

**Минобрнауки России
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ
ТЕХНОЛОГИЙ»**

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе

(подпись)

Василенко В. Н.

(Ф.И.О.)

" 26 " 05 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Производственная практика, преддипломная практика

(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 общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, связанных с обработкой, переработкой и хранением продовольственного сырья на предприятиях питания; производством полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания; эксплуатацией технологического оборудования предприятий питания; разработкой рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания, организацией производства и обслуживания на предприятиях питания; контролем за эффективной деятельностью предприятий питания; контролем качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания; проектированием и реконструкцией предприятий питания.

2. Задачи практики:

Выпускник должен быть готов к решению задач:

в 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, энергоёмкости 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;

в 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;

в 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;

в 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;

в 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;

в 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.

3. Место практики в структуре образовательной программы

3.1. «Производственная практика, преддипломная практика» относится к вариативной части Блока 2 «Практики» образовательной программы.

3.2. Для успешного прохождения практики необходимы знания, умения и навыки, формируемые предшествующими дисциплинами: «Контроль качества продукции и услуг на предприятиях общественного питания», «Физиология, санитария, гигиена питания», «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания», «Технология и организация ресторанного сервиса», «Технология ресторанной продукции», «Организация производства и

обслуживания на предприятиях общественного питания», «Технологическое оборудование предприятий общественного питания», «Контроль качества продукции и услуг на предприятиях общественного питания» и практиками: «Учебная практика, практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской работы»; «Практика производственная, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности», «Практика производственная, научно-исследовательская работа».

3.3 Знания, умения и навыки, сформированные при прохождении практики, необходимы для успешного выполнения выпускной квалификационной работы и прохождения государственной итоговой аттестации.

4. 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) общекультурных (ОК):

способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции (ОК-1);

способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции (ОК-2);

способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-3);

способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-4);

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

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

способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);

способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-8);

способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-9)

б) 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.

в) 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 философских знаний для формирования мировоззренческой позиции;
- основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции;
- основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности;
- основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности;
- основы коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия;
- основы работы в коллективе;
- способы самоорганизации и самообразования;
- методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности;
- приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций;
- правила работы с информационными, компьютерными и сетевыми технологиями в целях поиска информации;
- технологические процессы производства продукции питания различного назначения;
- порядок технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;
- правила эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности;
- основные этапы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;
- основные параметры технологических процессов, свойства сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, 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:

- формировать мировоззренческую позицию на основе философских знаний;

- формировать гражданскую позицию на основе знаний исторического развития общества;

- применять экономические знания для осуществления деятельности предприятия;

- применять правовые знания для осуществления деятельности предприятия;

- решать задачи межличностного и межкультурного взаимодействия в устной и письменной формах на русском и иностранном языках;

- толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия при работе в коллективе;

- управлять собой и процессом структурирования времени в профессиональной деятельности;

- применять методы и средства физической культуры для профилактики профессиональных заболеваний;

- оказывать первую помощь;

- 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;

- измерять основные параметры технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции с использованием технических средств, 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;
- анализировать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства;
- 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 формирования мировоззренческой позиции на основе философских знаний;

- навыками формирования гражданской позиции на основе знаний исторического развития общества;

- навыками использования экономических знаний для осуществления деятельности предприятия;

- навыками использования правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности;

- навыками коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия;

- навыками работы в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;

- навыками самоорганизации и самообразования;

- методами и средствами физической культуры для профилактики профессиональных заболеваний с целью обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности;

- приемами оказания первой помощи, методами защиты в условиях чрезвычайных ситуаций

- 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 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;

- методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания; навыками внедрения инноваций в производство;

- 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;

- формирования мероприятий для развития профессиональных умений и навыков; оценки сильных и слабых сторон в области поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, навыками самоанализа и планирования процесса развития профессионального мастерства и повышения уровня квалификации; навыками к саморазвитию с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания

- 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;
- 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;
- навыками применения научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания;
- 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 выбора поставщиков для предприятий питания и заключения с ними договоров.

5. Способы и форма(ы) проведения практики

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

6. Структура и содержание практики

6.1 Содержание разделов отчета по практике

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 технологий кулинарной продукции с учетом приоритетных научных направлений развития отрасли.

6.2 Распределение часов по семестрам и видам работ по практике

Практика запланирована на 4 курсе в 8 семестре для очной формы обучения, на 5 курсе в 9 семестре для заочной формы обучения. Общая трудоемкость 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. Оценочные материалы для промежуточной аттестации обучающихся по практике

8.1 Оценочные материалы (ОМ) для практики включают в себя:

- перечень компетенций, формируемых в процессе прохождения практики;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций, формируемых в процессе прохождения практики, описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие

уровень сформированности компетенций, формируемых в процессе прохождения практики;

- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие сформированность компетенций в процессе прохождения практики.

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

ОМ представляются отдельным комплектом и **входят в состав программы практики.**

Оценочные материалы формируются в соответствии с П ВГУИТ «Положение об оценочных материалах».

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. Организация ресторанного бизнеса : учебное пособие / Ю. В. Жилкова, З. В. Макаренко, Л. А. Насырова, В. И. Шариков. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. — 192 с. — ISBN 978-5-4377-0026-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90690> (дата обращения: 21.03.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Куткина, М. Н. Инновации в технологии продукции индустрии питания : учебное пособие / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2016. — 168 с. — ISBN 978-5-9908002-8-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90699> (дата обращения: 21.03.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для вузов / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 332 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-09303-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <http://biblio-online.ru/bcode/451744> (дата обращения: 21.03.2020).

5. 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.

6. 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.

7. 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.

8. Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения : учебное пособие для вузов / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 231 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07510-6. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <http://biblio-online.ru/bcode/452878> (дата обращения: 21.03.2020).
9. Щетинин, М. П. Проектирование предприятий общественного питания. Руководство к выполнению учебных проектов : учебное пособие для вузов / М. П. Щетинин, О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 299 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-08774-1. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <http://biblio-online.ru/bcode/452877> (дата обращения: 21.03.2020).
10. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для бакалавриата и магистратуры / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 695 с. — (Бакалавр и магистр. Академический курс). — ISBN 978-5-534-10631-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <http://biblio-online.ru/bcode/430950> (дата обращения: 21.03.2020).
11. Проектирование предприятий общественного питания : учебное пособие / Т. В. Шленская, Г. В. Шабурова, А. А. Курочкин, Е. В. Петросова. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. — 288 с. — ISBN 978-5-4377-0001-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90688> (дата обращения: 21.03.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9.2 Дополнительная литература

1. Усов, В.В. Организация обслуживания в ресторанах М. :Высш. шк., 2005. - 208с
2. Правила производства и реализации продукции (услуг) общественного питания. Утв. Постановлением Совета Министров Правительства Российской Федерации от 13.04.2011 г. № 332.
3. Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цеха и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое. СанПиН 42-123-5777-91.-М., 2012 г.
4. Голунова, Л.Е. Новейший сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] / Л.Е. Голунова. - М: Дом Славянской книги, 2012.- 576 с.
5. ГОСТ Р 50762-2010. Услуги общественного питания. Классификация
6. предприятий общественного питания [Текст]. - Взамен ГОСТ Р 50762 - 95; введ. с 01.01.09 - Москва: Стандартинформ, 2009. - 15 с.
7. ГОСТ Р 53996-2010. Услуги общественного питания. Порядок разработки
8. фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания. -Москва: Стандартинформ, 2012. -8 с.
9. Санитарные правила и нормы: СанПиН 2.3.6.1079-01. Санитарно-
10. эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Текст]: нормативно-технический материал. - Москва: [б.и.], 2009. - 45 с.
11. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»

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»
15. Журнал «Питание и общество» // Питание и общество. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=8980 - Журнал «Питание и общество»
16. Журнал «Пищевая промышленность»
17. Журнал «Пищевые ингредиенты: сырье и добавки» // Пищевые ингредиенты: сырье и добавки. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7946 - Журнал «Пищевые ингредиенты: сырье и добавки»
18. Журнал «Ресторанные ведомости»
19. Журнал «Ресторатор»

20. Санитарные правила, нормы и гигиенические нормативы СД
21. Журнал «Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов» // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=31837 - Журнал «Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов»
22. Журнал «Товаровед продовольственных товаров» // Товаровед продовольственных товаров [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=28834 - Журнал «Товаровед продовольственных товаров»
23. Журнал «Хлебопечение России» // Хлебопечение России [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=8264 - Журнал «Хлебопечение России»
24. Журнал «Хлебопродукты» // Хлебопродукты [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=9248 - Журнал «Хлебопродукты»
25. Журнал «Холодильная техника» // Холодильная техника [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=8265 - Журнал «Холодильная техника»
26. Журнал «Хранение и переработка сельхозсырья» // Хранение и переработка сельхозсырья [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=8266 - Журнал «Хранение и переработка сельхозсырья»
27. Журнал «Школа гастронома»
28. Журнал «Vitamin De»
29. Журнал «Food Technology»
30. РЖ Оборудование пищевой промышленности»
31. Журнал «Экономика. Инновации. Управление качеством.» // Экономика. Инновации. Управление качеством. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=35676 - Журнал «Экономика. Инновации. Управление качеством»
32. Журнал «Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий» // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=32905 - Журнал «Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий»
33. Журнал «Гастроном»

9.4 Методические указания к прохождению практики

1. Практики: методические указания к проведению для обучающихся по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», очной и заочной форм обучения / М. В. Мануковская; ВГУИТ, Кафедра сервиса и ресторанного бизнеса. - Воронеж : ВГУИТ, 2016 г. - 42 с.

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.vsuet.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 KM; 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; кофемашина 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;

- Лаборатория НИР №1 (учебная аудитория для осуществления научно-исследовательской деятельности) (а.20н): специализированная мебель для занятий. Лабораторное оборудование: весы аналитические; установка для титрования; иономер И-160, микроскоп цифровой – 1шт; фотоэлектроколориметр. шкаф вытяжной, аквадистиллятор ДЭ-10, вискизиметр Брукфельда, центрифуга, печь муфельная, термостат водяной, шкаф сушильный. Комплект лабораторной посуды, химические реактивы;

- Лаборатория НИР №2 (учебная аудитория для осуществления научно-исследовательской деятельности) (а.20п): специализированная мебель для занятий. Лабораторное оборудование: весы лабораторные АСОМ JW- 300 шт.; установка для титрования, микроскоп; термостат суховоздушный, рН-метр, пульсоксиметр, рефрактометр. Комплект лабораторной посуды, химические реактивы.

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»