



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

Мега-факультет Технологии пищевых продуктов и технологического менеджмента

Кафедра Технологии продукции и организации общественного питания

«УТВЕРЖДАЮ»  
Заведующий кафедрой ТП и ООП,  
д.т.н., профессор  
/Бредихина О.В.  
«19» февраля 2018 г.

### ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Тип практики производственная  
(тип практики указать по учебному плану)

Способ проведения практики стационарная; выездная  
(стационарная; выездная; выездная (полевая))

Форма проведения практики дискретная  
(непрерывная, дискретная)

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания  
(код, наименование направления подготовки)

Тип образовательной программы прикладной бакалавриат

Направленность (профиль) подготовки Технология и организация ресторанного сервиса

Квалификация выпускника бакалавр  
(бакалавр/магистр/специалист)

Форма обучения очная, заочная,  
(очная, заочная, очно-заочная)

Москва 2018г.

Программа практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности разработана на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.11.2015 г № 1332, учебного плана по основной профессиональной образовательной программе высшего образования 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Технология и организация ресторанного сервиса».

Программа практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности разработана группой в составе: президента РОО «МАК» Шаровой Т.Н.

Руководитель основной профессиональной образовательной программы  
к.т.н., доцент  
кафедры ТП и ООП

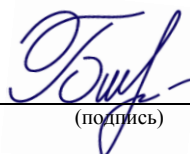


О.В. Бредихина

Программа практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности обсуждена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продукции и организации общественного питания»

Протокол № 6 от «19» февраля 2018 года.

Заведующий кафедрой  
ТП и ООП, д.т.н., профессор

  
(подпись)

О.В. Бредихина

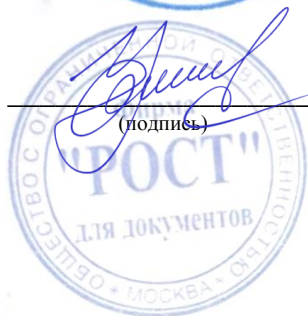
Программа практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности рекомендована к утверждению представителями организаций-работодателей:

РОО «Московская ассоциация  
кулинаров»

  
(подпись)

Исполнительный директор  
П.С. Нагорнов

ООО «РОСТ»

  
(подпись)

Генеральный директор  
С.Г. Зайцева

## Оглавление

|  |    |
|--|----|
| 1. Тип производственной практики.....  | 4  |
| 2. Цель производственной практики.....   | 4  |
| 3. Задачи производственной практики.....   | 4  |
| 4. Место производственной практики в структуре ОПОП ВО .....   | 5  |
| 5. Способ и формы проведения производственной практики.....  | 6  |
| 6. Место, объем и время проведения производственной практики.....  | 7  |
| 7. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения производственной практики .....                                  | 7  |
| 8. Структура и содержание производственной практики.....   | 8  |
| 9. Образовательные, научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на производственной практике ..... | 12 |
| 10. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на практике.....  | 12 |
| 11. Формы промежуточной аттестации по итогам практики .....  | 13 |
| 12. Оценочные средства для проведения текущей и промежуточной аттестации обучающихся по практике.....                              | 13 |
| 13. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики.....   | 15 |
| 14. Материально-техническое обеспечение практики.....  | 17 |
| 15. Рекомендации по организации практики обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.....          | 17 |
| 16. Лист регистрации изменений .....   | 18 |

## **1. Тип производственной практики**

Вид практики – производственная

Тип практики - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

## **2. Цели производственной практики**

Целью практики является обобщение и совершенствование знаний и умений, полученных студентами в ходе учебного процесса, проверка возможности самостоятельной работы будущего бакалавра в условиях конкретного предприятия, получение необходимых материалов для изучения профессиональных дисциплин на последующих курсах.

## **3. Задачи производственной практики**

Задачами практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности являются:

### **1. Экспериментально-исследовательская деятельность:**

1. изучение и анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта применительно к сфере своей профессиональной деятельности;
2. применение современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов, внедрения безотходных и малоотходных технологий переработки растительного и других видов сырья;
3. участие в исследовании технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья;
4. проведение измерений;
5. анализ и математическая обработка экспериментальных данных;
6. использование результатов исследований; подготовка материалов для составления научных обзоров, отчетов и публикаций;
7. использование методов математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ;  
- получение навыков в работе в качестве дублера начальника цеха, заведующего производством, технолога, директора предприятия;
- 8.

### **2. Организационно-управленческая деятельность:**

- организация производства и эффективной работы коллектива исполнителей, принятие управленческих решений;
- управление работой коллектива исполнителей на производственных участках и в цехах на предприятии;
- мотивация работников производства;
- организация профессионального обучения и аттестации работников производства, участие в разработке и совершенствовании системы управления качеством на предприятии;
- оценка производственных и непроизводственных затрат для обеспечения высокого качества готовой продукции;
- участие в составлении технологической и отчетной документации; осуществление технического контроля и управления качеством продуктов питания из растительного сырья;
- осуществление связи с поставщиками сырья и менеджерами по реализации готовой продукции;
- организация работ по применению передовых технологий для производства продуктов питания из растительного сырья;

### **3. Расчетно-проектная деятельность:**

- участие в разработке нормативно-технической и проектной документации для проектирования производства продуктов питания из растительного сырья;

- участие в оценке эффективности производства и технико-экономическом обосновании строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков;
- проведение расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов;
- отдельных участков предприятий;
- использование систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих предприятий.

#### **4. Место производственной практики в структуре ОПОП ВО**

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности является составной частью основной образовательной программы высшего профессионального образования и является обязательной.

Производственная практика относится к вариативной части блока 2 «Практики», является обязательной для освоения обучающимся, и проводится в целях закрепление и углубление знаний

Содержание практики является логическим продолжением содержания дисциплин: Оборудование предприятий общественного питания, Технология продукции общественного питания, Физиология, санитария и гигиена питания, Процессы и аппараты пищевых производств, Технология и организация производства казачьей кухни, Основы персонализированного питания и другие.

Требования к знаниям и умениям студентов, предшествующих разделов ОПОП, необходимых для освоения практики:

##### **Знать:**

- иностранный язык;
- источники информации баз данных сетевых технологий.;
- систему оценки качества производимой продукции;
- процесс организации производства и обслуживания;
- требования к качеству сырья и полуфабрикатов и факторы, влияющие на свойства готовой продукции;
- методы оценки контроля качества;
- соответствующую нормативную документацию;
- методы оценки контроля качества;
- методы расчета программы для проектирования предприятия;
- инструкции по технике безопасности и охране труда/

##### **Уметь:**

- применять специализированные знания для освоения профильных технологических дисциплин;
- анализировать причины возникновения дефектов и брака и разрабатывать мероприятия по их предупреждению;
- организовывать работу производства предприятий питания;
- осуществлять контроль над технологическим процессом с эксплуатацией современного оборудования;;
- осуществлять меры по охране труда и технике безопасности и др.;
- уметь рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования;
- оценивать и планировать внедрение инноваций в производство/

##### **Владеть:**

- способами улучшения технологических линий и технологий производства продуктов питания из растительного сырья;
- методами анализа и выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала;
- системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания;

- методами анализа результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия.

## **5. Способ и формы проведения производственной практики**

Способ проведения практики: стационарная; выездная.

Формы проведения практики: дискретная.

Практика проводится в форме контактной работы (2 ч – индивидуальные консультации с преподавателями) и в форме самостоятельной работы обучающихся.

## **6. Место, объем и время проведения производственной практики**

Общая трудоемкость практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности для очной формы обучения составляет 12 зачетных единиц, 432 часа.

Время проведения практики: 4-й, и 6 семестр. По окончании практики студент составляет письменный отчет и сдает его руководителю практики от высшего учебного заведения. Отчет о практике должен содержать задание на практику, выданное руководителем в первый день практики, и сведения о конкретно выполненной студентом работе в период практики.

Выбор мест прохождения практик для лиц с ограниченными возможностями здоровья производится с учетом состояния здоровья обучающихся и требований по доступности.

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.

Объем практики:

| Вид практики                                  | курс | се-<br>местр | ЗЕТ | Количество<br>часов | Количество<br>недель |
|---|------|--------------|-----|---------------------|----------------------|
| Практика по получению профессиональных умений | 2    | 2            | 6   | 216                 | 4                    |

|                                       |   |   |   |     |   |
|---------------------------------------|---|---|---|-----|---|
| и опыта профессиональной деятельности | 3 | 6 | 6 | 216 | 4 |
|                                       |   |   |   |     |   |

Ключевыми базами проведения практика являются:

1. ФГБНУ ВНИИМП им. Горбатого В.М. кафедра «Технология мяса»
2. ООО «Азалия» (банкетный зал «Европейский»)
3. ООО «Росс» комбинат питания
4. ФХУ Комбинат питания мэрии Москвы
5. Росинтер Ресторантс
6. ООО «МИП Конвент» ресторано-гостиничный комплекс
7. ООО Таппервэр
8. ООО «ОУ Алькор»

## 7. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения производственной практики

В результате прохождения данной преддипломной практики обучающийся должен приобрести следующие практические навыки, умения, компетенции: ОК-5; ОК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-5; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-10; ПК-15; ПК-16; ПК-19; ПК-27; ПК-29

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

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

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

**ОПК-2** – способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;

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

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

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

**ПК-5** – способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производства;

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

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

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

**ПК-10** способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля

процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания;

**ПК-15** – способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию;

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

**ПК-19** – владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг;

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

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

## 8. Структура и содержание производственной практики

Общая трудоемкость производственной практики составляет 12 зачетных единиц 324 часа.

| №  | Раздел (этап) практики                  | Форма контроля   |
|----|---|--|
| 1. | Подготовительный этап (организационный) | Дневник о прохождении практики                               |
| 2. | Производственный этап                   | Дневник о прохождении практики                               |
| 3. | Завершающий этап (отчетный)             | Дневник о прохождении практики, отчет о прохождении практики |
| 4. | Вид промежуточной аттестации            | Дифференцированный зачет                                     |

На подготовительном этапе обучающийся должен ознакомиться с программой практики и требованиями к оформлению ее результатов.

Основной этап практики начинается с прохождения инструктажа по технике безопасности, охране труда и пожарной безопасности, а также ознакомления с правилами внутреннего трудового распорядка. Далее обучающийся приступает к выполнению заданий.

**Задание 1.** Представить (и отразить в отчете) характеристику объекта: миссию предприятия, цель, виды деятельности, права и ответственность предприятия. Познакомиться с учредительными документами предприятия. Изучить комплекс законодательных актов, регулирующих деятельность предприятия.

**Задание 2.** Изучить организационную структуру исследуемого предприятия. Провести анализ организационной структуры управления. Определить организационную форму, соответствие ее целям и задачам предприятия. В отчете по практике указать состав подразделений, их функции, соподчиненность, взаимодействие, отразить общие принципы управления конкретного предприятия, специфику отрасли, в которой функционирует предприятие.

На заключительном этапе осуществляется подготовка отчета по практике, т.е. оформление результатов, полученных за весь период практики, в виде итогового отчета.

### Подготовка и защита отчета по практике

Отчет по преддипломной практике является основным документом, характеризующим и подтверждающим прохождение обучающимся практики, в котором отражается его текущая работа в процессе прохождения практики.

В отчет следует включить все аналитические и справочные сведения, описанные в предыдущем разделе. В обязательном порядке в приложения к отчету необходимо разместить копии документов организации, на основе которых осуществляются расчеты, а также подтверждающие описательную часть отчета.



#### **4. Формы отчетности по практике**

Организация проведения практики, предусмотренной ОПОП ВО, осуществляется организациями на основе договоров с организациями, деятельность которых соответствует профессиональным компетенциям, осваиваемым в рамках ОПОП ВО (далее - профильная организация).

Для руководства практикой, проводимой в профильной организации, назначаются руководитель (руководители) практики из числа лиц, относящихся к научно-педагогическим работникам Университета, организующей проведение практики (далее - руководитель практики от университета), и руководитель (руководители) практики из числа работников профильной организации (далее - руководитель практики от профильной организации).

##### **Руководитель практики от университета:**

- составляет рабочий график (план) проведения практики;
- разрабатывает индивидуальные задания для обучающихся, выполняемые в период практики;
- участвует в распределении обучающихся по рабочим местам и видам работ в организации;
- осуществляет контроль за соблюдением сроков проведения практики и соответствием ее содержания требованиям, установленным ОПОП ВО;
- оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий;
- оценивает результаты прохождения практики обучающегося.

##### **Руководитель практики от профильной организации:**

- согласовывает индивидуальные задания, содержание и планируемые результаты практики;
- предоставляет рабочие места обучающимся;
- обеспечивает безопасные условия прохождения практики обучающимся, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;
- проводит инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.

При проведении практики в профильной организации руководителем практики от университета и руководителем практики от профильной организации составляется совместный рабочий график (план) проведения практики.

Направление на практику оформляется приказом ректора университета с указанием закрепления каждого обучающегося за организацией или профильной организацией, а также с указанием вида и срока прохождения практики.

Программа практики включает в себя обязательное выполнение индивидуальных заданий для обучающихся, выполняемых в период практики.

Руководитель практики от университета, учитывая особенности Профильной организации, может внести уточнения в содержание заданий.

##### **Отчетные документы по практике:**

- индивидуальное задание (Приложение 1);
- совместный рабочий график (план) проведения практики (Приложение 2);
- характеристика профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики (Приложение 3);
- письменный отчет по практике (Приложение 4)
- оформленное направление на практику (Приложение 5).

##### **Отчет по практике**

Ориентировочный объем отчета составляет 30-35 страниц. В данный объем не входят приложения и список использованных источников. По согласованию с руководителем практики от университета объем отчета может быть увеличен.

Исходя из указанного объема, отчет должен включать следующие основные структурные элементы и соответствовать основным требованиям, предъявляемым к содержанию отчета и его структурным элементам:

### **Введение**

- цель, место, дата начала и продолжительность практики;
- перечень основных работ и заданий, выполняемых в процессе практики.

### **Основную часть**

- описание организации работы в процессе практики;
- описание практических задач, решаемых обучающимся за время прохождения практики;

### **Заключение**

- необходимо описать навыки и умения, приобретенные за время практики;
- дать предложения по совершенствованию и организации работы предприятия;
- сделать индивидуальные выводы о практической значимости для себя проведенного вида практики.

Отчет должен быть иллюстрирован таблицами, графиками, схемами, заполненными бланками, рисунками.

Текст отчета оформляется на страницах стандартного листа (формат А4) через полуторный межстрочный интервал. Размер шрифта – 14 (TimesNewRoman), цвет – черный. Стандартные размеры полей составляют: левое – 30мм, правое – 10 мм, верхнее – 15 мм, нижнее – 20 мм.). Все листы должны быть пронумерованы арабскими цифрами по порядку от титульного листа до последнего без пропусков и повторений. Первой страницей считается титульный лист, на котором номер страницы не ставится. Номер страницы указывается без точки непосредственно под текстом, в центре нижнего поля страницы. Последним листом работы нумеруется последний лист списка использованных источников и литературы. По окончании отчет подписывается автором с указанием инициалов и фамилии, а также даты завершения работы над отчетом.

Список использованных источников помещают непосредственно после основного текста перед разделом «Приложения».

Список имеет следующую структуру:

1. Нормативно-правовые акты, использовавшиеся при написании работы.
2. Литература
3. Справочные и информационные издания
4. Адреса Интернет-ресурсов

Литература, справочные и информационные издания указываются в алфавитном порядке. В списке необходимо указывать фамилию и инициалы автора (авторов) источника, его название, место издания, название издательства, год опубликования и количество страниц.

Приложения включают в себя кадровые, учредительные документы, договоры рисунки, графики, диаграммы, иллюстрирующие содержание отчета и пр.

Отчет должен быть четким, убедительным, кратким, логически последовательным. Отчет готовится в течение всей преддипломной практики. Для его оформления в конце практики отводятся два дня. По ходу изложения материала следует приводить необходимые примеры, таблицы

и расчеты. Весь графический и другой дополнительный и достаточно объемный материал (например, инструкции, документы и т.п.) нужно расположить в конце отчета в виде приложений.

Отчет представляется руководителю практики от профильной организации, который, ознакомившись с отчетом, дает **характеристику профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики и визирует отчет.**

Все отчетные документы по результатам прохождения практики предоставляется руководителю практики от Университета.

Результаты прохождения практики оцениваются посредством проведения промежуточной аттестации. Неудовлетворительные результаты промежуточной аттестации по практике или непрохождение промежуточной аттестации по практике при отсутствии уважительных причин признаются академической задолженностью.

Материалы о прохождении практики обучающегося хранятся на кафедре в установленном порядке.

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

- 1) выполнение индивидуального задания;
- 2) характеристика профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики. Характеристику составляет и подписывает руководитель практики от профильной организации;
- 3) отчёт о прохождении практики;
- 4) 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.

В процессе защиты отчёта о прохождении практики обучающемуся могут задаваться вопросы как практического, так и теоретического характера для выявления полноты сформированности у него компетенций.

#### **Типовые контрольные задания:**

- Нормативная документация предприятий общественного питания. Порядок разработки технико-технологической карты, ее разделы.
- Типизация и классификация предприятий общественного питания, их различия по характеру производства, ассортименту выпускаемой продукции.
- Характеристика меню, требования к их составлению и оформлению.
- Виды и средства рекламы на предприятиях общественного питания.
- Организация работы кондитерского цеха на предприятиях общественного питания.
- Организация работы горячего цеха на предприятиях общественного питания.
- Технологические принципы производства продукции общественного питания. Классификация механических способов обработки сырья.
- Организация работы холодного цеха на предприятиях общественного питания.
- Виды, формы и системы контроля производства и качества продукции предприятия питания.
- Организационно-правовые формы предприятия питания. Порядок учреждения и регистрации.
- Сущность организации производства общественного питания, производственная структура и ее характеристика.
- Принципы технического регулирования продукции общественного питания. Основные понятия технического регулирования.

- Источники снабжения и поставщики предприятий питания, виды договоров.
- Организация питания и обслуживания иностранных туристов. Особенности составления меню для иностранных туристов.
- Организация лечебно-профилактического питания на предприятиях.
- Контроль качества продукции предприятий питания. Организация контроля качества в лабораториях, бракераж.
- Организация обслуживания различных видов банкетов. Порядок приема заказов на обслуживание торжеств.
- Организация складского хозяйства на предприятиях общественного питания.
- Организация питания на производственных предприятиях.

## **9. Образовательные, научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на производственной практике**

При организации практики используются следующие образовательные технологии:

- информационно-коммуникационные технологии (у студентов имеется возможность получать консультации руководителя практики посредством электронной почты);
- проектировочные технологии (планирование этапов работы и определение в соответствии с целями и задачами);
- развивающие проблемно-ориентированные технологии (постановка и решение проблемных задач, допускающих различные пути их разработки; «междисциплинарное» обучение, предполагающее при решении профессиональных задач использование знаний из разных научных областей, группируемых в контексте конкретной решаемой задачи; основанное на опыте контекстное обучение, опирающееся на реконструкцию профессионального опыта специалиста базы практики в контексте осуществляемых им направлений деятельности);
- лично ориентированные обучающие технологии (выстраивание для практиканта индивидуальной образовательной траектории на практике с учетом его научных интересов и профессиональных предпочтений; определение студентом путей профессионального самосовершенствования);
- рефлексивные технологии (позволяющие практиканту осуществлять самоанализ научно-практической работы, осмысление достижений и итогов практики).

## **10. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на преддипломной практике**

Перед прохождением практики обучающиеся знакомятся с «Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования – программы бакалавриата, специалитета и магистратуры, в ФГБОУ ВО «Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (Первый казахский университет)»

Для руководства практикой, проводимой в Университете, назначается руководитель практики из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу Университета.

Руководитель практики от Университета:

- совместно с руководителем практики от профильной организации составляет рабочий график (план) проведения практики;
- разрабатывает индивидуальные задания для выполнения обучающимися в период практики;
- участвует в распределении обучающихся по рабочим местам и видам работ в организации, осуществляющей профессиональную деятельность;
- осуществляет контроль соблюдения сроков проведения практики и соответствием ее содержания, установленным образовательной программой требованиям к содержанию соответ-

ствующего вида практики;

- оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий, а также при сборе материалов к выпускной квалификационной работе в ходе преддипломной практики;
- осуществляет подбор организаций, на которых обучающиеся могут проходить практику соответствующего вида, участвует в отборе и проводит инструктивно-методическое сопровождение руководителей практики от организаций;
- готовит предложения по оформлению договорных отношений с организациями по вопросам проведения практики;
- организовывает и проводит с обучающимися установочное и отчетные мероприятия по результатам прохождения практики;
- проводит в ходе практики методические занятия для обучающихся;
- своевременно информирует Университет (филиал) о ходе и всех проблемах прохождения обучающимися практики;
- анализирует отчетную документацию обучающихся и оценивает их работу совместно с руководителями практики от организаций;
- проводит промежуточную аттестацию обучающихся по итогам практики в установленном порядке;
- несет ответственность совместно с руководителем практики от организации за соблюдение обучающимися правил техники безопасности;
- вносит предложения по совершенствованию процедур проведения практики;
- комплектует и передает отчетную документацию обучающихся по практике на хранение в течение установленных сроков в соответствующий Учебный офис.

Тема индивидуального задания выбирается руководителем практики от кафедры с учетом возможностей базы практики, и должна быть внесена в задание на практику и в дневник студента перед началом практики.

Самостоятельная работа в период проведения практики включает:

- консультирование обучающихся руководителями практики от университета и организации с целью предоставления исчерпывающей информации, необходимой для самостоятельного выполнения предложенного руководителем задания, ознакомление с правилами техники безопасности при работе в организации;
- ознакомление с основной и дополнительной литературой, необходимой для прохождения практики;
- обобщение данных, полученных в результате работы в организации;
- своевременная подготовка отчетной документации по итогам прохождения практики и представление ее руководителю практики от кафедры;
- успешное прохождение промежуточной аттестации по итогам практики.

## **11. Форма промежуточной аттестации (по итогам преддипломной практики)**

Формой промежуточной аттестации преддипломной практики является «дифференцированный зачет».

## **12. Оценочные средства для проведения текущей и промежуточной аттестации обучающихся по практике**

Материалы о прохождении практики обучающегося хранятся на кафедре в установленном порядке.

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

- 5) выполнение индивидуального задания;

- 6) характеристика профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики. Характеристику составляет и подписывает руководитель практики от профильной организации;
- 7) отчёт о прохождении практики;
- 8) 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.

В процессе защиты отчёта о прохождении практики обучающемуся могут задаваться вопросы как практического, так и теоретического характера для выявления полноты сформированности у него компетенций.

**Показателями** оценивания компетенций являются знания, умения и навыки, освоенные при прохождении производственной практики.

### Шкала оценивания, в зависимости от уровня сформированности компетенций

| Уровень сформированности компетенций  |   |  |  |
|---|---|--|--|
| «недостаточный»   | «пороговый»   | «продвинутый»  | «высокий»  |
| Компетенции не сформированы.<br>Знания отсутствуют, умения и навыки не сформированы   | Компетенции сформированы. Сформированы базовые структуры знаний. Умения фрагментарны и носят репродуктивный характер. Демонстрируется низкий уровень самостоятельности практического навыка.  | Компетенции сформированы. Знания обширные, системные. Умения носят репродуктивный характер применяются к решению типовых заданий. Демонстрируется достаточный уровень самостоятельности устойчивого практического навыка.  | Компетенции сформированы. Знания твердые, аргументированные, всесторонние. Умения успешно применяются к решению как типовых так и нестандартных творческих заданий. Демонстрируется высокий уровень самостоятельности, высокая адаптивность практического навыка   |
| Описание критериев оценивания   |   |  |  |
| – выполнено <b>менее 60%</b> заданий, предусмотренных в индивидуальном задании на производственную практику;<br>– не подготовлен отчет по производственной практике или структура отчета не соответствует рекомендуемой;<br>– в процессе защиты отчета обучающийся демонстрирует низкий уровень коммуникативности, неверно интерпретирует результаты выполненных заданий. | – выполнено <b>60%-69%</b> заданий предусмотренных в индивидуальном задании на производственную практику;<br>– структура отчета не в полной мере соответствует рекомендуемой;<br>– обучающийся в процессе защиты испытывает затруднения при ответах на вопросы руководителя практики от Университета, не способен ясно и четко изложить | – выполнено <b>70–89%</b> заданий, предусмотренных в индивидуальном задании на производственную практику; задания выполнены с отдельными погрешностями, что повлияло на качество анализа полученных результатов;<br>– структура отчета соответствует рекомендуемой;<br>– в процессе защиты отчета последовательно, достаточно четко изложил основ- | – выполнено <b>90–100%</b> заданий, предусмотренных в индивидуальном задании на производственную практику;<br>– 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 характеристике профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики отмечена несформированность знаний, умений и навыков, предусмотренных программой практики | суть выполненных заданий и обосновать полученные результаты.<br>– в характеристике профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики отмечена сформированность не менее 50% знаний, умений и навыков, предусмотренных программой практики | ные его положения, но допустил отдельные неточности в ответах на вопросы руководителя практики от Университета.<br>– в характеристике профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики отмечена сформированность основных знаний, умений и навыков, предусмотренных программой практики | – в процессе защиты отчета последовательно, четко и логично обучающийся изложил его основные положения и грамотно ответил на вопросы руководителя практики от Университета<br>– в характеристике профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики отмечена сформированность всех знаний, умений и навыков, предусмотренных программой практики. |
| <b>Оценка</b><br>«неудовлетворительно»  | «зачтено» с оценкой<br>«удовлетворительно»   | «зачтено» с оценкой<br>«хорошо»   | «зачтено» с оценкой<br>«отлично»  |

### 13. Учебно-методическое и информационное обеспечение преддипломной практики

#### а) основная литература:

- Васюкова А.Т. Любецкая Т. Р. «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», изд-во Дашков и К, 2017  
<http://znanium.com/catalog/product/512131>
- Васюкова А.Т., Славянский А. А., Куликов Д. А. «Технология продукции общественного питания», изд-во Дашков К. 2018  
<http://znanium.com/catalog/product/513905>
- Фридман А. М. «Основы экономики, менеджмента и маркетинга предприятия питания», изд-во РИОР, 2016  
<http://znanium.com/catalog/product/516081>
- Липатова Л. П. «Технология продукции общественного питания», изд-во ФОРУМ. 2016  
<http://znanium.com/catalog/product/518473>
- Ратушный А. С. «Технология продукции общественного питания», изд-во Дашков и К, 2016  
<http://znanium.com/catalog/product/519492>
- Аминов С. С. «Технология продукции общественного питания», ИНФРА-М, 2016
- Могильный М.П. Технология продукции общественного питания: учебное пособие / М.П. Могильный, Т.Ш. Шалтумаев, Т.В. Шлёнская. – М.: ДеЛи плюс, 2013. – 431 с.
- Горенбургов М.А. Технология и организация услуг питания: учебник. – М.: Академия, 2012, - 240 с.
- Мглинец А.И. Технология продукции общественного питания / А.И. Мглинец, Н.А. Акимова, Г.Н. Дзюба и др. – СПб.: Троицкий мост, 2012. – 736 с.

#### б) дополнительная литература:

1. Большая кулинарная энциклопедия шеф-повара: пер. с англ. – М.: АСТ: Астрель, 2010. – 823 с.

2. Домарецкий В.А. Технология продуктов общественного питания: учебное пособие. – М.: Форум, 2013. – 400 с.
3. Кузнецова Л.С. Технология производства мучных кондитерских изделий: учебник. – М.: Академия, 2013. – 400 с.
4. Нечаев А.П. Введение в технологии продуктов питания / А.П. Нечаев. – М.: ДеЛи плюс, 2013. – 720 с.
5. Ратушный А.С. Технология продукции общественного питания. Т. 2. Технология блюд, закусок, напитков, мучных, кулинарных, кондитерских и булочных изделий / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Н.И. Ковалев, Г.Н. Ловачева, Т.В. Жубрева, Е.Я. Троицкая, Н.Н. Лучкина, А.Н. Трегубова, Л.М. Алешина; под ред. д-ра техн. наук, проф. А.С. Ратушного. – М.: Мир, 2004. – 416 с.
6. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию общественного питания / Составитель М.П. Могильный. – М.: ДеЛи плюс, 2011. – 1008 с.
7. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи плюс, 2011. – 544 с.
8. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельянов. – М.: ДеЛи плюс, 2013. – 808 с.
9. Справочник работника общественного питания / Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи плюс, 2011. – 656 с.
10. Тырсин Ю.А. Секреты правильного питания. Монография / Ю.А. Тырсин, А.А. Кролевец, С.В.Бельмер, А.С.Чижик. – М.: ДеЛи плюс, 2014. – 272 с.

### **Программное обеспечение:**

*Перечень лицензионного и свободно распространяемого учебного программного обеспечения*

| <b>Наименование программного обеспечения</b> | <b>Назначение</b>  |
|--|--|
| Windows XP/7                                 | Многозадачная операционная система компании Microsoft  |
| Adobe Reader/ FoxitReader                    | Программа для просмотра электронных документов   |
| Internet Explorer/ Google Chrome             | Браузер  |
| Kaspersky Antivirus                          | Средство антивирусной защиты   |
| Microsoft Office Excel                       | Программное обеспечение для работы с электронными документами                                      |
| Microsoft Office Word                        | Текстовый процессор, предназначенный для создания, просмотра и редактирования текстовых документов |
| MS Office Power Point                        | Программа подготовки и просмотра презентаций   |

### **г) базы данных, информационно-справочные и поисковые системы ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»**

- «Znaniy.com». Действующая ЭБС: ООО «ЗНАНИУМ» Договор №0373100036518000004 от 26.07.2018г. до 30.09.2019г. <http://znaniy.com/>
- ЭБС «Национальный цифровой ресурс «РУКОНТ»» Действующая ЭБС: ОАО «Центральный коллектор библиотек «БИБКОМ» Договор № РТ-023/18 от 30.03.2018г. до 02.04.2019 г. <http://rucont.ru/>
- СПС «КонсультантПлюс» В 2018г. в Отделе библиотеки института Экономики и права имеется доступ к СПС «КонсультантПлюс»
- Портал «Учебно-методическое обеспечение образовательной деятельности МГУТУ»



*Перечень информационно-справочных систем*

| Наименование программного обеспечения | Назначение  |
|---------------------------------------|---|
| Гарант                                | Предоставляет доступ к федеральному и региональному законодательству, комментариям и разъяснениям из ведущих профессиональных СМИ, книгам и обновляемым энциклопедиям, типовым формам документов, судебной практике, международным договорам и другой нормативной информации. Всего в нее включено более 2,5 млн. документов. В программе представлены документы более 13 000 федеральных, региональных и местных эмитентов |
| Консультант+                          | Содержит российское и региональное <a href="#">законодательство</a> , судебную практику, финансовые и кадровые консультации, консультации для бюджетных организаций, комментарии законодательства, формы <a href="#">документов</a> , проекты нормативных правовых актов, международные правовые акты, правовые акты по здравоохранению, технические нормы и правила.   |

#### **14. Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики**

В соответствии с договорами на проведение практики между университетом и профильной организацией, обучающиеся могут пользоваться ресурсами подразделений (цехов, залов и т.п.) библиотекой, технической и другой документацией профильной организации и университета необходимыми для успешного освоения обучающимися программы практики и выполнения ими индивидуальных заданий по практике.

Учебные аудитории университета для самостоятельных занятий оснащены пользовательскими автоматизированными рабочими местами по числу обучающихся, объединенных локальной сетью («компьютерный» класс), с возможностью подключения к сети Интернет и доступом к электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)»

#### **15. 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.

## 16. Лист регистрации изменений

| № п/п | Содержание изменения   | Реквизиты документа об утверждении изменения              | Дата введения изменения |
|-------|--|---|-------------------------|
| 1.    | Утверждена и введена в действие решением кафедры «Технология продукции и организация общественного питания и товароведения» на основании Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (магистратура), утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от от 20.11.2014 № 1482. | Протокол заседания кафедры № 6 от «26» февраля 2016 года  | 26.02.2016              |
| 2.    | Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социально сферы   | Протокол заседания кафедры № 6 от «24» февраля 2017 года  | 24.02.2017              |
| 3.    | Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социально сферы   | Протокол заседания кафедры № 12 от «20» февраля 2018 года | 20.02.2018              |
| 4.    | Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социально сферы   | Протокол заседания кафедры № 2 от «05» сентября 2018 года | 05.09.2018              |