

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ ИМЕНИ К.Г. РАЗУМОВСКОГО
(ПЕРВЫЙ КАЗАЧИЙ УНИВЕРСИТЕТ)»

Башкирский институт технологий и управления

УТВЕРЖДАЮ

Директор БИТУ (филиала)

_____ Кузнецова Е.В.

«28» апреля 2026 г.

Рабочая программа практики

Б2.О.02(У) Технологическая практика

Вид практики:	учебная
Тип практики:	технологическая 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:	2026
Объем практики:	216 часов/6 з.е.

Мелеуз, 2026 г.

Программу составил(и):

- Ст.преподаватель Ларионова Светлана Евгеньевна

Рабочая программа практики

Технологическая практика

разработана и составлена на основании учебного плана, утвержденного ученым советом 26 марта 2026 г. протокол № 9 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

Канд. биол. наук, доцент Пономарева Л.Ф.

Рабочая программа обсуждена на заседании выпускающей кафедры

Протокол от 28 апреля 2026 г. № 8

Программа практики рекомендована к утверждению представителями организаций – работодателей:

Директор,
ООО «ТОРГОВЫЙ ДОМ
"ПИВЗАВОД"»
М.П.



Г.М. Мусина

Директор, ООО
«ПАРКСИТИ-М»
М.П.



Д.А. Павлюченко

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 ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ
5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ И ВАРИАНТЫ ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ЗАДАНИЙ
6. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПРАКТИКИ
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

Целью технологической практики является: формирование компетенций, направленных на закрепление, расширение и

1.2. Задачи

Задачами технологической практики.

В соответствии с указанной целью задачами технологической практики, согласно образовательному стандарту являются:

- изучение вопросов организации производства, технология приготовления кулинарной продукции и кондитерских изделий;
- изучение и анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта применительно к сфере своей профессиональной деятельности;
- участие в исследовании технологических процессов производства продуктов питания
- соблюдение требований охраны труда и трудового распорядка, действующего на предприятии (в организации);
- ознакомление с нормативно-технической и проектной документацией для проектирования производства продуктов;
- участие в составлении технологической и отчетной документации; осуществление технического контроля и управления качеством продуктов питания из растительного сырья;
- выполнение программы практики

2. МЕСТО, ОБЪЕМ И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Цикл (раздел) ОП: Б2.О

Связь с предшествующими дисциплинами (модулями), практиками

№ п/п	Наименование	Семестр	Шифр компетенции
1	Основы информационных технологий	1	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, ОПК-1.1, ОПК-1.2, ОПК-1.3
2	История России	2	УК-5.1, УК-5.2, УК-5.3
3	Казачество на службе отечеству	2	УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3, УК-5.1, УК-5.2, УК-5.3
4	Основы финансовой грамотности	2	УК-10.1, УК-10.2, УК-10.3
5	Пакеты прикладных программ для профессиональной деятельности	3	ОПК-1.1, ОПК-1.2, ОПК-1.3
6	Ознакомительная практика	4	УК-4.1, УК-4.2, УК-4.3, УК-7.1, УК-7.2, УК-7.3, ОПК-1.1, ОПК-1.2, ОПК-1.3
7	Продовольственные системы	4	ОПК-5.1, ОПК-5.2, ОПК-5.3
8	Философия	4	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-5.1, УК-5.2, УК-5.3
9	Экономика	4	УК-10.1, УК-10.2, УК-10.3, УК-11.4, УК-11.5, УК-11.6

Связь с последующими дисциплинами (модулями), практиками

№ п/п	Наименование	Семестр	Шифр компетенции
1	Организационно-управленческая практика	8	ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3, ОПК-3.1, ОПК-3.2, ОПК-3.3, ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3, УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3, УК-3.1, УК-3.2, УК-3.3, УК-9.1, УК-9.2, УК-9.3, УК-8.1, УК-8.2, УК-8.3, УК-8.4, УК-8.5, УК-8.6, УК-4.4, УК-4.5, УК-4.6, УК-6.1, УК-6.2, УК-6.3, УК-11.1, УК-11.2, УК-11.3

Распределение часов практики

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	6 (3.2)		Итого	
Неделя				
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Самостоятельная работа под руководством преподавателя	2	2	2	2
В том числе в форме практ.подготовки	216	216	216	216
Контактная работа	2	2	2	2
Сам. работа	214	214	214	214
Итого	216	216	216	216

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. Практическая подготовка проводится в форме контактной работы и в форме самостоятельной работы обучающихся. Текущий контроль при проведении практики осуществляется руководителем практики посредством контроля выполнения обучающимися индивидуального задания, направленного на формирование компетенций и достижение планируемых результатов обучения, предусмотренных рабочей программой практики. Промежуточная аттестация проводится: для всех форм обучения, в том числе обучающихся с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ – как правило на следующий рабочий день после прохождения практики, но не позднее двух недель после ее окончания, в том числе и при проведении практики в летний период.

Виды контроля: ЗаО 6 семестр

Формы отчетности: отчет по практике
дневник практики

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

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

ОПК-1: Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности

ОПК-1.1: Знает процессы, методы поиска, сбора, хранения, обработки, представления, распространения информации и способы осуществления таких процессов и методов (информационные технологии); современные инструментальные среды, программно-технические платформы и программные средства, в том числе системы искусственного интеллекта, используемые для решения задач профессиональной деятельности, и принципы их работы

ОПК-1.2: Умеет выбирать и использовать современные информационно-коммуникационные и интеллектуальные технологии, инструментальные среды, программно-технические платформы и программные средства для решения задач профессиональной деятельности; анализировать профессиональные задачи, выбирать и использовать подходящие информационные технологии

ОПК-1.3: Владеет навыками работы с данными с помощью информационных технологий; навыками применения современных информационно-коммуникационных и интеллектуальных технологий, инструментальных сред, программно-технических платформ и программных средств для решения задач профессиональной деятельности

ОПК-5: Способен организовывать и контролировать производство продукции питания

ОПК-5.1: Знает принципы разработки и реализации мероприятий по управлению качеством и безопасностью кулинарной продукции на предприятиях индустрии питания; основные требования к созданию систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции; медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов, экологические требования к производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; обязательные требования стандартов к качеству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ОПК-5.2: Умеет составлять программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг

ОПК-5.3: Владеет основными приёмами и способами производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с требованиями к ее качеству, навыками контроля основных показателей качества, безопасности и микробиологических показателей пищевой продукции

УК-1: Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач

УК-1.1: Знает принципы сбора, отбора и обобщения информации, методики системного подхода для решения профессиональных задач

УК-1.2: Умеет анализировать и систематизировать разнородные данные, оценивать эффективность процедур анализа проблем и принятия решений в профессиональной деятельности

УК-1.3: Владеет навыками научного поиска и практической работы с информационными источниками; методами принятия решений

УК-10: Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности

- УК-10.1:** Знает принципы функционирования системы хозяйствования, основные экономические понятия, источники экономического роста, границы вмешательства государства в экономику
- УК-10.2:** Умеет анализировать информацию, необходимую для принятия обоснованных экономических решений и критически оценивать возможности экономического развития страны и отдельных секторов её экономики
- УК-10.3:** Владеет способами поиска и использования источников информации о правах и обязанностях потребителя финансовых услуг, методикой анализа основных положений договора с финансовыми организациями
- УК-11:** Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности
- УК-11.4:** Знает перечень основных нормативных правовых актов о противодействии коррупции, а также их общих положений; понятие состава правонарушения коррупционного характера и ответственность за его совершение
- УК-11.5:** Умеет ориентироваться в системе противодействия проявлениям коррупции; находить эффективные решения в профессиональной деятельности с целью профилактики проявлений коррупции и борьбы с ней
- УК-11.6:** Владеет навыками применения мер по профилактике проявлений коррупции
- УК-5:** Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах
- УК-5.1:** Знает основные категории философии, законы исторического развития, основы межкультурной коммуникации
- УК-5.2:** Умеет вести коммуникацию в мире культурного многообразия и демонстрировать взаимопонимание между обучающимися – представителями различных культур с соблюдением этических и межкультурных норм
- УК-5.3:** Владеет практическими навыками анализа философских и исторических фактов, оценки явлений культуры; способами анализа и пересмотра своих взглядов в случае разногласий и конфликтов в межкультурной коммуникации

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Код занятия	Этапы и разделы практики /вид работы/	Семестр	Часы	Прак. подг.	Компетенции	Вид контроля
	Раздел 1. Учебно-тренировочный (учебно-исследовательский) этап					
1.1	Выполнение индивидуального задания Изучение структуры предприятия, состав и назначение производственных и вспомогательных цехов. Их расположение и взаимосвязь. Прохождение вводного инструктажа по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, правилам внутреннего распорядка кафедры. Знакомство с целями и задачами прохождения практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности практики. Решение организационных вопросов. Выполнение отдельных служебных заданий (поручений) руководителя практики от организации, нацеленные на приобретение навыков практической работы. УК-1.1 Знает принципы сбора, отбора и обобщения информации, методики системного подхода для решения профессиональных задач УК-1.2 Умеет анализировать и систематизировать разнородные данные, оценивать эффективность процедур анализа проблем и принятия решений в профессиональной деятельности УК-1.3 Владеет навыками научного	6	214	214	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, ОПК-1.1, ОПК-1.2, ОПК-1.3, УК-5.1, УК-5.2, УК-5.3, УК-10.1, УК-10.2, УК-10.3, ОПК-5.1, ОПК-5.2, ОПК-5.3, УК-11.4, УК-11.5, УК-11.6	Дневник по практике

	поиска и практической работы с информационными источниками; методами принятия решений/ УК-5.1 Знает основные категории философии, законы исторического развития, основы межкультурной коммуникации УУК-5.2 Умеет вести коммуникацию в мире культурного многообразия и демонстрировать взаимопонимание между обучающимися – представителями различных культур с соблюдением этических и межкультурных норм УК-5.3 Владеет практическими навыками анализа философских и исторических фактов, оценки явлений культуры; способами анализа и пересмотра своих взглядов в случае разногласий и конфликтов в межкультурной коммуникации. УК-10.1 Знает принципы функционирования системы хозяйствования, основные экономические понятия, источники экономического роста, границы вмешательства государства в экономику УК-10.2 Умеет анализировать информацию, необходимую для принятия обоснованных экономических решений и критически оценивать возможности экономического развития страны и отдельных секторов её экономики УК-10.3 Владеет способами поиска и использования источников информации о правах и обязанностях потребителя финансовых услуг, методикой анализа основных положений договора с финансовыми организациями УК-11.4 Знает перечень основных нормативных правовых актов о противодействии коррупции, а также их общих положений; понятие состава правонарушения коррупционного характера и ответственность за его совершение УК-11.5 Умеет ориентироваться в системе противодействия проявлениям коррупции; находить эффективные решения в профессиональной деятельности с целью профилактики проявлений коррупции и борьбы с ней УК-11.6 Владеет навыками применения мер по профилактике проявлений коррупции ОПК-1.1 Знает процессы, методы поиска, сбора, хранения, обработки, представления, распространения информации и способы осуществления таких процессов и методов (информационные технологии); современные инструментальные среды, программно-технические платформы					
--	--	--	--	--	--	--

	и программные средства, в том числе системы искусственного интеллекта, используемые для решения задач профессиональной деятельности, и принципы их работы ОПК-1.2 Владеет навыками работы с данными с помощью информационных технологий; навыками применения современных информационно-коммуникационных и интеллектуальных технологий, инструментальных сред, программно-технических платформ и программных средств для решения задач профессиональной деятельности ОПК-1.3 Умеет выбирать и использовать современные информационно-коммуникационные и интеллектуальные технологии, инструментальные среды, программно-технические платформы и программные средства для решения задач профессиональной деятельности; анализировать профессиональные задачи, выбирать и использовать подходящие информационные технологии. ОПК-5.1 Знает принципы разработки и реализации мероприятий по управлению качеством и безопасностью кулинарной продукции на предприятиях индустрии питания; основные требования к созданию систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции; медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов, экологические требования к производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; обязательные требования стандартов к качеству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ОПК-5.2 Умеет составлять программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг ВОПК-5.3 Владеет основными приёмами и способами производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с требованиями к ее качеству, навыками контроля основных показателей качества, безопасности и микробиологических показателей пищевой продукции /Ср/					
--	---	--	--	--	--	--

	Раздел 2. Подготовительный этап					
2.1	Организация практики и выдача индивидуальных заданий Знакомство с руководством предприятия, назначение руководителя практики и представление его практикантам. Ознакомление с предприятием общественного питания, с режимом работы и внутренним распорядком. Инструктаж по технике безопасности, вводный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте, ознакомление с санитарными требованиями к личной гигиене. Ознакомление с нормативной документацией, регламентирующей деятельность организации, внутренней документации (планы, отчеты, документы); УК-1.13 Знает принципы сбора, отбора и обобщения информации, методики системного подхода для решения профессиональных задач УК-1.2 Умеет анализировать и систематизировать разнородные данные, оценивать эффективность процедур анализа проблем и принятия решений в профессиональной деятельности УК-1.3 Владеет навыками научного поиска и практической работы с информационными источниками; методами принятия решений/ УК-5.1 Знает основные категории философии, законы исторического развития, основы межкультурной коммуникации УУК-5.2 Умеет вести коммуникацию в мире культурного многообразия и демонстрировать взаимопонимание между обучающимися – представителями различных культур с соблюдением этических и межкультурных норм УК-5.3 Владеет практическими навыками анализа философских и исторических фактов, оценки явлений культуры; способами анализа и пересмотра своих взглядов в случае разногласий и конфликтов в межкультурной коммуникации. УК-10.1 Знает принципы функционирования системы хозяйствования, основные экономические понятия, источники экономического роста, границы вмешательства государства в экономику УК-10.2 Умеет анализировать информацию, необходимую для принятия обоснованных экономических решений и критически оценивать возможности экономического развития страны и отдельных секторов её экономики УК-10.3 Владеет способами поиска и использования источников	6	2	2	УК-1.1,УК-1.2,УК-1.3,ОПК-1.1,ОПК-1.2,ОПК-1.3,УК-5.1,УК-5.2,УК-5.3,УК-10.1,УК-10.2,УК-10.3,ОПК-5.1,ОПК-5.2,ОПК-5.3,УК-11.4,УК-11.5,УК-11.6	Дневник по практике

	информации о правах и обязанностях потребителя финансовых услуг, методикой анализа основных положений договора с финансовыми организациями УК-11.4 Знает перечень основных нормативных правовых актов о противодействии коррупции, а также их общих положений; понятие состава правонарушения коррупционного характера и ответственность за его совершение УК-11.5 Умеет ориентироваться в системе противодействия проявлениям коррупции; находить эффективные решения в профессиональной деятельности с целью профилактики проявлений коррупции и борьбы с ней УК-11.6 Владеет навыками применения мер по профилактике проявлений коррупции ОПК-1.1 Знает процессы, методы поиска, сбора, хранения, обработки, представления, распространения информации и способы осуществления таких процессов и методов (информационные технологии); современные инструментальные среды, программно-технические платформы и программные средства, в том числе системы искусственного интеллекта, используемые для решения задач профессиональной деятельности, и принципы их работы ОПК-1.2 Владеет навыками работы с данными с помощью информационных технологий; навыками применения современных информационно-коммуникационных и интеллектуальных технологий, инструментальных сред, программно-технических платформ и программных средств для решения задач профессиональной деятельности ОПК-1.3 Умеет выбирать и использовать современные информационно-коммуникационные и интеллектуальные технологии, инструментальные среды, программно-технические платформы и программные средства для решения задач профессиональной деятельности; анализировать профессиональные задачи, выбирать и использовать подходящие информационные технологии. ОПК-5.1 Знает принципы разработки и реализации мероприятий по управлению качеством и безопасностью кулинарной продукции на предприятиях индустрии питания; основные требования к созданию систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции; медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых					
--	---	--	--	--	--	--

	продуктов, экологические требования к производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; обязательные требования стандартов к качеству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ОПК-5.2 Умеет составлять программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг ВОПК-5.3 Владеет основными приёмами и способами производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с требованиями к ее качеству, навыками контроля основных показателей качества, безопасности и микробиологических показателей пищевой продукции /СРП/					
	Раздел 3. Заключительный этап					
3.1	УК-1.1 Знает принципы сбора, отбора и обобщения информации, методики системного подхода для решения профессиональных задач УК-1.2 Умеет анализировать и систематизировать разнородные данные, оценивать эффективность процедур анализа проблем и принятия решений в профессиональной деятельности УК-1.3 Владеет навыками научного поиска и практической работы с информационными источниками; методами принятия решений/ УК-5.1 Знает основные категории философии, законы исторического развития, основы межкультурной коммуникации УУК-5.2 Умеет вести коммуникацию в мире культурного многообразия и демонстрировать взаимопонимание между обучающимися – представителями различных культур с соблюдением этических и межкультурных норм УК-5.3 Владеет практическими навыками анализа философских и исторических фактов, оценки явлений культуры; способами анализа и пересмотра своих взглядов в случае разногласий и конфликтов в межкультурной коммуникации. УК-10.1 Знает принципы функционирования системы хозяйствования, основные экономические понятия, источники экономического роста, границы	6	0	0	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, ОПК-1.1, ОПК-1.2, ОПК-1.3, УК-5.1, УК-5.2, УК-5.3, УК-10.1, УК-10.2, УК-10.3, ОПК-5.1, ОПК-5.2, ОПК-5.3, УК-11.4, УК-11.5, УК-11.6	Отчет по практике, вопросы к зачету с оценкой

	вмешательства государства в экономику УК-10.2 Умеет анализировать информацию, необходимую для принятия обоснованных экономических решений и критически оценивать возможности экономического развития страны и отдельных секторов её экономики УК-10.3 Владеет способами поиска и использования источников информации о правах и обязанностях потребителя финансовых услуг, методикой анализа основных положений договора с финансовыми организациями УК-11.4 Знает перечень основных нормативных правовых актов о противодействии коррупции, а также их общих положений; понятие состава правонарушения коррупционного характера и ответственность за его совершение УК-11.5 Умеет ориентироваться в системе противодействия проявлениям коррупции; находить эффективные решения в профессиональной деятельности с целью профилактики проявлений коррупции и борьбы с ней УК-11.6 Владеет навыками применения мер по профилактике проявлений коррупции ОПК-1.1 Знает процессы, методы поиска, сбора, хранения, обработки, представления, распространения информации и способы осуществления таких процессов и методов (информационные технологии); современные инструментальные среды, программно-технические платформы и программные средства, в том числе системы искусственного интеллекта, используемые для решения задач профессиональной деятельности, и принципы их работы ОПК-1.2 Владеет навыками работы с данными с помощью информационных технологий; навыками применения современных информационно-коммуникационных и интеллектуальных технологий, инструментальных сред, программно-технических платформ и программных средств для решения задач профессиональной деятельности ОПК-1.3 Умеет выбирать и использовать современные информационно-коммуникационные и интеллектуальные технологии, инструментальные среды, программно-технические платформы и программные средства для решения задач профессиональной деятельности; анализировать профессиональные задачи, выбирать и использовать подходящие					
--	---	--	--	--	--	--

	информационные технологии. ОПК-5.1 Знает принципы разработки и реализации мероприятий по управлению качеством и безопасностью кулинарной продукции на предприятиях индустрии питания; основные требования к созданию систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции; медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов, экологические требования к производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; обязательные требования стандартов к качеству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ОПК-5.2 Умеет составлять программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг ВОПК-5.3 Владеет основными приёмами и способами производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с требованиями к ее качеству, навыками контроля основных показателей качества, безопасности и микробиологических показателей пищевой продукции /ЗаО/					
--	--	--	--	--	--	--

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ И ВАРИАНТЫ ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ЗАДАНИЙ

5.1. Перечень компетенций с указанием уровней их сформированности

ОПК-1: Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности

Недостаточный уровень:

- Не умеет выбирать и использовать современные информационно-коммуникационные и интеллектуальные технологии
- Не владеет навыками работы с данными с помощью информационных технологий
- Знает процессы, методы поиска, сбора, хранения и способы осуществления таких процессов и методов (информационные технологии);

Пороговый уровень:

- Владеет навыками работы с данными с помощью информационных технологий
- Умеет выбирать и использовать современные информационно-коммуникационные и интеллектуальные технологии
- Знает процессы, методы поиска, сбора, хранения, обработки, представления, распространения информации и способы осуществления таких процессов и методов (информационные технологии);

Продвинутый уровень:

- Умеет выбирать и использовать современные информационно-коммуникационные и интеллектуальные технологии, инструментальные среды, программно-технические платформы и программные средства для решения задач профессиональной деятельности;

- Владеет навыками работы с данными с помощью информационных технологий; навыками применения современных информационно-коммуникационных и интеллектуальных технологий
- Знает процессы, методы поиска, сбора, хранения, обработки, представления, распространения информации и способы осуществления таких процессов и методов (информационные технологии); современные инструментальные среды, программно-технические платформы и программные средства

Высокий уровень:

- Знает процессы, методы поиска, сбора, хранения, обработки, представления, распространения информации и способы осуществления таких процессов и методов (информационные технологии); современные инструментальные среды, программно-технические платформы и программные средства, в том числе системы искусственного интеллекта, используемые для решения задач профессиональной деятельности, и принципы их работы
- Умеет выбирать и использовать современные информационно-коммуникационные и интеллектуальные технологии, инструментальные среды, программно-технические платформы и программные средства для решения задач профессиональной деятельности; анализировать профессиональные задачи, выбирать и использовать подходящие информационные технологии
- Владеет навыками работы с данными с помощью информационных технологий; навыками применения современных информационно-коммуникационных и интеллектуальных технологий, инструментальных сред, программно-технических платформ и программных средств для решения задач профессиональной деятельности

ОПК-5: Способен организовывать и контролировать производство продукции питания

Недостаточный уровень:

- Не умеет составлять программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы
- Знает принципы разработки и реализации мероприятий по управлению качеством и безопасностью кулинарной продукции
- Не владеет основными приёмами и способами производства продукции общественного питания массового изготовления

Пороговый уровень:

- Умеет составлять программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений
- Знает принципы разработки и реализации мероприятий по управлению качеством и безопасностью кулинарной продукции на предприятиях индустрии питания; основные требования к созданию систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции;
- Владеет основными приёмами и способами производства продукции общественного питания массового изготовления

Продвинутый уровень:

- Владеет основными приёмами и способами производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с требованиями к ее качеству,
- Умеет составлять программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия
- Знает принципы разработки и реализации мероприятий по управлению качеством и безопасностью кулинарной продукции на предприятиях индустрии питания; основные требования к созданию систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции; медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов,

Высокий уровень:

- Знает принципы разработки и реализации мероприятий по управлению качеством и безопасностью кулинарной продукции на предприятиях индустрии питания; основные требования к созданию систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции; медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов, экологические требования к производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; обязательные требования стандартов к качеству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
- Умеет составлять программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг
- Владеет основными приёмами и способами производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с требованиями к ее качеству, навыками контроля основных показателей качества, безопасности и микробиологических показателей пищевой продукции

УК-1: Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач

Недостаточный уровень:

- Не знает принципы сбора и обобщения информации
- Не владеет навыками научного поиска и практической работы
- Не умеет анализировать и систематизировать разнородные данные

Пороговый уровень:

- Знает принципы сбора, отбора и обобщения информации
- Владеет навыками научного поиска и практической работы
- Умеет анализировать и систематизировать разнородные данные

Продвинутый уровень:

- Владеет навыками научного поиска и практической работы с информационными источниками;
- Знает принципы сбора, отбора и обобщения информации, методики системного подхода
- Умеет анализировать и систематизировать разнородные данные, оценивать эффективность процедур анализа проблем

Высокий уровень:

- Умеет анализировать и систематизировать разнородные данные, оценивать эффективность процедур анализа проблем и принятия решений в профессиональной деятельности
- Владеет навыками научного поиска и практической работы с информационными источниками; методами принятия решений
- Знает принципы сбора, отбора и обобщения информации, методики системного подхода для решения профессиональных задач

УК-10: Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности**Недостаточный уровень:**

- Не знает принципы функционирования системы хозяйствования
- Не умеет анализировать информацию, необходимую для принятия обоснованных экономических решений
- Не владеет способами поиска и использования источников информации о правах и обязанностях потребителя финансовых услуг

Пороговый уровень:

- Знает принципы функционирования системы хозяйствования, основные экономические понятия
- Умеет анализировать информацию, необходимую для принятия обоснованных экономических решений
- Владеет способами поиска и использования источников информации о правах и обязанностях потребителя финансовых услуг

Продвинутый уровень:

- Умеет анализировать информацию, необходимую для принятия обоснованных экономических решений и критически оценивать возможности экономического развития
- знает принципы функционирования системы хозяйствования, основные экономические понятия, источники экономического роста,
- Владеет способами поиска и использования источников информации о правах и обязанностях потребителя финансовых услуг, методикой анализа основных положений

Высокий уровень:

- Владеет способами поиска и использования источников информации о правах и обязанностях потребителя финансовых услуг, методикой анализа основных положений договора с финансовыми организациями
- Знает принципы функционирования системы хозяйствования, основные экономические понятия, источники экономического роста, границы вмешательства государства в экономику
- Умеет анализировать информацию, необходимую для принятия обоснованных экономических решений и критически оценивать возможности экономического развития страны и отдельных секторов её экономики

УК-11: Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности**Недостаточный уровень:**

- Не владеет навыками применения мер по профилактике проявлений коррупции
- Не знает перечень основных нормативных правовых актов о противодействии коррупции, а также их общих положений; понятие состава правонарушения коррупционного характера и ответственность за его совершение
- Не умеет ориентироваться в системе противодействия проявлениям коррупции; находить эффективные решения в профессиональной деятельности с целью профилактики проявлений коррупции и борьбы с ней

Пороговый уровень:

- Удовлетворительно знает перечень основных нормативных правовых актов о противодействии коррупции, а также их общих положений; понятие состава правонарушения коррупционного характера и ответственность за его совершение
- Удовлетворительно умеет ориентироваться в системе противодействия проявлениям коррупции; находить эффективные решения в профессиональной деятельности с целью профилактики проявлений коррупции и борьбы с ней
- Удовлетворительно владеет навыками применения мер по профилактике проявлений коррупции

Продвинутый уровень:

- Хорошо владеет навыками применения мер по профилактике проявлений коррупции
- Хорошо знает перечень основных нормативных правовых актов о противодействии коррупции, а также их общих положений; понятие состава правонарушения коррупционного характера и ответственность за его совершение
- Хорошо умеет ориентироваться в системе противодействия проявлениям коррупции; находить эффективные решения в профессиональной деятельности с целью профилактики проявлений коррупции и борьбы с ней

Высокий уровень:

- Отлично владеет навыками применения мер по профилактике проявлений коррупции
- Отлично знает перечень основных нормативных правовых актов о противодействии коррупции, а также их общих положений; понятие состава правонарушения коррупционного характера и ответственность за его совершение
- Отлично умеет ориентироваться в системе противодействия проявлениям коррупции; находить эффективные решения в профессиональной деятельности с целью профилактики проявлений коррупции и борьбы с ней

УК-5: Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах

Недостаточный уровень:

- Не знает основные категории философии
- Не умеет вести коммуникацию в мире культурного многообразия
- Не владеет практическими навыками анализа философских и исторических фактов

Пороговый уровень:

- Умеет вести коммуникацию в мире культурного многообразия
- Владеет практическими навыками анализа философских и исторических фактов
- Знает основные категории философии

Продвинутый уровень:

- Знает основные категории философии, законы исторического развития
- Умеет вести коммуникацию в мире культурного многообразия и демонстрировать взаимопонимание между обучающимися
- Владеет практическими навыками анализа философских и исторических фактов, оценки явлений культуры; способами анализа

Высокий уровень:

- Знает основные категории философии, законы исторического развития, основы межкультурной коммуникации
- Умеет вести коммуникацию в мире культурного многообразия и демонстрировать взаимопонимание между обучающимися – представителями различных культур с соблюдением этических и межкультурных норм
- Владеет практическими навыками анализа философских и исторических фактов, оценки явлений культуры; способами анализа и пересмотра своих взглядов в случае разногласий и конфликтов в межкультурной коммуникации

5.2. Описание критериев оценивания успеваемости

НЕДОСТАТОЧНЫЙ УРОВЕНЬ Обучающийся демонстрирует: - существенные пробелы в знаниях учебного материала; - принципиальные ошибки при ответе на основные вопросы билета, отсутствует знание и понимание основных понятий и категорий; - непонимание сущности дополнительных вопросов в рамках заданий билета; - отсутствие умения выполнять практические задания, предусмотренные программой практики; - отсутствие готовности (способности) к дискуссии и низкая степень контактности. Не выполнено задание практики, студент представил небрежно оформленные дневник и отчет по практике.	ПОРОГОВЫЙ УРОВЕНЬ Обучающийся демонстрирует: - знания теоретического материала; - неполные ответы на основные вопросы, ошибки в ответе, недостаточное понимание сущности излагаемых вопросов; - неуверенные и неточные ответы на дополнительные вопросы; - недостаточное владение литературой, рекомендованной программой практики; - умение без грубых ошибок решать практические задания, которые следует выполнить. Задание практики выполнено частично, допущены существенные недочеты в составлении дневника и отчета по практике.	ПРОДВИНУТЫЙ УРОВЕНЬ Обучающийся демонстрирует: - знание и понимание основных вопросов контролируемого объема программного материала; - твердые знания теоретического материала; - способность устанавливать и объяснять связь практики и теории, выявлять противоречия, проблемы и тенденции развития; - правильные и конкретные, без грубых ошибок ответы на поставленные вопросы; - умение решать практические задания, которые следует выполнить; - владение основной литературой, рекомендованной программой практики; - наличие собственной обоснованной позиции по обсуждаемым вопросам. - незначительные оговорки и неточности в раскрытии отдельных положений вопросов билета, присутствует неуверенность в ответах на дополнительные вопросы. Задание на практику выполнено полностью, однако, допущены незначительные недочеты при написании дневника и отчета по практике.	ВЫСОКИЙ УРОВЕНЬ Обучающийся демонстрирует: - глубокие, всесторонние и аргументированные знания программного материала; - полное понимание сущности и взаимосвязи рассматриваемых процессов и явлений, точное знание основных понятий в рамках обсуждаемых заданий; - способность устанавливать и объяснять связь практики и теории; - логически последовательные, содержательные, конкретные и исчерпывающие ответы на все задания билета, а также дополнительные вопросы экзаменатора; - умение решать практические задания; - свободное использование в ответах на вопросы материалов рекомендованной основной и дополнительной литературы. Весь намеченный объем работы в соответствии с заданием практики выполнен в срок и на высоком уровне; проявлены самостоятельность, творческий подход и высокий уровень подготовки по вопросам профессиональной деятельности, самоорганизации; дневник и отчет оформлены в соответствии с требованиями.
Оценка «незачет», «неудовлетворительно»	Оценка «зачтено/удовлетворительно», «удовлетворительно»	Оценка «зачтено/хорошо», «хорошо»	Оценка «зачтено/отлично», «отлично»

5.3. Контрольные вопросы для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

Вопросы к зачету с оценкой Задания на установление правильной последовательности УК-1: 1) Проанализируйте представленную производственную ситуацию и определите последовательность действий для оптимизации работы кухни: 1. Внедрение системы HACCP 2. Анализ временных затрат на приготовление блюд 3. Пересмотр технологических карт 4. Обучение персонала новым стандартам 5. Внедрение новой системы учета продуктов УК-5: 2) Расположите этапы внедрения новой концепции ресторана в правильной последовательности: 1. Исследование культурных особенностей целевой аудитории 2. Разработка меню с учетом национальных традиций 3. Создание концепции интерьера 4. Обучение персонала культурным особенностям обслуживания

5. Разработка стандартов обслуживания

УК-10:

3) Определите правильную последовательность действий при оптимизации закупочной деятельности:

1. Анализ цен поставщиков
2. Пересмотр условий договоров
3. Внедрение системы ABC-анализа
4. Разработка новой закупочной политики
5. Внедрение системы контроля остатков

УК-11:

4) Установите последовательность этапов противодействия коррупционному поведению в профессиональной деятельности.

1. Принятие мер для защиты лиц, сообщающих о коррупционных правонарушениях
2. Идентификация и оценка коррупционных рисков.
3. Проведение антикоррупционной экспертизы правовых актов и их проектов.
4. Информирование о коррупционных нарушениях.

ОПК-1:

5) Укажите правильную последовательность внедрения новой информационной системы ресторана:

1. Обучение персонала работе с системой
2. Выбор программного обеспечения
3. Настройка оборудования
4. Тестирование системы
5. Миграция данных

ОПК-5:

6) Расположите этапы контроля качества продукции в правильной последовательности:

1. Проверка условий хранения продуктов
2. Органолептическая оценка блюд
3. Контроль температурного режима приготовления
4. Проверка сроков годности сырья
5. Документирование результатов контроля

Задания на установление соответствия

УК-1:

7) Установите соответствие между типом производственного процесса и его характеристикой:

1. Непрерывный процесс
2. Прерывный процесс
3. Поточный процесс
4. Партионный процесс

- А) Производство ведется отдельными партиями
Б) Постоянное движение сырья и продукции
В) Работа с разными заказами поочередно
Г) Стандартизированное выполнение операций

УК-5:

8) Сопоставьте тип кухни и характерное для нее блюдо:

1. Итальянская кухня
2. Японская кухня
3. Французская кухня
4. Индийская кухня

А) Рамен

Б) Паста карбонара

В) Бирияни

Г) Эклеры

УК-10:

9) Установите соответствие между методом расчета и его применением:

1. Метод калькуляции
2. Метод ABC-анализа
3. Метод директ-костинг
4. Метод маржинального анализа

А) Определение точки безубыточности

Б) Расчет себестоимости блюд

В) Классификация товаров по важности

Г) Расчет прямых затрат

УК-11:

10) Сопоставьте понятия с их определениями:

1. Экстремистская группа
2. Экстремистская организация
3. Экстремистская акция

А) Устойчивая группа лиц, поддерживающая определённую структуру и субординацию в группе как во время подготовки, так и в процессе осуществления экстремистской акции

Б) Заранее спланированные и организованные людьми действия выраженного агрессивного характера с применением крайних методов достижения экстремистских целей

В) Неформальная группа лиц, придерживающихся идеологии насилия, крайних мер и методов деятельности, с причинением морального и материального ущерба личности, обществу и государству, с применением или угрозой применения оружия, физической силы, химических и взрывчатых веществ

ОПК-1:

11) Сопоставьте программное обеспечение и его назначение:

1. R-Keeper
2. 1С: Ресторан
3. iiko
4. Poster

А) Управление складом и продажами

Б) Комплексная система управления рестораном

В) Система автоматизации ресторана

Г) Облачная POS-система

ОПК-5:

12) Установите соответствие между этапом контроля и его содержанием:

1. Входной контроль
2. Операционный контроль
3. Приемочный контроль
4. Выходной контроль

А) Проверка качества готовой продукции

Б) Проверка сырья при поступлении

5.4. Варианты индивидуальных заданий на практику

ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

УК-1

1. Анализ конкурентной среды: Провести исследование рынка общественного питания в определенном сегменте, составить таблицу конкурентов с указанием их сильных и слабых сторон, проанализировать полученные данные и сделать выводы.
2. Оценка эффективности работы: Собрать и систематизировать данные о работе ресторана за месяц, провести анализ показателей (средний чек, оборачиваемость, рентабельность), предложить пути оптимизации.
3. Разработка меню: На основе анализа спроса и сезонности составить новое меню, провести расчет себестоимости блюд, оценить экономическую эффективность предложенных изменений.
4. Оптимизация процессов: Изучить существующие бизнес-процессы в ресторане, выявить узкие места, разработать предложения по их улучшению с обоснованием эффективности.
5. Анализ качества продукции: Провести исследование качества блюд, используя различные методы оценки (органолептический, физико-химический), систематизировать результаты и предложить меры по улучшению.
6. Управление запасами: Собрать данные о движении продуктов, провести анализ эффективности системы закупок, разработать рекомендации по оптимизации складских запасов.
7. Оценка работы персонала: Провести анализ эффективности работы сотрудников, составить таблицу показателей производительности, предложить меры по улучшению квалификации.
8. Исследование потребительского поведения: Собрать и обработать данные о предпочтениях гостей, провести сегментацию аудитории, сделать выводы о потенциальных направлениях развития.
9. Анализ маркетинговых активностей: Изучить эффективность проводимых маркетинговых мероприятий, систематизировать результаты, предложить новые способы продвижения.
10. Оценка безопасности: Провести анализ соблюдения санитарных норм, составить отчет о выявленных нарушениях, разработать план мероприятий по их устранению.
11. Оптимизация меню: На основе анализа продаж исключить или добавить позиции в меню, обосновать свои решения экономически, оценить потенциальный эффект.
12. Управление затратами: Провести анализ структуры затрат ресторана, выявить возможности для сокращения расходов без потери качества, составить план оптимизации.
13. Исследование клиентского сервиса: Собрать и проанализировать отзывы гостей, оценить качество обслуживания, предложить меры по улучшению сервиса.
14. Оценка эффективности закупок: Провести анализ поставщиков, сравнить условия сотрудничества, составить рекомендации по оптимизации процесса закупок.

10. Исторический контекст: Составить хронологию развития ресторанного дела в разных странах и проанализировать влияние исторических событий на современные тенденции.
11. Культурные традиции: Подготовить обзор традиционных методов подачи блюд в разных культурах и их адаптация в современном ресторанном бизнесе.
12. Этические нормы: Разработать систему этических стандартов для персонала ресторана, учитывающую межкультурные особенности общения с гостями.
13. Философские аспекты: Проанализировать философские концепции гостеприимства и их реализация в различных культурных моделях ресторанного бизнеса.
14. Межкультурная адаптация: Составить руководство по адаптации ресторанного бизнеса к культурным особенностям региона его расположения.
15. Культурный менеджмент: Подготовить программу обучения персонала основам межкультурной коммуникации и этикета в ресторанном бизнесе.

УК-10

1. Анализ рентабельности: Провести расчет и анализ показателей рентабельности различных подразделений ресторана (кухня, бар, зал), составить рекомендации по их повышению.
2. Оценка эффективности меню: Проанализировать структуру меню с точки зрения доходности, составить таблицу маржинальности блюд, предложить изменения для оптимизации.
3. Исследование затрат: Провести анализ структуры затрат ресторана, выявить возможности для оптимизации без потери качества, составить план мероприятий.
4. Финансовый анализ: Составить и проанализировать основные финансовые показатели деятельности ресторана за квартал, предложить меры по улучшению.
5. Оценка инвестиционных проектов: Провести анализ возможных инвестиционных проектов для ресторана, рассчитать их окупаемость и составить рекомендации по выбору.
6. Управление запасами: Разработать систему оптимизации складских запасов, провести анализ эффективности закупок, составить экономическое обоснование.
7. Анализ ценовой политики: Провести исследование ценовой политики ресторана, сравнить с конкурентами, предложить оптимальные цены с экономическим обоснованием.
8. Оценка персонала: Проанализировать эффективность использования трудовых ресурсов, рассчитать производительность труда, предложить меры по оптимизации.
9. Исследование рынка: Составить анализ конкурентной среды в сегменте общественного питания, оценить рыночную позицию ресторана, предложить стратегию развития.
10. Финансовый контроль: Разработать систему финансового контроля для ресторана, включая методы анализа и прогнозирования финансовых показателей.
11. Оценка эффективности закупок: Провести анализ закупочной деятельности, сравнить условия работы с разными поставщиками, составить экономическое обоснование выбора.
12. Управление доходами: Разработать систему управления доходами ресторана, включая методы стимулирования продаж и повышения среднего чека.
13. Анализ сезонности: Провести исследование влияния сезонности на работу ресторана, составить план антикризисных мер с экономическим обоснованием.
14. Оценка рисков: Разработать систему управления рисками в ресторанном бизнесе, включая финансовые риски и способы их минимизации.
15. Бизнес-планирование: Составить план развития ресторана на год с экономическим обоснованием, включая прогноз доходов и расходов, расчет точки безубыточности.

УК-11

1. Анализ нормативно-правовых актов: Подготовить обзор основных федеральных законов и подзаконных актов в сфере противодействия экстремизму, терроризму и коррупции в ресторанном бизнесе (не менее 5 документов).
2. Исследование коррупционных рисков: Составить перечень возможных коррупционных проявлений в ресторанном бизнесе и предложить меры по их предотвращению (не менее 7 пунктов).
3. Анализ антитеррористических мер: Разработать план антитеррористической защищенности для конкретного типа заведения общественного питания (кафе/ресторан/бар).
4. Изучение этических норм: Подготовить доклад о роли корпоративной этики в предотвращении коррупционных проявлений в ресторанном бизнесе (объем 3-4 страницы).
5. Исследование правовых аспектов: Проанализировать ответственность за экстремистскую деятельность в сфере общественного питания (с примерами из судебной практики).
6. Разработка профилактических мер: Составить программу профилактики коррупционных проявлений для персонала ресторана (не менее 5 пунктов).
7. Анализ рисков безопасности: Подготовить доклад о потенциальных террористических угрозах в сфере общественного питания и мерах по их предотвращению.
8. Изучение законодательства: Составить сравнительный анализ законодательства о противодействии экстремизму в России и зарубежных странах (на примере 2-3 стран).
9. Разработка инструкций: Подготовить инструкцию по действиям персонала при обнаружении признаков экстремистской деятельности в заведении.
10. Исследование международного опыта: Проанализировать зарубежные практики противодействия коррупции в ресторанном бизнесе (на примере 2-3 стран).
11. Анализ правовых норм: Составить таблицу с классификацией правонарушений коррупционного характера в сфере общественного питания.
12. Разработка рекомендаций: Подготовить рекомендации по предотвращению террористических угроз в ресторанном бизнесе (не менее 10 пунктов).

11. Специализированное питание: Разработать технологические регламенты производства 3 видов специализированного питания (диетическое, детское, спортивное) с учетом особых требований к качеству и безопасности.
12. Контроль процессов: Составить программу мониторинга производственных процессов с указанием критических контрольных точек и методов контроля.
13. Маркировка продукции: Подготовить руководство по маркировке продукции общественного питания с учетом требований законодательства и стандартов качества.

6. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПРАКТИКИ

Методические рекомендации по организации СРС:

Самостоятельная (внеаудиторная) работа обучающегося (далее - СРС) – это планируемая учебная, практическая, учебно-исследовательская, научно-исследовательская работа студентов, выполняемая во внеаудиторное время (свободное от аудиторных учебных занятий) по заданию и при методическом руководстве научно-педагогического работника (далее – преподаватель) и (или) лиц, привлекаемых к реализации основных профессиональных образовательных программ на иных условиях, но без их непосредственного участия.

СРС по заданию и при методическом руководстве преподавателя и (или) лиц, привлекаемых к реализации основных профессиональных образовательных программ на иных условиях, реализуется во время групповых консультаций и (или) индивидуальной работы обучающихся с преподавателями Университета и (или) лиц, привлекаемых к реализации образовательных программ на иных условиях (в том числе индивидуальных консультаций), а также во время текущего контроля выполнения заданий, отнесенных к самостоятельной работе обучающихся.

Целью СРС является овладение формированием компетенций через овладение знаниями, умениями и навыками профессиональной деятельности по направлению подготовки (специальности). Самостоятельная работа является обязательной для каждого обучающегося.

Формы самостоятельной работы обучающихся определяются преподавателями кафедр Университета при разработке рабочих программ практик в соответствии с их содержанием.

В Университете оборудованы специальные помещения для самостоятельной работы обучающихся. Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета.

Методические рекомендации по подготовке к зачету с оценкой:

В ходе подготовки к зачету с оценкой студент, в первую очередь, должен систематизировать знания, полученные в ходе практики. К зачету с оценкой необходимо готовиться целенаправленно, регулярно, систематически и с первых дней прохождения практики. В самом начале практики обучающиеся знакомятся с учебно- методической документацией. После этого у обучающихся должно сформироваться четкое представление об объеме и характере знаний и умений, которыми надо будет овладеть на практике. Систематическое выполнение учебной работы позволит успешно освоить практику и создать хорошую базу для сдачи зачета с оценкой.

Оформление результатов практики:

Дневник практики

В ходе практики обучающиеся ведут дневник. Дневник практики является отчетным документом, характеризующим и подтверждающим прохождение обучающимся практики.

Требования к ведению дневника по учебной и производственной практике едины:

- дневник является документом, по которому обучающийся подтверждает выполнение программы практики;
- записи в дневнике должны вестись ежедневно и содержать перечень выполненных работ за день;
- по окончании практики дневник заверяется печатью организации, где проходил практику обучающийся;
- дневник прилагается к отчету по практике и сдается для проверки руководителю практики от структурного подразделения Университета.

Отчет по практике

На протяжении всего периода работы в организации обучающийся должен собрать и обработать необходимый материал, а затем представить его в виде оформленного отчета по учебной/ производственной практике своему руководителю. Отчет о практике является основным документом обучающегося, отражающим, выполненную им, во время практики, работу. Отчет о практике составляется индивидуально каждым обучающимся. Для составления, редактирования и оформления отчета рекомендуется отводить последние 2-3 дня практики. Отчет по практике должен включать текстовый, графический и другой иллюстрированный материал. Отчет по практике включает в себя: титульный лист, договор на практику, индивидуальный план проведения практики (задание на практику), характеристику на практиканта, отчет о выполнении заданий по практике, сводную ведомость оценки сформированности профессиональных компетенций, аттестационный лист, приложения, дневник по практике.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

7.1. Рекомендуемая литература

7.1.1. Основная литература

Л.1.1	Рензьева Т. В., Назимова Г. И., Марков А. С. Технология кондитерских изделий [Электронный ресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 156 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/223439
Л.1.2	Оганесянц Л. А., Панасюк А. Л., Гернет М. В., Зайнуллин Р. А., Кунакова Р. В., Под р. Л. Технология безалкогольных напитков [Электронный ресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 300 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/223406

Л.1.3	Мошков В. И. Технология приготовления пищи. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы [Электронный ресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 60 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/164963
Л.1.4	Харенко Е. Н., Юдина С. Б., Яричевская Н. Н. Технология продуктов спортивного питания [Электронный ресурс]:учебное пособие для вузов. - Санкт-Петербург: Лань, 2023. - 104 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/310244
Л.1.5	Ковалева О. А., Здравова Е. М., Киреева О. С., Яркина М. В., Поповичева Н. Н. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко) [Электронный ресурс]:учебное пособие для вузов. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 444 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/160134
Л.1.6	Гогаев О. К., Кадиева Т. А., Караева З. А., Демурова А. Р., Кокоева А. Т., Моргоева Д. Г. Кисломолочные продукты. Технология приготовления [Электронный ресурс]:учебное пособие для спо. - Санкт-Петербург: Лань, 2023. - 148 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/342773
Л.1.7	Шокина Ю. В. Разработка инновационной продукции пищевой биотехнологии. Практикум [Электронный ресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 116 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/221258
Л.1.8	Мошков В.И. Технология приготовления пищи МДК 01.01 «Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для простой и сложной кулинарной продукции» [Электронный ресурс]:Учебное пособие. - Москва: Русайнс, 2023. - 80 с. – Режим доступа: https://book.ru/book/949884
Л.1.9	Мошков В.И. Технология приготовления пищи. МДК 01.01. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для простой и сложной кулинарной продукции [Электронный ресурс]:Учебное пособие. - Москва: Русайнс, 2022. - 80 с. – Режим доступа: https://book.ru/book/936946
Л.1.10	Гогаев О. К., Кадиева Т. А., Караева З. А., Демурова А. Р., Кокоева А. Т., Моргоева Д. Г. Кисломолочные продукты. Технология приготовления [Электронный ресурс]:учебное пособие для спо. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 148 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/238715
Л.1.11	Мошков В. И. Технология приготовления пищи. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 60 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/206144
Л.1.12	Васюкова А.Т., Славянский А.А., Куликов Д.А. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции + еПриложение [Электронный ресурс]:Учебник. - Москва: КноРус, 2024. - 222 с. – Режим доступа: https://book.ru/book/950681

7.1.2. Дополнительная литература

Л.2.1	Кокшаров А. А. Технология приготовления ресторанной продукции [Электронный ресурс]:. - Кемерово: КемГУ, 2020. - 71 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/186380
Л.2.2	Драгилев А. И., Хромеевков В. М., Чернов М. Е. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское [Электронный ресурс]:учебник. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 432 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/130482
Л.2.3	Якупов Т. Р., Фаизов Т. Х. Молекулярная биотехнология [Электронный ресурс]:учебник для вузов. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 160 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/145846
Л.2.4	Бурова Т. Е. Введение в профессиональную деятельность. Пищевая биотехнология [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Санкт-Петербург: Лань, 2018. - 160 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/108329
Л.2.5	Апет Т. К. Технология приготовления мучных изделий [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Минск: РИПО, 2019. - 351 с. – Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599895

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

7.2.1	Kaspersky Endpoint Security
7.2.2	Информационно-поисковая правовая справочная система «Гарант»
7.2.3	Microsoft Windows 10
7.2.4	Microsoft Office 2013 Standard

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	Компьютерная справочно-правовая система "КонсультантПлюс"
7.3.6	Научная электронная библиотека "eLIBRARY.RU"
7.3.7	Научная электронная библиотека "КиберЛенинка"
7.3.8	Университетская информационная система "РОССИЯ"
7.3.9	ПЛАТФОРМА ОНЛАЙН-ОБРАЗОВАНИЯ «РАЗУМ»
7.3.10	Российская государственная библиотека

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

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

8.1.1	Адрес: 453850, Республика Башкортостан, р-н Мелеузовский, г. Мелеуз, ул. Смоленская, д. 34, строение 1: аудитория 16-212 - Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа; занятий семинарского типа; для курсового проектирования (выполнения курсовых работ); для проведения групповых и индивидуальных консультаций; для текущего контроля и промежуточной аттестации : Рабочие места обучающихся; Рабочее место преподавателя; Проектор; Экран; Ноутбук; Классная доска; 8 рабочих мест обучающихся оснащенные ПЭВМ с подключением к сети интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета; Учебно-наглядные пособия.
8.1.2	Адрес: 453850, Республика Башкортостан, р-н Мелеузовский, г. Мелеуз, ул. Смоленская, д. 34, строение 1: аудитория 16-124 - Лаборатория «Учебный ресторан» 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 : 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, нарезанники, открывалки, щипцы, блендер; Барное стекло: бокалы, стаканы, рюмки, стопки, фужеры, кувшины; Барная стойка; Кофемашина; Телевизор; DVD-приставка; Столы; Витрина, открытая с посудой.
8.1.3	Адрес: 453850, Республика Башкортостан, р-н Мелеузовский, г. Мелеуз, ул. Смоленская, д. 34, строение 1: аудитория 16-124 а - Лаборатория Технологии продукции общественного питания 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 : 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.

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

Практическая подготовка обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов осуществляется с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Выбор мест осуществления практической подготовки для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом требований их доступности для данной категории обучающихся.

В случае, если обучающийся относится к категории инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья и обучается по адаптированной образовательной программе, в договоре о практической подготовке должно быть предусмотрено, что профильная организация:

- обеспечивает выбор мест организации практической подготовки с учетом состояния его здоровья и требований по доступности;

- при необходимости предоставляет обучающемуся специальное рабочее место в соответствии с характером нарушений здоровья и рекомендациями, содержащимися в индивидуальной программе реабилитации или реабилитации инвалида, а также с учетом профессии, характера труда, выполняемых трудовых функций, в соответствии с требованиями законодательства.