

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета

экономики и управления

(наименование факультета, к которому относится
направление подготовки, профиль, специальность)



Родионова Н.С.

(подпись)

(Ф.И.О.)

25 июня 2020 г.

ПРОГРАММА

производственной практики,
практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной
деятельности (в том числе технологической практики)
(наименование дисциплины (модуля))

Направление подготовки

19.04.04 – Технология продукции и организации общественного питания
(код и наименование направления подготовки, специальности)

Направленность (профиль) подготовки

Биомолекулярные технологии в диетологии и ресторанном бизнесе
(наименование направленности (профиля) подготовки)

Квалификация (степень) выпускника

Магистр

(Бакалавр/Специалист/Магистр/Исследователь. Преподаватель-исследователь)

Разработчик


(подпись)

25.06.20
(дата)

Попова Н.Н.
(Ф.И.О.)

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий кафедрой

сервиса и ресторанного бизнеса

(наименование кафедры, являющейся ответственной за данное направление подготовки, профиль)


(подпись)

25.06.20
(дата)

Родионова Н.С.
(Ф.И.О.)

Директор научной библиотеки


(подпись)

25.06.20
(дата)

Перова Л.И.
(Ф.И.О.)

1. Цели практики

Целями практики является формирование общепрофессиональных и профессиональных компетенций, связанных с выполнением трудовых функций на предприятиях индустрии питания, способностью к анализу и восприятию информации, способностью оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, определению приоритетов в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, умению анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия; готовностью контролировать степень достижения целей, определению приоритетов в области управления процессами продаж.

2. Задачи практики

Выпускник должен быть готов к решению задач:

производственно-технологической деятельности:

контроль и управление за деятельностью предприятия питания и за эффективной реализацией операционных планов производства;

разработка требований к системам автоматизации, отчетности и документообороту;

обеспечение производственного процесса финансовыми и материальными ресурсами;

разработка требований к качеству сырья, готовой продукции и производству;

требования к процедуре контроля качества и безопасности поступающих от поставщиков продуктов питания и к собственной продукции производства;

оценка рисков в области качества и безопасности продукции производства;

разработка и оценка эффективности политики закупок предприятий питания;

установка требований к взаимодействию логистических процессов с другими бизнес-процессами предприятия, оценка эффективности финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия питания;

установка требований к составу, содержанию и формам финансовых планов в деятельности предприятия;

установка требования к системе автоматизации, системе отчетности и документообороту;

учет факторов влияния внешней, операционной и внутренней среды при формировании стратегии развития предприятия питания;

разработка политики предприятия, формирование стратегических планов развития;

согласование планов деятельности подразделений по реализации стратегии, утверждение планов реализации стратегии и оценка их результативности;

проведение мониторинга и контроля за собственными действиями при реализации стратегии развития предприятия питания;

повышение эффективности деятельности предприятий питания за счет внедрения прогрессивных технологий для выработки высококачественной продукции и внедрения рациональных методов и форм в производстве;

поиск путей и разработка способов решения нестандартных производственных задач, разработка и внедрение инновационных систем и технологий питания;

повышение эффективности использования пищевого сырья и разработка продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью;

разработка, внедрение систем качества и безопасности продукции питания на основе стандартов серии ИСО 9000;

применение методов критических контрольных точек на основе принципов ХАССП на разных стадиях технологического процесса производства продукции питания;

выбор систем обеспечения экологической безопасности предприятий питания;

обеспечение предприятия питания материальными и финансовыми ресурсами;

разработка новых конкурентоспособных концепций;

разработка стратегии развития предприятия питания, обеспечение реализации стратегических планов;

установление требований к ценовой и кадровой политике предприятия питания;

подбор и развитие персонала, оплата его труда;

политика закупок продуктов и управление запасами;

стратегия развития процесса продаж;

разработка стандартов качества продукции производства и обслуживания гостей;

разработка программы охраны здоровья и обеспечения безопасности труда;

контроль за документооборотом на предприятии питания;

организация функционирования и контроля деятельности предприятия питания, контроль за исполнением бюджета;

оценка результатов деятельности предприятия питания по критериям и показателям.

организационно-управленческой деятельности:

разработка и оценка эффективности продаж на предприятии питания;

установка требований к объемам продаж на предприятии;

разработка требований к приему и обслуживанию гостей в соответствии с поставленными целями и задачами предприятия;

разработка требований к взаимодействию процесса обслуживания гостей с другими бизнес-процессами предприятия;

разработка и оценка эффективности ценовой политики предприятия;

разработка и оценка эффективной политики в области управления и развития человеческих ресурсов на предприятии питания;

организация процесса кадрового делопроизводства;

анализ и оценка социальной и морально-психологической обстановки в коллективе работников предприятия;

разработка требований к системе мотивации и стимулирования персонала и контроль ее функционирования;

разработка требований к системе автоматизации, системе отчетности и документообороту в части управления персоналом;

организация работы коллектива исполнителей, принятие управленческих решений с учетом различных мнений;

организация повышения квалификации сотрудников подразделений в области профессиональной деятельности предприятий питания;

оценка производственных и непроизводственных затрат на обеспечение качества продукции питания;

управление экономической, производственной и финансовой деятельностью предприятия питания;

разработка и реализация инновационного менеджмента для предприятий питания;

разработка автоматизированных систем управления качеством и технологиями производства продукции питания;

поиск оптимальных решений при создании новой продукции питания с учетом требований к качеству, стоимости, безопасности и экологической чистоте;

адаптация современных версий систем управления качеством конкретным условиям производства продукции питания на основе международных стандартов, осуществление технического контроля и управление качеством продукции;

организация профессионального обучения и аттестация работников предприятий питания;

научно-исследовательской деятельности:

разработка конкурентоспособных на мировом рынке высокотехнологичных производств продуктов питания;

разработка планов, программ и подготовка заявок на изобретения и оформление документов, методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания в целях создания системы менеджмента качества;

разработка методов идентификации и экспресс-методов контроля пищевого сырья и продукции питания и выявления фальсификации;

разработка планов, программ и методик проведения и внедрения результатов научных исследований в производство продуктов питания;

маркетинговой деятельности:

проведение маркетинга и подготовка бизнес-планов выпуска и реализации перспективной и конкурентоспособной продукции;

разработка и оценка эффективности ценовой политики предприятия в целях определения путей ее совершенствования;

разработка требований к маркетинговой стратегии деятельности предприятия на основе маркетинговой информации;

формирование маркетинговой стратегии развития, программ продвижения и эффективного управления брендами, конкурентоспособных концепций, направленных на повышение продаж продукции;

контроль за реализацией маркетинговых планов и программ;

оценка рисков в области маркетинговой деятельности предприятия питания;

проектной деятельности:

разработка проектов технических заданий и технико-экономических обоснований по реконструкции и открытию предприятия питания;

оценки рисков при управлении проектами реконструкции и открытия предприятия питания;

подбор и расчеты технологического оборудования, его размещения и монтажа;

контроль, оценка качества и приемка строительно-монтажных работ в соответствии с проектом после реконструкции;

разработка проектов нормативно-технической и технологической документации предприятий.

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу магистратуры, являются:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения, продукция питания различного назначения, технологические процессы их производства;
- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;

- предприятия питания различных типов, специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства, испытательные центры качества продукции, органы сертификации, научно-исследовательские институты.

3. Место практики в структуре образовательной программы

3.1. «Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)» относится к вариативной части Блока 2 «Практики» образовательной программы.

3.2 Для успешного прохождения практики необходимы знания, умения и навыки, формируемые предшествующими дисциплинами: «Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности предприятия», «Организация производства и логистика предприятий общественного питания», «Управление качеством продукции и услуг предприятий общественного питания», «Проектирование предприятий общественного питания» «Маркетинговая деятельность на предприятиях общественного питания».

3.3 Знания, умения и навыки, сформированные при прохождении практики, необходимы для успешного выполнения программ практики: «Производственная практика, научно-исследовательская работа», «Производственная практика, преддипломная практика» и выпускной квалификационной работы.

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) общепрофессиональных компетенций:

ОПК-1 - готовностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности;

ОПК-2 - готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;

ОПК-3 - способностью разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции;

ОПК-4 - способностью устанавливать требования к документообороту на предприятии;

ОПК-5 - способностью создавать и поддерживать имидж предприятия.

б) профессиональными компетенций:

производственно-технологическая деятельность:

ПК-1 - готовностью устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность;

ПК-2 - способностью анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов;

ПК-3 - способностью оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия;

ПК-4 - способностью оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции;

ПК-5 - способностью оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами;

ПК-6 - готовностью контролировать степень достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж;

ПК-7 - способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях;

организационно-управленческая деятельность:

ПК-8 - способностью устанавливать и определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой и логистической деятельности;

ПК-9 - способностью управлять информацией при разработке и контроле исполнения бюджета, оказывать влияние на формирование и проведение финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия;

ПК-10 - способностью вести переговоры при заключении договоров по кредитованию и инвестированию, общаться с владельцем предприятия и ответственными работниками;

ПК-11 - способностью анализировать показатели бухгалтерской отчетности в соответствии с

законодательством;

ПК-12 - способностью оценивать результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов;

ПК-13 - способностью прогнозировать будущие результаты деятельности предприятия и разрабатывать его стратегию, оценивать экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие, способные повлиять на стратегию предприятия питания;

ПК-14 - способностью анализировать технологические процессы производства продукции питания как объекты управления, производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания;

ПК-15 - готовностью организовывать работу исполнителей, находить и принимать управленческие решения в области организации и нормировании труда предприятий питания;

научно-исследовательская деятельность:

ПК-16 - способностью использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач;

ПК-17 - способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности;

ПК-18 - владением фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания;

ПК-19 - готовностью к использованию практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов;

ПК-20 - способностью разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля;

ПК-21 - способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг;

ПК-22 - способностью в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований;

ПК-23 - способностью самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания;

ПК-24 - способностью осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике, готовностью к применению практических навыков составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений;

маркетинговая деятельность:

ПК-25 - готовностью определять приоритеты в области управления маркетинговой деятельностью предприятия питания и управлять информацией в области маркетинговой деятельности предприятия питания;

ПК-26 - способностью анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность предприятия, риски;

ПК-27 - способностью разрабатывать методики, показатели, критерии и меры по повышению эффективности маркетинговой деятельности, оказывать влияние на маркетинговую деятельность предприятия питания;

ПК-28 - способностью планировать контроль разработки и реализацию маркетинговых мероприятий, идентифицировать и определять проблемы при управлении маркетинговой деятельностью.

проектная деятельность:

ПК-29 - способностью планировать этапы работ и контролировать реализации проектов строительства и реконструкции предприятий питания;

ПК-30 - способностью формировать технические задания и технико-экономические обоснования при проектировании и реконструкции предприятий питания;

ПК-31 - способностью применять методики инженерных расчетов, необходимые для технологии проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания;

ПК-32 - способностью производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания.

В результате прохождения практики обучающийся должен:

Знать

- основные приемы составления текстовых документов (аннотаций, рефератов, отчетов) в области общественного питания (ОПК-1);

- принципы профессионального и образовательного взаимодействия при руководстве коллективом предприятия питания (ОПК-2);
- основы стратегии и формирования политики предприятия питания (ОПК-3);
- документы необходимые для организации работы предприятия питания (ОПК-4);
- составляющие имиджа предприятия питания (ОПК-5);
- приоритеты в управлении производственным процессом, планировке системы контроля производственного процесса (ПК-1);
- возможные проблемы при управлении производственными и логистическими процессами; риски в области снабжения, хранения и движения запасов (ПК-2);
- механизм формирования затрат на реализацию производственного процесса, приоритеты в области системы качества и безопасности продукции производства, процессы и деятельность предприятия (ПК-3);
- характеристику системы качества и безопасности продукции производства, основные риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции (ПК-4);
- основные критерии оценки эффективности затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства (ПК-5);
- основы логистических процессов на предприятии, приоритеты в области управления процессами продаж (ПК-6);
- основные этапы разработки нового ассортимента продукции питания различного назначения и организации ее выработки в производственных условиях (ПК-7);
- основные приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой и логистической деятельности (ПК-8);
- основные способы управления информацией при разработке и контроле исполнения бюджета, влияния на формирование и проведение финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия (ПК-9);
- содержание договоров по кредитованию и инвестированию (ПК-10);
- основные показатели бухгалтерской отчетности в соответствии с законодательством (ПК-11);
- алгоритм оценивания результативности экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов (ПК-12);
- основные критерии разработки стратегии деятельности предприятия; экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие, способные повлиять на стратегию предприятия питания (ПК-13);
- основные технологические процессы производства продукции питания, критерии оценки стоимости основных производственных ресурсов предприятий питания (ПК-14);
- основные принципы организации работы исполнителей, критерии нормирования труда предприятий питания (ПК-15);
- современные методы интерпретации данных экспериментальных исследований для решения отдельных научных и практических задач (ПК-16);
- известные достижения техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности (ПК-17);
- основы фундаментальных разделов техники и технологии продукции питания, необходимых для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания (ПК-18);
- основные элементы организации научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов (ПК-19);
- основные методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания (ПК-20);
- определяющие параметры производства продуктов питания, основные способы улучшения качества продукции и услуг на предприятии питания (ПК-21);
- нормы работы в коллективе, основные способы интерпретации и представления результатов научных исследований (ПК-22);
- используемые виды отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания (ПК-23);
- основные требования к оформлению научно-технической документации, отчетов (в том числе научных), рефератов, публикаций и публичных обсуждений (ПК-24);
- элементы маркетинговой деятельности предприятия питания (ПК-25);
- основные критерии анализа и оценки информации, процессов, деятельности предприятия питания, риски (ПК-26);
- отдельные методики, показателей, критериев и мер по повышению эффективности маркетинговой деятельности предприятия питания (ПК-27);
- основы планирования разработки и реализации маркетинговых мероприятий, идентифицировать и определять проблемы при управлении маркетинговой деятельностью (ПК-

28).

- отдельные этапы планирования работ и проектов строительства и реконструкции предприятий питания (ПК-29);
- основные положения проектирования и реконструкции предприятий питания (ПК-30);
- элементы методик инженерных расчетов, необходимых для технологии проектирования предприятий питания (ПК-31);
- требуемые производственные ресурсы предприятий питания (ПК-32).

Уметь:

- осуществлять поиск новой информации при работе литературой; осуществлять обмен информацией при устных и письменных контактах по изучаемой проблематике (ОПК-1);
- результативно взаимодействовать в коллективе (ОПК-2);
- выполнять основные трудовые функции по обеспечению предприятия питания ресурсами (ОПК-3);
- реализовать процедуры документооборота на предприятии питания (ОПК-4);
- участвовать в мероприятиях по поддержанию имиджа предприятия питания (ОПК-5).
- определять приоритеты в области управления производственным процессом, (ПК-1);
- анализировать информацию, процессы, деятельность, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов (ПК-2);
- оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса (ПК-3);
- разрабатывать элементы системы качества и безопасности продукции производства (ПК-4);
- оценивать затраты на функционирование системы качества и безопасности продукции производства (ПК-5);
- определять приоритеты в области продаж (ПК-6);
- разрабатывать новые виды продукции питания различного назначения (ПК-7);
- определять элементы стратегии развития предприятия, его финансовой и логистической деятельности (ПК-8);
- участвовать в реализации элементов финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия (ПК-9);
- участвовать в переговорах при заключении договоров, общаться с владельцем предприятия и ответственными работниками (ПК-10);
- определять показатели бухгалтерской отчетности в соответствии с законодательством (ПК-11);
- оценивать показатели экономической деятельности предприятия (ПК-12);
- выявлять факторы, способные повлиять на стратегию предприятия питания (ПК-13);
- производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания (ПК-14);
- организовывать работу соисполнителей (ПК-15);
- применять профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований (ПК-16);
- использовать знания известных достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности (ПК-17);
- применять основные фундаментальные разделы техники и технологии продукции питания, необходимые для решения научно-исследовательских задач в области производства продуктов питания (ПК-18);
- участвовать в научно-исследовательских и научно-производственных работах (ПК-19);
- применять методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания (ПК-20);
- использовать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания (ПК-21);
- выбирать методы экспериментальной работы и представлять результаты научных исследований (ПК-22);
- под руководством выполнять лабораторные и производственные исследования сырья и продуктов питания (ПК-23);
- осуществлять анализ результатов научных исследований, составлять и оформлять научно-техническую документацию (ПК-24);
- участвовать в маркетинговой деятельности предприятия питания (ПК-25);
- анализировать информацию, процессы, деятельность предприятия, риски (ПК-26);
- применять методики, показатели, критерии и меры по повышению эффективности маркетинговой деятельности, (ПК-27);
- участвовать в контроле разработки и реализации маркетинговых мероприятий (ПК-28).
- планировать отдельные этапы работ проектов строительства и реконструкции предприятий питания (ПК-29);
- формировать технико-экономические обоснования при проектировании и реконструкции предприятий питания (ПК-30);
- применять методики инженерных расчетов, необходимые для проектирования элементов

объектов предприятий питания (ПК-31);

- производить стоимостную оценку отдельных групп основных производственных ресурсов предприятий питания (ПК-32).

Владеть:

- коммуникативными навыками для практического решения профзадач в различных областях деятельности (ОПК-1);

- навыками делового общения в профессиональной среде (ОПК-2);

- навыками разработки элементов эффективной стратегии и обеспечения предприятия питания материальными и финансовыми ресурсами, разработки новых конкурентоспособных концепций (ОПК-3);

- навыками участия в документообороте на предприятии (ОПК-4);

- навыками поддержания имидж предприятия (ОПК-5).

- навыками определения приоритетов в области управления производственным процессом, управления информацией в области производства продукции предприятий питания, планирования эффективной системы контроля производственного процесса и прогнозирования его эффективности (ПК-1);

- навыками анализировать информацию, процессы, деятельность, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов (ПК-2);

- навыками оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса (ПК-3);

- методикой разработки элементы системы качества и безопасности продукции производства (ПК-4);

- навыками оценивать затраты на функционирование системы качества и безопасности продукции производства (ПК-5);

- навыками определять приоритеты в области продаж (ПК-6);

- навыками разрабатывать новые виды продукции питания различного назначения (ПК-7);

- навыками определять элементы стратегии развития предприятия, его финансовой и логистической деятельности (ПК-8);

- навыками участвовать в реализации элементов финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия (ПК-9);

- навыками участвовать в переговорах при заключении договоров, общаться с владельцем предприятия и ответственными работниками (ПК-10);

- навыками определять показатели бухгалтерской отчетности в соответствии с законодательством (ПК-11);

- навыками оценивать показатели экономической деятельности предприятия (ПК-12);

- навыками выявлять факторы, способные повлиять на стратегию предприятия питания (ПК-13);

- навыками производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания (ПК-14);

- навыками организовывать работу соисполнителей (ПК-15);

- навыками применять профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований (ПК-16);

- навыками использовать знания известных достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности (ПК-17);

- навыками применять основные фундаментальные разделы техники и технологии продукции питания, необходимые для решения научно-исследовательских задач в области производства продуктов питания (ПК-18);

- навыками участвовать в научно-исследовательских и научно-производственных работах (ПК-19);

- навыками применять методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания (ПК-20);

- навыками использовать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания (ПК-21);

- навыками выбирать методы экспериментальной работы и представлять результаты научных исследований (ПК-22);

- навыками выполнять лабораторные и производственные исследования сырья и продуктов питания (ПК-23);

- навыками осуществлять анализ результатов научных исследований, составлять и оформлять научно-техническую документацию (ПК-24);

- навыками участвовать в маркетинговой деятельности предприятия питания (ПК-25);

- навыками анализировать информацию, процессы, деятельность предприятия, риски (ПК-26);

- навыками применять методики, показатели, критерии и меры по повышению эффективности маркетинговой деятельности, (ПК-27);

- навыками участвовать в контроле разработки и реализации маркетинговых мероприятий (ПК-28).

- навыками планировать отдельные этапы работ проектов строительства и реконструкции предприятий питания (ПК-29);
- навыками формировать технико-экономические обоснования при проектировании и реконструкции предприятий питания (ПК-30);
- навыками применять методики инженерных расчетов, необходимые для проектирования элементов объектов предприятий питания (ПК-31);
- навыками производить стоимостную оценку отдельных групп основных производственных ресурсов предприятий питания (ПК-32).

5. Способы и форма(ы) проведения практики

Способ проведения практики – стационарная. Проводится дискретно 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 практики:

Часть 1 Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

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 или совершенствование логистических процессов на предприятии или мероприятий в области снабжения производства или в области управления процессами продаж

Часть 2 Технологическая практика

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, оценка технологических процессов в соответствии с деятельностью предприятия, разработка технико-технологической карты приготовления фирменного блюда

6.2 Распределение часов по семестрам и видам работ по практике.

Практика реализуется в 3 и 4 семестрах для очной формы обучения, в 4 и 5 семестрах для заочной формы обучения. Общая трудоемкость практики составляет 45 зачетных единиц, 1215 астрономических часа (1620 академических часов). Контактная работа обучающегося составляет 810 астрономических часов (1080 академических часа). Иные формы работы – 405 астрономических часов (540 академических часов).

Общая трудоемкость 1 части прохождения практики составляет 25 зачетных единиц, 675 астрономических часов (900 академических часов). Контактная работа обучающегося составляет 450 астрономических часов (600 академических часов). Иные формы работы – 225 астрономических часов (300 академических часов).

Общая трудоемкость 2 части прохождения практики составляет 20 зачетных единиц, 540 астрономических часов (720 академических часов). Контактная работа обучающегося – составляет 360 астрономических часов (480 академических часов). Иные формы работы 180 астрономических часов (240 академических часов).

7 Формы промежуточной аттестации (отчётности по итогам практики)

Отчет и дневник 1 и 2 частей 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 1 и 2 части практики, руководители практики от Университета доводят до сведения обучающихся график защиты отчетов по практике.

В течение двух рабочих дней после окончания срока 1 или 2 части 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 каждой части практики обучающийся сдает руководителю практики от Университета.

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

8. Оценочные материалы для промежуточной аттестации обучающихся по практике

8.1 Оценочные материалы (ОМ) 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;
- типовые контрольные задания или иные 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 материалы 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. 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 образования».

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 «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».

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

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

10. 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».

11. 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».

12. Журнал «Питание и общество» // Питание и общество. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=8980 - Журнал «Питание и общество».

13. Журнал «Пищевая промышленность».

14. 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».

15. Журнал «Ресторанные ведомости».

16. Журнал «Ресторатор».

17. Санитарные правила, нормы и гигиенические нормативы СД.

18. 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».

19. Журнал «Товаровед продовольственных товаров» // Товаровед продовольственных товаров [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=28834 - Журнал «Товаровед продовольственных товаров».

20. Журнал «Школа гастронома».

21. Журнал «Food Technology».

22. РЖ Оборудование пищевой промышленности».

23. 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».

24. 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».

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.vsuet.ru/MegaPro/Web/SearchResult/MarcFormat/102034>

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

Производственная практика, практика по получению профессиональных учений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая 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 могут быть практики предусмотрены мастер-классы специалистов в профессиональной сфере.

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

Используемые информационные технологии: дистанционная форма консультаций, компьютерные технологии и программные продукты, необходимые для сбора и систематизации информации о деятельности организации.

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

1. Сайт научной библиотеки ВГУИТ < <http://vsuet.ru/library>>.

2. Федеральный портал «Российское образование». <<http://www.edu.ru>>.

3. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. <<http://www.fcior.edu.ru/>>.

4. ФГБУ «Государственная публичная научно-техническая библиотека». <www.gpntb.ru/>.

5. ООО Научная электронная библиотека <<http://elibrary.ru/>>.

6. ЭБС «Университетская библиотека онлайн» <<https://biblioclub.ru/>>.

7. Информационная система «Единое окно доступа к информационным ресурсам». <<http://www.edu.ru/catalog/>>.

8. Электронная библиотека научной библиотеки ВГУИТ АИБС «MegaPro» <<http://biblos.vsuet.ru/MegaPro/Web>>.

9. ЭБС «Лань» <<https://e.lanbook.com/>>.

10. ЭБС IPRbooks <<http://www.iprbookshop.ru>, <http://www.bibliocomplectator.ru>>.

11. Реферативные журналы в электронной форме ФГБУН ВИНТИ РАН <<http://bd.viniti.ru>>.

12. Российская государственная библиотека. <www.rsl.ru/>.

13. Российская национальная библиотека. <www.nlr.ru/>.

(Сведения о доступе к информационным системам и информационно-телекоммуникационным сетям представлены по адресу <http://vsuet.ru/sveden/objects>).

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

Для проведения практики используется:

- Аудитории Центра коллективного пользования «Контроль и управление энергоэффективных проектов» ауд. 021, 11, 119: Установка для формирования и измерения температур МЛИ-2; (Химвтоматика) для определения антиоксидантной активности Прибор Цвет Яуза А01-АА; Хроматограф жидкостный и ионный "Цвет Яуза" 04 (Химвтоматика); Виброанализатор Вибран 2.2; Анализатор спектра N1996А-506; Калибратор Fluke 9100 E; Рентгеновский дифрактометр; Анализатор спектра портативный FSH6; Анализаторы спектра реального времени RSA 3408А (Tektronix); Калибратор (генератор) форм сигналов 7075; Контактный термометр ТК-5.11; Многофункциональный тестер GSC53; Система синхронного

термического анализа для проведения ДТА/ДСК/ТГА STA 449 F3 (Netzsch); Дефектоскоп импедансный АД-40И; Аминокислотный анализатор на базе жидкостного хроматографа "LC-20 Prominence" (Shimadzu); Вискозиметр вибрационный SV-10 (A&D); Комплекс газохроматографический «Хромос GX-1000» (ХРОМОС); Рефрактометр лабораторный РПЛ-4; Ионмер лабораторный И-160 (Белоруссия); Сахариметр универсальный СУ-5 (Россия); Анализатор жидкости «Флюорат-02-3М» (Люмэкс); Влагомер FD-610 (КЕТТ); pH - метр Edge HI 2002-02 (HANNA); Электропечь лабораторная SNOL 6,7/1300 (муфель); Низкотемпературная лабораторная электропечь SNOL 24/200; Спектрофотометр UV-1240 mini (Shimadzu); Бидистиллятор стеклянный БС (Химлаборприбор); Аналитические электронные весы AF-R220E (VIBRA); Электронные весы AJ-1200CE (ViBRA); Инвертированный промышленный микроскоп Optika Microscopes XDS-3МЕТ; Система капиллярного электрофореза Капель-104Т (Люмэкс); Система для тонкослойной хроматографии с денситометром «ДенСкан»; Электронные лабораторные весы ЕК-2000i (AD); Центрифуга лабораторная молочная ЦЛ ОКА

- Лаборатория НИР №1 (учебная аудитория для осуществления научно-исследовательской деятельности) (а.20н): специализированная мебель для занятий. Лабораторное оборудование: весы аналитические; установка для титрования; ионмер И-160, микроскоп цифровой – 1шт; фотоэлектроколориметр . шкаф вытяжной, аквадистиллятор ДЭ-10, вискозиметр 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.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся:

- читальный зал отдела учебной литературы: компьютеры со свободным доступом в сеть Интернет и Электронным библиотечным и информационно-справочным системам, комплекты мебели;

- читальный зал отдела научной литературы: компьютеры со свободным доступом в сеть Интернет и Электронным библиотечным и информационно-справочным системам, комплекты мебели

- компьютерный класс (аудитория для самостоятельной работы студентов) (а.20к): компьютер «Вариант Стандарт» АТХ 450W/C2D, коммутатор D-Link DES-1016, принтер цветной лазерный Epson, комплекты мебели для учебного процесса

Программа практики составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания».