

Минобрнауки России
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ
ТЕХНОЛОГИЙ»

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе

_____ Василенко В. Н.
(подпись) (Ф.И.О.)

" 26 " 05 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

**Практика производственная, практика по получению
профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности**
(наименование практики, наименование практики, отражающее и ее тип в соответствии с ООП)

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

**Технологии производства продукции индустрии питания
и ресторанного бизнеса**

(наименование направленности подготовки (специализации), по ООП)

Бакалавр

(из Лицензии в соответствии с Приказом Министерства образования и науки РФ от 12 сентября 2013 г. N 1061 "Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки высшего образования" (с изменениями и дополнениями))

1. Цели практики

Целями практики является формирование общепрофессиональных и профессиональных компетенций, связанных с выполнением трудовых функций на предприятиях индустрии питания владением культуры мышления, способностью к анализу и восприятию информации, с готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания; готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов; владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; оценивания параметров производственного микроклимата, уровня шума, вибрации, освещенности рабочих мест.

2. Задачи практики:

Выпускник должен быть готов к решению задач:

профессионально-технологической деятельности:

- организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания;
- разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство;
- участие в разработке концепции развития предприятия питания с учётом тенденций потребительского рынка;
- планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания;
- организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания;
- организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;
- разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;
- разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;
- внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;
- организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;
- проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания;
- оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия;
- обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства;
- совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей;
- участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания;
- разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержке лояльности потребителей к предприятию питания;

организационно-управленческой деятельности:

- оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков;
- организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;
- установка критериев и показателей эффективности работы производства;
- определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания;
- организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания;
- определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации;
- формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;
- выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания;
- разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ; операционном планировании на предприятии;
- организация документооборота по производству;
- организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства;
- управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе;
- контроль финансовых и материальных ресурсов;
- осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания;
- формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству;
- организация профессионального обучения и аттестации работников производства;
- создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания;
- участие в планировке и оснащении предприятий питания;
- контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала;

научно-исследовательской деятельности:

- проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение;
- разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии;
- анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания;
- участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов;
- использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания;
- участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью;

проектной деятельности:

- оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями;
- разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания;
- определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение;
- чтение чертежей и осуществление контроля за качеством услуг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания;
- осуществление контроля за качеством монтажных работ, и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса;
- использование системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания;

маркетинговой деятельности:

- формирование целей, задач и тактики продвижения продукции производства;
- выявление достоинства продукции производства для создания рекламы;
- участие в маркетинговых исследованиях товарных рынков: сырья, оборудования, питания;
- участие в разработке предложений по выбору поставщиков пищевых продуктов и сырья для предприятий питания;
- выявление требований потребителей к качественным характеристикам питания и услуг, формирование потребительского спроса и прогнозирование объемов продаж;
- подготовка предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению его на рынке.

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, являются:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
- продукция питания различного назначения;
- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
- технологическое оборудование;
- сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;
- центральный офис сети предприятий питания.

4. Место практики в структуре образовательной программы

3.1 «Практика производственная, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности» относится к вариативной части Блока 2 «Практики» образовательной программы.

3.2 Для успешного прохождения практики на 2 курсе необходимы знания, умения и навыки, формируемые предшествующими дисциплинами: «Современное состояние отрасли», «Технология продукции общественного питания», «Тепло- и хладотехника», «Метрология и стандартизация» и практиками: «Учебная практика, практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в т. ч. первичных умений и навыков научно-исследовательской работы».

3.3 Знания, умения и навыки, сформированные при прохождении практики, необходимы для успешного освоения последующих дисциплин и (или) прохождения последующих практик: «Безопасность жизнедеятельности», «Технология ресторанной продукции», «Процессы и аппараты», «Организация

производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Технология продукции общественного питания», «Практика производственная, научно-исследовательская работа)», «Производственная практика, преддипломная практика», для успешного выполнения выпускной квалификационной работы и прохождения государственной итоговой аттестации.

5. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики

Процесс прохождения практики направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

а) общепрофессиональных (ОПК):

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-4 - готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания;

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

б) профессиональных (ПК):

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

ПК-2 - владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования;

ПК-3 - владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест;

ПК-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 учётом экологических последствий их применения;

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

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

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

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

ПК-13 - способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания;

ПК-14 - способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля;

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-17 - способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов;

ПК-18 - готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия;

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

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

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

ПК-22 - способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия;

ПК-23 - способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления;

ПК-24 - способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов;

ПК-25 – способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания;

ПК-26 - способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований;

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

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

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

ПК-30 - готовностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания;

ПК-31 - способностью планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой;

ПК-32 - готовностью прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке;

ПК-33 - способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания.

В результате прохождения практики обучающийся должен:

Знать:

- основы работы с информационными, компьютерными и сетевыми технологиями в целях поиска информации;
- основные технологические процессы производства продукции питания различного назначения;
- порядок технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;
- правила эксплуатации нескольких видов технологического оборудования в

соответствии с требованиями техники безопасности;

- основные этапы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;

- особенности организации технологического процесса производства продукции питания;

- современные информационные и сетевые компьютерные технологии, применяемые на предприятиях питания;

- правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда на предприятиях питания, параметры производственного микроклимата;

- основные принципы организации производства и разработки новых технологических процессов для производства продукции питания;

- правила расчета производственных мощностей и эффективности работы технологического оборудования на предприятии питания;

- документооборот по производству на предприятии питания, нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;

- организацию системы контроля деятельности производства, источники поиска информации в области развития индустрии питания;

- средства и методы повышения безопасности труда персонала; риски в области безопасности труда и здоровья персонала;

- требования к обучению работников по вопросам безопасности и поведению в чрезвычайных ситуациях на предприятиях питания;

- специфику работы отдела продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам предприятия питания, систему товародвижения и логистические процессы на предприятиях;

- способы мотивации работников производства на предприятиях питания, критерии оценки результатов ее проведения с целью стимулирования работников;

- особенности оценки профессионального уровня персонала на предприятиях питания;

- этапы пути и выбора средств для успешного личного и профессионального развития, должностные обязанности персонала на предприятиях питания;

- принципы оценки результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания;

- способы и методы поиска информации по развитию потребительского рынка в сфере общественного питания;

- основные направления развития предприятий питания, методы исследования конъюнктуры рынка услуг питания;

- способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов на предприятиях питания;

- основные средства и методы обеспечения безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на предприятиях общественного питания;

- нормативно-правовую базу в области продаж продукции производства и услуг на предприятии питания;

- способы мотивации и стимулирования работников предприятий питания;

- правила проведения аттестации работников производства предприятий питания;

- основные методики мониторинга финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания;

- функции и принципы современных методов управления; классические и инновационные приемы и методы организации деятельности исполнителей на

предприятиях питания;

- основные современные научные принципы и методы изучения рынка услуг предприятий питания;

- тенденции развития отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания;

- методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований;

- правила проектирования предприятий общественного питания, требования к планировке помещений и их оснащению;

- основные вопросы организации проектирования предприятий питания, требования к компоновке отдельных цехов и предприятий общественного питания в целом;

- поставщиков технологического оборудования, организацию договорных отношений на поставку оборудования на предприятие питания;

- методику расчета прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания;

- особенности маркетинга продукции и услуг предприятий питания; технологии рекламы, правила ценообразования на предприятиях питания;

- особенности маркетинга продукции и услуг предприятий питания, принципы тактического и стратегического маркетинга, пассивного, организационного и активного маркетинга;

- критерии выбора поставщиков сырья и продуктов для предприятий питания.

Уметь:

- осуществлять поиск информации из различных источников с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;

- разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;

- осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;

- эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности;

- применять практические навыки в организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания;

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

- работать в качестве пользователя персонального компьютера; использовать прикладные программы для решения профессиональных задач и работать с программными средствами общего назначения для предприятий питания;

- соблюдать правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; обеспечивать качество и безопасность на рабочих местах;

- определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания;

- рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования на предприятии питания;

- использовать в условиях производства продукции питания нормативную, техническую, технологическую документацию;

- организовать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в

условиях производства продукции питания;

- оценивать 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;

- организовать обучение работников по вопросам безопасности и поведению в чрезвычайных ситуациях на предприятиях питания;

- выделять основные целевые сегменты потребителей; определять и систематизировать запросы потребителей предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж;

- находить и принимать организационно-управленческие решения стимулирования работников производства;

- работать в команде, обрабатывать информацию, необходимую для управления коллективом; разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала;

- формировать мероприятия для развития профессиональных умений и навыков; критически оценивать сильные и слабые стороны в области поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, уметь планировать рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания;

- различать основные виды затрат и факторы, оказывающие влияние на результаты хозяйственной деятельности предприятия питания;

- осуществлять поиск, систематизировать и обобщать информацию в области развития потребительского рынка, применять информацию в профессиональной деятельности;

- планировать объем производства предприятий питания и проводить расчеты затрат на производство и реализацию продукции питания;

- организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; выбирать и применять ресурсосберегающие технологии в производстве продукции общественного питания;

- различать и применять на практике методы обеспечения безопасности; проводить инструктаж и разъяснительную беседу по способам обеспечения безопасности; разрабатывать и реализовывать мероприятия по защите человека от негативных воздействий на предприятиях питания;

- использовать нормативную документацию на продукцию питания; анализировать национальные стандарты и другую нормативную документацию на продукцию и услуги предприятий питания;

- разрабатывать мотивационные и стимулирующие программы для работников предприятия; применять стимулирующие факторы в организации работы предприятия; нести ответственность за свои действия и подчиняться;

- разрабатывать программы квалификационных испытаний работников предприятия питания; проводить оценку уровня профессионализма линейного персонала предприятия питания;

- применять методы экономического анализа к оценке финансового состояния предприятия; различать основные виды затрат и факторы, оказывающие влияние на результаты хозяйственной деятельности предприятия питания

- формировать профессиональную команду, организовывать, контролировать деятельность исполнителей; оценивать качество выполнения работ на основе существующих критериев оценки;

- проводить исследования в соответствии с заданной методикой;

- анализировать научно-техническую информацию по производству продуктов

питания, определять основные тенденции и перспективы развития рынка;

- получать, систематизировать, обрабатывать результаты проведенных исследований; подготавливать данные для составления обзоров и отчетов;
- планировать размещение и оснащение помещений предприятий питания;
- выполнять компоновку отдельных цехов и предприятий общественного питания в целом;
- выбирать поставщиков технологического оборудования, заключать договора на поставку оборудования на предприятие питания;
- применять методику расчета прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания;
- планировать маркетинговые мероприятия и составлять планы их проведения, составлять рекламные сообщения о продукции производства и планировать рекламные акции;
- анализировать реализованный спрос на продукцию производства предприятия питания, разрабатывать предложения по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке;
- разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания.

Владеть:

- навыками использования информационных, компьютерных и сетевых технологий

методами совершенствования технологических процессов производства продукции питания различного назначения

- навыками осуществления технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам

- навыками эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности

- практическими навыками участия во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания

- навыками организации и осуществления технологического процесса производства продукции питания

- навыками осуществления технологического процесса производства продукции питания

- навыками использования современных прикладных программ для решения профессиональных задач в области питания и программных средств общего назначения для предприятий питания

- правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест

- навыками применения новых технологических процессов производства продукции питания; выбора технических средств и технологии с учётом экологических последствий их применения

- навыками организации документооборота по производству на предприятии питания, разработки нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания

- навыками работы с нормативной, технической, технологической документацией в условиях производства продукции питания

- навыками по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания; навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания

- навыками обеспечения функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализа деятельности предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала

- навыками установления требований и приоритетов к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях на предприятиях питания

- навыками применения современных технологий для формирования ассортимента продукции и услуг, соответствующего запросам потребителей; методами контроля процесса продаж, анализа предпочтений потребителей; владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания

- методиками разработки мотивационных и стимулирующих программ, технологиями оценки результатов мотивации и стимулирования работников производства

- методами разработки критериев оценки профессионального уровня персонала, основами формирования взаимодействия между членами команды; методами эффективной межличностной коммуникации и преодоления конфликтов

- навыками оценки финансового состояния предприятия питания и принятия решения по ее результатам

- методами оценки, анализа и систематизации новой информации в области развития потребительского рынка

- навыками комплексной оценкой эффективности деятельности предприятия питания; методиками планирования производственной деятельности предприятия, анализа рынка услуг, изучения спроса потребителей

- методами расчета потребности предприятия питания в сырье с целью рационального использования энергетических и других видов ресурсов; навыками составления рецептур и разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания

- основными методами защиты персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий

- навыками по управлению процессом продаж продукции на предприятиях питания

- навыками самостоятельно находить и принимать организационно-управленческие решения в сложных и нестандартных ситуациях, а также нести за них ответственность

- навыками разработки критериев оценки и аттестации работников предприятия питания и принятия управленческих решений по результатам аттестации

- навыками экономического анализа производства продукции питания; навыками комплексной оценки эффективности финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания

- современными методами управления в коллективе, навыками организовывать работу исполнителей, разрабатывать и внедрять критерии оценки полноты и качества производимых работ

- методикой проведения исследования и навыками анализа результатов экспериментов

- навыками проведения исследований по заданной методике и анализа результатов, в том числе, приемами исследования рынка услуг питания на основе современных научно-практических методов анализа и исследований

- статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований

- навыками планировки и оснащения предприятий питания

- навыками проектирования предприятий питания, методами выполнения

компоновки отдельных цехов и предприятий общественного питания в целом

- навыками выбора поставщиков технологического оборудования, заключения договора на поставку оборудования на предприятие питания

- методикой расчета прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания

- принципами ценообразования, навыками творческого мышления и анализа работы с клиентской базой

- методами анализа спроса на продукцию производства, навыками по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке

- навыками разработки предложения по выбору поставщиков для предприятий питания

6. Способы и форма(ы) проведения практики

Способ проведения практики – выездная или стационарная. Проводится дискретно на предприятиях и организациях отрасли, в НУПЦТИГ ВГУИТ, на базе кафедры сервиса и ресторанного бизнеса ВГУИТ.

7. Структура и содержание практики

6.1 Содержание разделов практики:

1 часть - 2 курс (4 семестр):

Раздел 1. Ознакомление с предприятием, правилами пожарной безопасности, внутренним распорядком, технологической документацией.

Раздел 2. Выполнение трудовых функций в целях формирования профессиональных компетенций (закрепление знаний, умений, владений).

Раздел 3. Индивидуальное задание: «Разработка технологии инновационных блюд и напитков».

2 часть - 3 курс (6 семестр):

Раздел 1. Ознакомление с предприятием, правилами пожарной безопасности, внутренним распорядком, технологической документацией.

Раздел 2. Выполнение трудовых функций в целях формирования профессиональных компетенций (закрепление знаний, умений, владений).

Раздел 3. Индивидуальное задание: «Анализ в области управления, экономики, маркетинговых исследований предприятия питания, рекомендации по совершенствованию».

3 часть - 4 курс (8 семестр):

Раздел 1. Ознакомление с предприятием, правилами пожарной безопасности, внутренним распорядком, технологической документацией.

Раздел 2. Выполнение трудовых функций в целях формирования профессиональных компетенций (закрепление знаний, умений, владений).

Раздел 3. Индивидуальное задание: «Анализ процессов производства и обслуживания на предприятии питания, формулирование инновационных предложений по их совершенствованию».

6.2 Распределение часов по семестрам и видам работ по практике

Общая трудоемкость практики составляет 16 ЗЕ, 432 астрономических часа (576 академических часов). Контактная работа обучающегося составляет 288 астрономических часов (384 академических часа). Иные формы работы – 144 астрономических часа (192 академических часа).

1 часть практики запланирована на 2 курсе в 4 семестре. Трудоемкость 1 части составляет 5 ЗЕ, 135 астрономических часов (180 академических часов).

Контактная работа –

90 астрономических часов (120 академических часов). Иные формы работы – 45 астрономических часов (60 академических часов).

2 часть практики запланирована на 3 курсе в 6 семестре. Трудоемкость 2 части составляет 5 ЗЕ, 135 астрономических часов (180 академических часов). Контактная работа – 90 астрономических часов (120 академических часов). Иные формы работы – 45 астрономических часов (60 академических часов).

3 часть практики запланирована на 4 курсе в 8 семестре. Трудоемкость 3 части составляет 6 ЗЕ, 162 астрономических часа (216 академических часов). Контактная работа обучающегося составляет 108 астрономических часов (144 академических часа). Иные формы работы – 54 астрономических часа (72 академических часа).

7 Формы промежуточной аттестации (отчётности по итогам практики)

Отчет и дневник практики необходимо составлять во время практики по мере обработки того или иного раздела программы. По окончании практики и после проверки отчета руководителями практики от производства и кафедры, студент защищает отчет в установленный срок перед комиссией, назначаемой заведующим кафедрой.

По окончании срока практики, руководители практики от Университета доводят до сведения обучающихся график защиты отчетов по практике.

В течение двух рабочих дней после окончания срока практики обучающийся предоставляет на кафедру отчет и дневник по практике, оформленные в соответствии с требованиями, установленными программой практики с характеристикой работы обучающегося, оценками прохождения практики и качества компетенций, приобретенных им в результате прохождения практики, данной руководителем практики от организации.

В двухнедельный срок после начала занятий обучающиеся обязаны защитить его на кафедральной комиссии, график работы которой доводится до сведения студентов.

Аттестация по итогам практики проводится на основании оформленного в соответствии с установленными требованиями письменного отчета и характеристики руководителя практики от организации. По итогам аттестации выставляется оценка (отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно). **Отчет и дневник** по практике обучающийся сдает руководителю практики от Университета.

Оценочные средства формирования компетенций при выполнении программы практики оформляются в виде фонда оценочных средств.

8. Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации обучающихся по практике

8.1 Фонд оценочных средств (ФОС) для практики включает в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

8.2 Для каждого результата обучения по практике определяются показатели и критерии оценивания сформированности компетенций на различных этапах их формирования, шкалы и процедуры оценивания.

Оценочные средства представляются в виде оценочных материалов для промежуточной аттестации обучающихся отдельным комплектом и **входят в состав программы практики**.

Фонд оценочных средств формируется в соответствии с П ВГУИТ «Положение о фонде оценочных средств».

9. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики

9.1 Основная литература

1. Современное состояние ресторанного бизнеса : учебное пособие / Н. С. Родионова, В. М. Сидельников, Е. С. Попов, А. В. Богомолов. — Воронеж : ВГУИТ, 2018. — 227 с. — ISBN 978-5-00032-365-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/117809> (дата обращения: 21.03.2020). — Режим доступа: для авториз. Пользователей.

2. Торопова, Н. Д. Организация производства на предприятии общественного питания : учебное пособие / Н. Д. Торопова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 348 с. — ISBN 978-5-8114-3691-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/119617> (дата обращения: 21.03.2020). — Режим доступа: для авториз. Пользователей.

3. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник / Т. Р. Любецкая. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-3754-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/123665> (дата обращения: 21.03.2020). — Режим доступа: для авториз. Пользователей.

4. Маюрникова, Л. А. ХАССП на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Л. А. Маюрникова, Г. А. Губаненко, А. А. Кокшаров. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 196 с. — ISBN 978-5-8114-4987-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130189> (дата обращения: 21.03.2020). — Режим доступа: для авториз. Пользователей.

5. Зурабина, Е. И. Санитария и гигиена питания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Е. И. Зурабина. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2019. — 166 с. — ISBN 978-5-4377-0135-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/119294> (дата обращения: 21.03.2020). — Режим доступа: для авториз. Пользователей.

6. Андреева, Т. В. Охрана труда на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Т. В. Андреева. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2020. — 114 с. — ISBN 978-5-4377-0141-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/126685> (дата обращения: 21.03.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9.2 Дополнительная литература

1. Термины и определения в индустрии питания. Словарь : учебно-справочное пособие / Л. А. Маюрникова, М. С. Куракин, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 244 с. — ISBN 978-5-8114-4377-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL:

<https://e.lanbook.com/book/138157> (дата обращения: 21.03.2020). — Режим доступа: для авториз. Пользователей.

2. Мглинец, А. И. Технология приготовления ресторанной продукции : учебное пособие / А. И. Мглинец. — 2-е изд., дораб. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2018. — 208 с. — ISBN 978-5-6040327-6-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/105818> (дата обращения: 21.03.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Бочарова, Т. И. Рекламные тексты. Сборник упражнений : учебное пособие / Т. И. Бочарова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 88 с. — ISBN 978-5-8114-5233-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/138175> (дата обращения: 21.03.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9.3 Периодические издания

1. Журнал «Актуальная биотехнология» // Актуальная биотехнология . [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: <http://elibrary.ru/titles.asp> - Журнал «Актуальная биотехнология»

2. Журнал «Биотехнология» // Биотехнология [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7679 - Журнал «Биотехнология»

3. Журнал «Биохимия» // Биохимия [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7681 - Журнал «Биохимия»

4. Журнал «Вестник международной академии холода» // Вестник международной академии холода [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=8494 - Журнал «Вестник международной академии холода»

5. Журнал «Вопросы питания» // Вопросы питания [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7711 - Журнал «Вопросы питания»

6. Журнал «Достижения науки и техники АПК» // Достижения науки и техники АПК [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=8662 - Журнал «Достижения науки и техники АПК»

7. Журнал «Здоровье»

8. Журнал «Известия ВУЗов. Пищевая технология» // Известия ВУЗов. Пищевая технология. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7818 - Журнал «Известия ВУЗов. Пищевая технология»

9. Журнал «Кондитерское и хлебопекарное производство» // Кондитерское и хлебопекарное производство [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7855 -

10. Журнал «Кондитерское производство» Журнал «Кондитерское и хлебопекарное производство»

11. Журнал «Контроль качества продукции (Методы оценки соответствия)» // Контроль качества продукции. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=27987 - Журнал «Контроль качества продукции»

12. Журнал «Масла и жиры. Технологии жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов»

13. Журнал «Масложировая промышленность» // Масложировая промышленность [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7872 - Журнал «Масложировая промышленность»

14. Журнал «Молочная промышленность» // Молочная промышленность [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7906 - Журнал «Молочная промышленность»

9.4 Методические указания к прохождению практики

1. Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, научно-исследовательская работа, технологическая практика, преддипломная практика) [Электронный ресурс] : методические указания к проведению для обучающихся по направлению 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания», дневной и заочной форм обучения / М. В. Мануковская; ВГУИТ, Кафедра сервиса и ресторанного бизнеса. - Воронеж: ВГУИТ, 2016. – 37. с.
<http://biblos.vsu.ru/MegaPro/Web/SearchResult/MarcFormat/102034>

10. Образовательные, научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на практике

Практика содержит комплекс мероприятий, которые помогают студентам получить наиболее эффективные результаты при прохождении практики.

1. Информационно-развивающие технологии:

- получение студентом необходимой учебной информации под руководством преподавателя или самостоятельно;

2. Развивающие проблемно-ориентированные технологии:

- «междисциплинарное обучение» - использование знаний из разных областей, группируемых и концентрируемых в контексте конкретно решаемой задачи;

- обучение на основе опыта.

3. Личностно ориентированные технологии обучения.

- консультации;

- «индивидуальное обучение» - выстраивание для студента собственной образовательной траектории с учетом интереса и предпочтения студента;

- опережающая самостоятельная работа – изучение студентами нового материала до его изложения преподавателем на лекции и других аудиторных занятиях;

- подготовка отчета по практике.

В рамках практики предусмотрены мастер-классы специалистов в профессиональной сфере.

11 Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем: (напр., ОС Windows).

1. Сайт научной библиотеки ВГУИТ <<http://cnit.vsu.ru>>.

2. Базовые федеральные образовательные порталы. <http://www.edu.ru/db/portal/sites/portal_page.htm>.

3. Государственная публичная научно-техническая библиотека. <www.gpntb.ru>.

4. Информационно-коммуникационные технологии в образовании. Система федеральных образовательных порталов. <<http://www.ict.edu.ru/>>.

5. Национальная электронная библиотека. <www.nns.ru/>..

6. Поисковая система «Апорт». <www.aport.ru/>.

7. Поисковая система «Рамблер». <www.rambler.ru/>.

8. Поисковая система «Yahoo» . <www.yahoo.com/>.
9. Поисковая система «Яндекс». <www.yandex.ru/>.
10. Российская государственная библиотека. <www.rsl.ru/>.
11. Российская национальная библиотека. <www.nlr.ru/>.

12 Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики.

Для проведения практики используется:

- Научно-учебно-производственный центр технологии индустрии гостеприимства (а.20а): холодильная камера (3,16x3,16x2,2); котел пищеварочный КПЭМ – 160; машина тестораскаточная электрическая SE 220 IMPERIA; миксер планетарный KARMA GLOBAL J-10 BF; холодильник Атлант; мойка нерж.; печь пароконвекционная «Рациональ»; кипятильник наливной нержав.; столы производственные; шкаф духовой «Дельта»; шкаф холодильный ШХ – 1,4 Полаир низк. темп.; шкаф шоковой заморозки BCF28A; мармит вторых блюд (водяной); мармит первых блюд; мармит вторых блюд (сухой) ЭМК-70 КМ; холодильная витрина ВХ-1006; печь микроволновая; весы М-ER 322-15-2; весы ВСЛ-60/0.1 А; весы электронные BS 3-6 D 1/3; контрольно-кассовая машина «Орион»; кухонная посуда и инвентарь в асс; фризер EXCEL 3 (Gel-Matic); электросковорода СЭСМ 0,3 Н; кофемашинa FAEMART DUE; кофемолка; машина кухонная универсальная УКМ-08; овощерезка CL-50 ROBOT-COUPЕ (5 нож. протирка); печь конвекционная Carlen 43 FPX; печь ХПЭ – 500; плита электрическая ПЭМ 4-020-4 конф., без духовки; фритюрница; холодильная витрина Белла-Нева-2004; направляющая для линии раздачи 2000x400x740; электроподогреватель воды, блендер BOSH; шкаф холодильный Polair CM 105 S;

Для проведения практики используется материально-техническая база предприятий ресторанной индустрии города на основании заключенных договоров. Данные предприятия относятся к отрасли общественного питания и располагают действующим рабочим парком современного оборудования и специалистами высокого уровня, необходимыми для формирования компетенций, заявленных в настоящей программе.

Программа практики составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»