

**Министерство образования и науки
Донецкой Народной Республики**

**ГОСУДАРСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ЭКОНОМИКИ И ТОРГОВЛИ ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-
БАРАНОВСКОГО»**

**Кафедра технологии и организации производства продуктов
питания имени А. Ф. Коршуновой**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
производственной преддипломной практики, в том числе научно-
исследовательская работа
и методические указания**

Укрупненная группа	19.00.00 Промышленная экология и биотехнология
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Профиль	
Курс	IV очная/ V заочная
Форма обучения	очная, заочная

**ГО ВПО «ДонНУЭТ»
Донецк
2020**

**Министерство образования и науки
Донецкой Народной Республики**

**ГОСУДАРСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И
ТОРГОВЛИ ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО»**

**Кафедра технологии и организации производства продуктов
питания имени А. Ф. Коршуновой**



«Утверждаю»

Председатель учебно-методического
Совета университета

Л. А. Омелянович

2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
производственной преддипломной практики, в том числе
научно-исследовательская работа
и методические указания

**направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания
для обучающихся очной и заочной форм обучения**

**ГО ВПО «ДонНУЭТ»
Донецк
2020**

**Министерство образования и науки
Донецкой Народной Республики**

**ГОСУДАРСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И
ТОРГОВЛИ ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО»**

**Кафедра технологии и организации производства продуктов
питания имени А. Ф. Коршуновой**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**производственной преддипломной практики, в том числе научно-исследовательская работа
направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания
для обучающихся очной и заочной форм обучения
и методические указания**

Согласовано

ООО «Центр развития общественного
питания», г. **Донецк**

Директор  **Е. А. Лайденов**

« 25 »

 2020 г.

**ГО ВПО «ДонНУЭТ»
Донецк
2020**

УДК 640.43/.45:378.147(076.5)
ББК 65.431я73+74.480.276я73
А 72

Рецензенты:

М.Н. Левченко, канд. экон. наук, доц.
Л.В. Крылова, канд. тех. наук, доцент.

Антонова В. А.

А 72 Рабочая программа производственной преддипломной практики, в том числе научно-исследовательская работа, и методические указания для направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания для студентов очной и заочной форм обучения / В. А. Антонова, С. В. Владимиров; М-во образования и науки ДНР, ГО ВПО «Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского», каф. техн. и орг. призов. прод. пит. им. А. Ф. Коршуновой. – Донецк: [ГО ВПО «ДонНУЭТ»], 2020. – 57 с.

В рабочей программе рассматриваются вопросы организации производственной преддипломной практики, в том числе научно-исследовательская работа бакалавров направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания. Даны рекомендации по углублению и закреплению студентами теоретических знаний, приобретения необходимых умений и навыков по профессионально-ориентированным дисциплинам в производственных условиях. Представлены методики проведения исследований, связанных с темой выпускной квалификационной работы. Рабочая программа содержит справочные материалы.

УДК 640.43/.45:378.147(076.5)
ББК 65.431я73+74.480.276я73

© Антонова В.А., Владимиров С.В., 2020
© ГО ВПО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2020

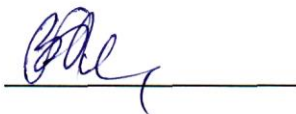
Производственная преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа. Рабочая программа и методические указания для обучающихся 4 курса очной и 5 курса заочной форм обучения направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания. «7» декабря 2020 г. 57 с.

Разработчики:

Антонова Валерия Анатольевна, д-р. экон. наук, доцент
Владимиров Сергей Владимирович, канд. тех. наук, доцент

Рабочая программа производственной практики (преддипломной, в том числе научно-исследовательская работа) утверждена на заседании кафедры технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой
Протокол №8 от «07» декабря 2020 г.

Зав. кафедрой ТОППП
имени А.Ф. Коршуновой

 В.А. Антонова

«СОГЛАСОВАНО»


Программа рассмотрена и одобрена методической (экспертной) комиссией по направлениям подготовки факультета ресторанно-гостиничного бизнеса
Протокол №8 от «21» декабря 2020 г.

Председатель методической (экспертной)
комиссии по направлениям подготовки
факультета ресторанно-
гостиничного бизнеса

 Л.В.Крылова

Зав. учебно-методической лабораторией
инновационных технологий и качества
образования

«26» декабря 2020 г.

 Л.Д. Стародубцева

Одобрено Учебно-методическим Советом университета
Протокол № 5 от «30» 12 2020 г.

Председатель

 Л.А Омелянович

© Антонова В.А., Владимиров С.В., 2020

© ГО ВПО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2020

Содержание

	стр.
Введение.....	6
1 Цели и задачи практики.....	8
2 Формирование компетенций в процессе прохождения практики.....	10
3 Организация и руководство практикой.....	15
4 Содержание организационно-технологического раздела.....	18
5 Структура рабочей программы практической подготовки обучающихся.....	22
6 Индивидуальные задания (материалы к технико-экономическому обоснованию выпускной квалификационной работы).....	24
7 Формы и методы контроля прохождения практики.....	33
8 Требования к оформлению отчета.....	34
9 Подведение итогов практики.....	36
10 Критерии оценки качества практической подготовки.....	38
Список рекомендуемой литературы.....	40
Приложения.....	44

ВВЕДЕНИЕ

Практика обучающихся высших учебных заведений выступает неотъемлемой составной частью образовательной программы, основной задачей которой является приобретение практических навыков и опыта профессиональной деятельности выпускника высшей школы программы бакалавриата.

В период практики обучающихся закладываются практические умения и навыки, профессиональные качества, приобретается практический опыт.

Задачами производственной преддипломной практики, в том числе научно-исследовательская работа, является закрепление знаний обучающихся по следующим направлениям:

- содержание, значение, основные задачи и направления научной организации труда на предприятиях питания;
- нормирование труда на предприятиях питания;
- сущность, задачи, методы нормирования труда;
- классификация затрат рабочего времени и методы их изучения;
- особенности оперативного планирования на предприятиях с различным производственным циклом;
- организация оперативного контроля.

Учебное заведение разрабатывает и согласовывает с предприятиями содержание программы практики, организует процедуру оценки универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций обучающихся, полученных ими в процессе прохождения практики, разрабатывает и согласовывает с предприятиями формы отчетности и оценочный материал прохождения практики.

Предприятия, участвующие в проведении практики, согласовывают программу практики, участвуют в организации и оценке результатов освоения общих и профессиональных компетенций, полученных в процессе прохождения практики.

Результаты производственной преддипломной практики, в том числе научно-исследовательская работа, определяются программой практики. Во время практики практикант ведет дневник по практике и собирает материал для подготовки отчета. В отчете должны быть отражены все вопросы программы. К отчету необходимо приложить четко и аккуратно заполненные и заверенные на предприятии документы: дневник, справка-подтверждение о прохождении практики, производственная характеристика. Отчет по практике предоставляется на кафедру в сроки, устанавливаемые учебным заведением.

Аттестация по итогам практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующего предприятия.

В данной программе рассматриваются вопросы организации и руководства производственной преддипломной практикой, в том числе научно-исследовательская работа, ее содержание, порядок прохождения и подведения итогов.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ

1.1. Производственная преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа, является завершающим этапом обучения и проводится с целью обобщения и совершенствования знаний, закрепления практических умений и навыков на предприятии ресторанного хозяйства, приобретения профессионального опыта и подготовки будущего специалиста к самостоятельной трудовой деятельности, сбора материалов для подготовки выпускной квалификационной работы.

Также целью практики является формирование у обучающегося профессионального умения и опыта организации и проведения научных исследований по заданной проблеме, а также принимать самостоятельные решения в определенных производственных условиях, овладение современными методами и формами организации, средствами труда в их будущей работе.

1.2. В процессе профессиональной подготовки обучающихся внимание ответственных за проведение практики должно акцентироваться на:

- развитию творческих способностей;
- самостоятельности;
- умении принимать самостоятельные научно-обоснованные решения;
- способности работать в коллективе.

В соответствии с целями производственной преддипломной практики, в том числе научно-исследовательской работы, перед обучающимися ставятся следующие задачи:

- дать общую характеристику производственного процесса предприятия питания, провести анализ ассортимента выпускаемой продукции и его соответствие типу предприятия, разработать научные рекомендации по его совершенствованию;

- изучить организацию производства продукции по всем стадиям производственно-технологического процесса: поставки сырья, планирования

производства продукции, организации рабочих мест, приготовления готовых блюд и изделий, разработать научные рекомендации по их совершенствованию;

- изучить организацию процесса реализации готовой продукции;
- проанализировать технологические направления движения сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на предприятии, их соответствие требованиям санитарии и технологическому процессу;
- изучить функции руководителя предприятия и его структурных подразделений, принять участие в практическом решении производственных задач;
- проанализировать хозяйственную деятельность предприятия, сделать научно-обоснованные выводы и предложить направления совершенствования деятельности предприятия;
- по результатам выполнения индивидуальных заданий подготовить технико-экономическое обоснование целесообразности разработки проекта нового (обосновать направления реконструкции) предприятия питания.

2. ФОРМИРОВАНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

В результате прохождения производственной преддипломной практики, в том числе научно-исследовательской работы, у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения:

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними ИДК-2 _{УК-1} Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению ИДК-4 _{УК-1} Разрабатывает и аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ИДК-1 _{УК-2} Формулирует на основе поставленной цели и задачи, аргументирует оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм ИДК-2 _{УК-2} Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемыми результатами их решения ИДК-3 _{УК-2} Планирует необходимые ресурсы, для решения задач, в том числе с учетом их ограниченности и заменяемости
УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	ИДК-1 _{УК-3} Организует отбор членов команды для достижения поставленной цели, распределяя их роли в команде ИДК-2 _{УК-3} Планирует и корректирует работу команды; распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды, организует обсуждение результатов работы команды ИДК-3 _{УК-3} Разрешает конфликты и противоречия при деловом общении на основе учета интересов всех сторон
УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Донецкой Народной Республики и иностранном(ых) языке(ах)	ИДК-2 _{УК-4} Представляет результаты академической и профессиональной деятельности в устной и письменной формах на государственном языке и иностранном(ых) языке(ах) ИДК-3 _{УК-4} Выбирает стиль общения на государственном языке ДНР и иностранном языке в зависимости от цели и условий партнерства; адаптирует речь, стиль общения и язык жестов к ситуациям взаимодействия ИДК-4 _{УК-4} Представляет свою точку зрения при деловом общении и в публичных выступлениях
УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом,	ИДК-3 _{УК-5} Выстраивает социальное профессиональное взаимодействие с учетом особенностей основных форм научного и

этическом и философском контекстах	религиозного сознания, деловой и общей культуры представителей других этносов и конфессий, различных социальных групп
УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	ИДК-1 _{УК-6} Оценивает свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные), оптимально их использует для успешного выполнения порученного задания ИДК-2 _{УК-6} Определяет приоритеты профессионального роста и способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки по выбранным критериям ИДК-3 _{УК-6} Выстраивает гибкую профессиональную траекторию, используя инструменты непрерывного образования, с учетом накопленного опыта профессиональной деятельности и динамично изменяющихся требований рынка труда
УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	ИДК-1 _{УК-7} Выбирает здоровьесберегающие технологии для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма ИДК-2 _{УК-7} Планирует свое рабочее и свободное время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности ИДК-3 _{УК-7} Соблюдает и пропагандирует нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности
УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	ИДК-1 _{УК-8} Анализирует факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, аварийно-опасных химических веществ, зданий и сооружений, природных и социальных явлений) ИДК-2 _{УК-8} Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности ИДК-3 _{УК-8} Решает проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности и разрабатывает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций на рабочем месте ИДК-4 _{УК-8} Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения, оказывает первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях
УК-9 Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	ИДК-1 _{УК-9} Знает понятие инклюзивной компетентности, ее компоненты и структуру; особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах ИДК-2 _{УК-9} Умеет планировать и осуществлять профессиональную деятельность с лицами с ограниченными возможностями здоровья

	и инвалидами ИДК-3 _{УК-9} Владеет навыками взаимодействия в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами.
УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	ИДК-1 _{УК-10} Использует основные законы и закономерности функционирования экономики; основы экономической теории, необходимые для решения профессиональных и социальных задач ИДК-2 _{УК-10} Применяет экономические знания при выполнении практических задач; принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности ИДК-3 _{УК-10} Использует основные положения и методы экономических наук при решении социальных и профессиональных задач
УК-11 Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	ИДК-1 _{УК-11} Разрабатывает мероприятия, направленные на профилактику и предупреждение преступлений и иных правонарушений ИДК-2 _{УК-11} Обосновывает свою нетерпимость к коррупционному поведению ИДК-3 _{УК-11} Применяет основные приемы соблюдения нравственных, этических и правовых норм в профессиональной сфере
ПК-1 Способен оперативно управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИДК-1 _{ПК-1} Разрабатывает планы размещения оборудования, технологического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятых в организации технологии производства продукции ИДК-2 _{ПК-1} Осуществляет расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации принятой технологии производства продукции ИДК-3 _{ПК-1} Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции ИДК-4 _{ПК-1} Проводит маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

<p>ПК-2 Способен оперативно управлять производством биотехнологической продукции для пищевой промышленности</p>	<p>ИДК-1_{ПК-2} Разрабатывает планы размещения оборудования, технологического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятых в организации технологии производства биотехнологической продукции ИДК-2_{ПК-2} Осуществляет расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации принятой технологии производства биотехнологической продукции ИДК-3_{ПК-2} Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака биотехнологической продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции ИДК-4_{ПК-1} Проводит маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства биотехнологической продукции</p>
<p>ПК-3 Способен проводить оперативный анализ и прогнозирование товарных рынков и рынков факторов производства в области пищевой и перерабатывающей промышленности на основе эксплуатации маркетинговой информационной системы</p>	<p>ИДК-1_{ПК-3} Разрабатывает программы маркетинговых исследований товарных рынков и рынков факторов производства ИДК-2_{ПК-3} Осуществляет анализ и прогнозирование товарных рынков и рынков факторов маркетинговой макро- и микросреды в области пищевой и перерабатывающей промышленности ИДК-3_{ПК-3} Осуществляет анализ и прогнозирование рынков сырья, инновационных технологий производства, логистики и сбыта продукции</p>
<p>ПК-4 Способен управлять текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p>	<p>ИДК-1_{ПК-4} Осуществляет управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания ИДК-2_{ПК-4} Проводит встречи, переговоры и презентации продукции, услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам ИДК-3_{ПК-4} Осуществляет контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p>
<p>ПК-5 Способен рассчитывать и анализировать затраты деятельности организации предприятий питания в соответствии с требованиями потребителя</p>	<p>ИДК-1_{ПК-5} Осуществляет сбор, анализ и хранение данных. ИДК-2_{ПК-5} Рассчитывает производственные и непроизводственные затраты действующих и модернизируемых производств. ИДК-3_{ПК-5} Способен управлять, контролировать и оценивать эффективность текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p>
<p>ПК-6 Способность организовывать продуктивную работу персонала</p>	<p>ИДК-1_{ПК-6} Организует работу персонала предприятия, формирует штатное расписание, правила внутреннего трудового распорядка, график отпусков, должностные инструкции, производственные инструкции и иные организационно-правовые документы.</p>

	<p>ИДК-2_{ПК-6} Определяет правила приема, перемещения и увольнения работников, их материального и морального поощрения.</p> <p>ИДК-3_{ПК-6} Обеспечивает соблюдение трудовой и производственной дисциплины, правил по охране труда и пожарной безопасности.</p>
ПК-7 Способен разработать комплект проектно-технологической документации предприятий индустрии питания	<p>ИДК-1_{ПК-7} Применяет программные продукты в проектировании предприятий индустрии питания</p> <p>ИДК-2_{ПК-7} Разрабатывает технико-экономическое обоснование проекта</p> <p>ИДК-3_{ПК-7} Обеспечивает информационное сопровождение проектной деятельности</p>
ПК-8 Разрабатывает проекты реконструкции и технологического перевооружения действующих предприятий индустрии питания	<p>ИДК-1_{ПК-8} Знает основные принципы реконструкции предприятий индустрии питания</p> <p>ИДК-2_{ПК-8} Знает основные принципы составления производственной программы предприятия, организации производства</p> <p>ИДК-3_{ПК-8} Соблюдает принципы поточности технологического процесса производства кулинарной продукции при проектировании предприятий</p>
ПК-9 Способность выполнять и организовывать научные исследования в области пищевых технологий и организации обслуживания на предприятиях общественного питания	<p>ИДК-1_{ПК-9} Применяет методы и методики проведения исследований в сфере обслуживания на предприятиях общественного питания.</p> <p>ИДК-2_{ПК-9} Демонстрирует способность в обработке результатов исследования и получение экспериментально-статистических моделей, описывающих поведение исследуемого объекта.</p> <p>ИДК-3_{ПК-9} Демонстрирует способность внедрять материалы исследования в производство.</p>
ПК-10 Владеет фундаментальными знаниями, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания из растительного сырья	<p>ИДК-1_{ПК-10} Решает научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области производства кулинарной продукции с учетом фундаментальных знаний техники и технологий;</p> <p>ИДК-2_{ПК-10} Владеет методами научных исследований</p> <p>ИДК-3_{ПК-10} Способен проводить научные исследования</p>

3. ОРГАНИЗАЦИЯ И РУКОВОДСТВО ПРАКТИКОЙ

Практика обучающихся проводится в соответствии с действующим Государственным стандартом высшего профессионального образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, Положением о практике обучающихся, осваивающих основные образовательные программы высшего профессионального образования (ПП 2-7 / УН от 06.05.2019 г.) и другой нормативно-правовой документацией.

Производственная преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа, проводится в соответствии с учебным планом для обучающихся факультета ресторанно-гостиничного бизнеса направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания 4 курса очной формы обучения и 5 курса заочной формы обучения программы бакалавриата.

Продолжительность практики для обучающихся очной и заочной форм обучения - 2 недели.

На практику обучающихся очной формы обучения направляются согласно приказу по университету на основании договоров с предприятиями или индивидуальных заказов предприятий по согласованию с кафедрой технологии и организации производства продуктов питания имени А. Ф. Коршуновой.

Обучающиеся заочной формы обучения проходят практику по месту основной работы. Если место работы и требования программы практики **НЕ** совпадают, обучающийся заочной формы обучения по согласованию с деканом получает бесплатный отпуск для прохождения практики на другом предприятии, отвечающем требованиям направления подготовки. Приказом закрепляется руководитель практики от университета.

На месте практики обучающиеся оформляются приказом руководителя предприятия, в котором указывается продолжительность практики и закрепляется руководитель от предприятия (им должен быть руководитель предприятия или его заместитель).

Примечание: при наличии вакантных мест обучающиеся могут быть зачислены на штатные должности, если работа на них соответствует программе практики.

Основные обязанности руководителя практики:

от университета:

- контролирует готовность баз практики и при необходимости проводит к прибытию обучающихся подготовительные мероприятия;
- обеспечивает проведение всех организационных мероприятий в учебном заведении перед отъездом обучающихся на практику: инструктаж о порядке прохождения практики, предоставление студентам-практикантам необходимых документов (направление, программа, дневник, календарный план, индивидуальное задание, темы выпускной квалификационной работы, методические рекомендации по оформлению отчетной документации), перечень которых устанавливает учебное заведение;
- в тесном контакте с руководителем практики от базы практики обеспечивает высокое качество ее прохождения согласно программе;

- контролирует обеспечение нормальных условий труда и быта обучающихся и проведение с ними обязательного инструктажа по охране труда и технике безопасности;

- в составе комиссии принимает защиту отчета по практике с дифференцированной оценкой;

- представляет письменный отчет о проведении практики с замечаниями и предложениями по улучшению практики обучающихся.

от предприятия:

- несет личную ответственность за проведение практики;

- организует практику в соответствии с программой практики;

- предоставляет в соответствии с программой практики места практики, обеспечивает максимальную эффективность ее прохождения;

- организует проведение инструктажа по правилам техники безопасности и охраны труда и отвечает за соблюдение обучающимися этих требований;

- обеспечивает выполнение согласованного с учебным заведением графика прохождения практики по структурным подразделениям предприятия;

- обеспечивает обучающимся возможность пользоваться научно-технической библиотекой, лабораториями, мастерскими предприятия, нормативной и другой документацией, необходимой для выполнения программы практики;

- знакомит и контролирует соблюдение обучающимися правил внутреннего распорядка;

- создает необходимые условия для изучения практикантами новой техники, передовых технологий, современных методов организации труда и тому подобное.

Обязанности обучающегося университета:

- до начала практики получить от руководителя практики выпускающей кафедры учебного заведения направления, методические материалы

(методические указания, программу, дневник, индивидуальное задание и т.д.) и консультации по оформлению всех документов;

- своевременно прибыть на базу практики;
- в полном объеме выполнять все задания, предусмотренные программой практики и установками ее руководителей;
- изучить и строго соблюдать правила охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии и внутреннего распорядка;
- нести ответственность за выполненную работу;
- своевременно оформить отчетную документацию и сдать зачет по практике.

4. СОДЕРЖАНИЕ ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО РАЗДЕЛА

4.1. Характеристики базы практики

Обучающиеся должны дать общую характеристику предприятия ресторанного хозяйства: тип, форма собственности, ведомственная подчиненность, расположение предприятия, основной контингент потребителей, количество мест, режим работы, методы и формы обслуживания потребителей, способ производства (на сырье, полностью или частично на полуфабрикатах), торгово-производственная структура предприятия.

4.2. Организация управления на предприятии

Дать характеристику статуса предприятия ресторанного хозяйства, принадлежность к определенной организационно-правовой форме.

Представить структуру управления предприятием (в виде схемы), дать ее характеристику и провести подробный анализ взаимосвязи структурных подразделений и выполняемых функций.

Проанализировать распределение должностных обязанностей и их фактическое выполнение основными руководящими работниками

(руководителями предприятия и подразделений, специалистами и т.п.) (должностные инструкции привести в приложении).

Изучить и проанализировать организацию труда руководителя (заместителя) предприятия: планирование работы на месяц, неделю, день, определение приоритетов в решении управленческих задач и их фактическое выполнение, эффективность использования рабочего времени. Разработать рекомендации по совершенствованию организации управления на предприятии.

4.3. Характеристика маркетинговой среды предприятия

Проанализировать влияние макро- (демографических, социальных, политических, экономических и др.) и микрофакторов (поставщиков, посредников, конкурентов, контактных аудиторий) среды.

Дать характеристику рынка основных потребителей продукции и услуг предприятия питания (базы практики). Формирование спроса на продукцию и услуги предприятия. Привести основные направления коммуникационной политики и проанализировать элементы комплекса маркетинговых коммуникаций (стимулирование реализации продукции и услуг, рекламные средства и их эффективность и т.п.).

4.4. Характеристика торгово-производственного процесса на предприятии

4.4.1. Организация снабжения, складского и тарного хозяйства

Проанализировать существующую систему организации снабжения предприятия сырьем, полуфабрикатами различной степени готовности, средствами материально-технического оснащения. Договорные связи с поставщиками. Порядок заключения договоров, анализ их выполнения.

Привести характеристику способов завоза сырья и полуфабрикатов, используемых на базе практики (кольцевой, маятниковый, комбинированный и пр.), их преимущества и недостатки, организационные формы поставки (транзитная, складская). Порядок принятия сырья и вспомогательных материалов (приложить копии и образцы приходо-расходных документов, товарно-транспортных накладных, сертификата соответствия и т.п.).

Охарактеризовать средства механизации погрузочно-разгрузочных работ и перемещения товаров внутри предприятия, между камерами базы практики.

Проанализировать состав складских помещений и их оснащенность оборудованием (табл. 4.1); режим работы складского хозяйства. Изучить условия хранения сырья, полуфабрикатов, материально-технических средств (размещение, соблюдение температурного режима, товарного соседства).

Таблица 4.1 – Характеристика складских помещений

Наименование складского помещения	Фактическая площадь, м ²	Виды складского оборудования
1	2	3

Разработать предложения по совершенствованию снабжения предприятия сырьем, полуфабрикатами, средствами материально-технического оснащения и организации работы складского хозяйства.

4.4.2. Организация производства

Составить и проанализировать схему структуры производства. Представить фактический штат основных и вспомогательных работников производства и их квалификационный состав.

Проанализировать графики выхода на работу производственного персонала, дать предложения по его совершенствованию (представить фактический месячный график выхода на работу).

Изучить оперативное планирование производства (план-меню, плановое меню, наряд-заказ и т.п.). Приложить образцы к отчету. Проанализировать меню предприятия (приложить меню к отчету).

Представить характеристику производственных цехов и взаимосвязь их с другими помещениями.

Проанализировать организацию производственной деятельности в цехах по представленным схемам (данные свести в таблицу 4.2 и расстановку персонала в соответствии с их квалификацией).

Таблица 4.2 – Технологические линии, участки, рабочие места цеха

Название линии, участка, рабочего места	Выполняемые операции	Фактически установленное оборудование	Квалификация и количество персонала на месте
1	2	3	4

Организация технологического контроля на производстве, контроль качества готовой продукции.

Разработать предложения по совершенствованию организации производства, эксплуатации, размещению оборудования, повышению качества продукции и производительности труда работников производства.

4.4.3. Организация торговой деятельности и обслуживания потребителей

Представить характеристики торговых помещений базы практики: оформление зала предприятия, подбор и размещение оборудования в залах, буфетах. проанализировать методы и формы обслуживания потребителей, используемые на предприятиях.

Проанализировать:

а) организацию обслуживания в залах предприятий с обслуживанием официантами (принятие и оформление заказа, получение буфетной продукции, заказанных блюд и напитков, правила подачи закусок, блюд; вторых и сладких блюд, напитков; расчет с потребителями, особенности обслуживания в дневное и вечернее время, обслуживания банкетов, вечеров отдыха и т.п.);

б) организацию обслуживания в зале с самообслуживанием (оборудование для реализации блюд, эффективность его использования; способы расчета с потребителями)

в) ассортимент услуг, предоставляемых потребителям на предприятии питания (базе практики).

Сформулировать выводы и разработать предложения по совершенствованию организации обслуживания потребителей.

4.4.4. Анализ поэтажных планов (компоновки) предприятия

Приложить схемы поэтажных планов с размещением оборудования или их копию. Проанализировать состав помещений предприятия питания в соответствии с требованиями СНиП (табл. 4.3), расположение и взаимосвязь всех групп помещений согласно требованиям к их проектированию. Сформулировать выводы и предложения по улучшению планировочных решений предприятия.

Таблица 4.3 – Анализ состава помещений предприятия питания

Наименование помещений предприятия питания (согласно СНиП)	Наличие помещений в проектируемом предприятии
1	2

5. СТРУКТУРА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ СТУДЕНТОВ

<i>Фаза практики: производственная преддипломная, в том числе научно-исследовательская работа, 4 курс о.ф.о., 5 курс з.ф.о.</i>					
I этап адаптации		II этап идентификации		III этап самореализации	
Перечень задач	Перечень обязанностей	Перечень задач	Перечень обязанностей	Перечень задач	Перечень обязанностей
1	2	3	4	5	6
Ознакомление с предприятием	Ознакомиться с уставом предприятия	Изучение структуры управления	Дать анализ должностных обязанностей	Составить схему структуры управления	Разработать предложения по улучшению структуры управления
Изучение маркетинговой среды предприятия	Ознакомиться с микро- и макрофакторами маркетинговой среды	Изучение структуры факторов маркетинговой среды	Дать анализ влияния факторов маркетинговой среды на работу предприятия	Определить пути формирования спроса на продукцию и услуги	Разработать рекомендации по стимулированию реализации продукции и услуг предприятия
Ознакомление с организацией снабжения и хранения продуктов	Ознакомиться с договорами на поставку продуктов	Изучение организации складского хозяйства	Провести анализ размещения складских помещений	Определить соответствие складских помещений нормативам	Сформулировать рекомендации по улучшению организации складского хозяйства
Ознакомление с организацией технологического процесса: - способом работы; - наличием технологического оборудования; - наличием рабочей силы	Ознакомиться с: - технической документацией, меню, наличием технологических зон в разных цехах; - распределением поваров по технологическим операциям; - размещением технологического оборудования по технологическим зонам	Изучение соответствия тарификации поваров выполнению технологических операций. Изучение расположения оборудования согласно технологическим схемам производства	Провести анализ расположения оборудования согласно технологическим схемам производства	Определить недостатки в организации технологического процесса в разных цехах	Дать рекомендации по улучшению организации производства
Ознакомление с организацией обслуживания	Ознакомиться с: - методами обслуживания; - наличием торговой мебели; - наличием помещений для	Изучение: - особенностей обслуживания; - санитарного состояния торговых	Провести анализ размещения помещений для потребителей, санитарного состояния,	Определить недостатки в организации обслуживания	Предоставить рекомендации по улучшению организации обслуживания

	потребителей	помещений	интерьера и т.д.	потребителем	
--	--------------	-----------	------------------	--------------	--

1	2	3	4	5	6
Проведение анкетного опроса потребителей	Изучить методику проведения анкетного опроса	Разработка анкеты-опросника	Провести анализ анкетного опроса	Определение недостатков, выраженных потребителям и	Представить рекомендации по улучшению работы предприятия
Ознакомление с объемно-планировочным и решениями предприятия	Провести замеры помещений	Изучение недостатков в объемно-планировочных решениях	Провести анализ объемно-планировочных решений	Выявить недостатки объемно-планировочных решений предприятия	Представить рекомендации по улучшению объемно-планировочных решений предприятия
Выполнение технико-экономического обоснования выпускной квалификационной работы	Изучить методику проведения технико-экономического обоснования	Выявление возможности проектирования предприятия в данном районе	Провести анализ возможности работы предприятий на полуфабрикатах, технической возможности расположения в определенном месте и т.д.	Выполнить необходимые расчеты	Написать технико-экономического обоснования выпускной квалификационной работы
программа	бакалавриат				

6. ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

(материалы к технико-экономическому обоснованию выпускной квалификационной работы)

За период производственной преддипломной практики, в том числе научно-исследовательская работа, обучающийся должен собрать необходимый материал и подготовить технико-экономическое обоснование к выпускной квалификационной работе.

Содержание технико-экономического обоснования зависит от выбранной темы, поэтому методические рекомендации предоставляются только по отдельным темам и основным вопросам выпускной квалификационной работы. При получении индивидуального задания обучающийся с руководителем согласовывает структуру технико-экономического обоснования и наполненность разделов материалом.

Тематика выпускных квалификационных работ программы бакалавриата:

1. Проект ресторана национальной кухни.
2. Проект ресторана при гостинице.
3. Проект ресторана концептуальной кухни.
4. Проект ресторана общего типа.
5. Проект ресторана при развлекательном центре.
6. Проект кафе общего типа.
7. Проект кафе-кондитерской.
8. Проект детского кафе.
9. Проект молодежного кафе.
10. Проект стилизованного кафе.

11. Проект стилизованного ресторана.
13. Проект общедоступной столовой.
14. Проект диетической столовой.
15. Проект столовой при промышленном предприятии.
16. Проект столовой при учебных заведениях.
17. Проект реконструкции предприятия питания.
18. Проект специализированной закусочной.
19. Проект цеха по производству полуфабрикатов из определенного вида сырья.
20. Проект комплекса предприятий быстрого обслуживания.
21. Проект комплекса специализированных предприятий.
22. Совершенствование деятельности предприятия питания.

6.1. Предприятия питания по месту работы и учебы

Технико-экономическое обоснование содержит следующие пункты:

- характеристика города, района, поселка, где находится производственное предприятие или учебное заведение;
- характеристика производственного предприятия или учебного заведения и контингента потенциальных потребителей;
- характеристика материально технической базы предприятий питания на производственном предприятии или учебном заведении;
- расчет обеспеченности сетью предприятий питания на производственном предприятии или учебном заведении;
- результаты социологических исследований на предприятии или в учебном заведении (варианты анкеты представлены в приложениях А, Б, В);
- обоснование типа предприятия, технические возможности его размещения;
- обоснование источников снабжения продовольственным сырьем и полуфабрикатами;

– обоснование режима работы, методов и форм обслуживания, ведомственной подчиненности предприятия.

Краткие методические указания к подготовке технико-экономического обоснования для данной тематики:

Характеристика города (района, микрорайона) должна включать характерные особенности данного региона, наличие ведущих производственных центров, предприятий культуры, а также население, климатические условия и т.п..

Характеристика производственного предприятия или учебного заведения (вуз, техникум, школа, колледж и т.п.) включает полное название, расположение, характер и особенности производства или направление обучения; режим работы (учебы), состав факультетов и специальностей (для вузов и техникумов), другие особенности. Характеристика контингента потенциальных потребителей для производственного предприятия включает их численный состав.

Таблица 6.1 – Среднесписочная численность работников производственного предприятия в разрезе цехов и смен

Наименование цеха (службы)	Количество работников, чел.			
	Всего	В том числе по сменам		
		I (дневная)	II (вечерняя)	III (ночная)
1	2	3	4	5

Контингент высшего учебного заведения включает обучающихся всех форм обучения, профессорско-преподавательский персонал, научных сотрудников, аспирантов, докторантов, вспомогательный персонал (табл. 6.2).

Таблица 6.2 – Контингент потребителей в вузах

Наименование контингента	Количество, чел.			
	Всего	В том числе по учебным корпусам		
		I	II	III
Обучающиеся очной формы обучения				
Обучающиеся вечерней формы обучения				
Обучающиеся заочной формы обучения				
Профессорско-преподавательский состав				
Аспиранты				
Докторанты				
Вспомогательный персонал				

Контингент средних учебных заведений включает учащихся, преподавателей и вспомогательный персонал (табл. 6.3).

Таблица 6.3 – Контингент школы

Номер школы	Количество, чел.														Количество учеников в группе продленного дня	Расписание уроков (начало и конец)
	В том числе															
	I смена							II смена								
	по классам															
								всего								

При изучении контингента потенциальных потребителей выясняется количество нуждающихся в диетическом питании (для производственных предприятий и учебных заведений).

В качестве примера, приведены таблицы для сбора указанного материала на производственном предприятии (табл. 6.4).

Таблица 6.4 – Количество работников, нуждающихся в диетическом питании

Наименование цеха (службы)	Количество работников, чел.								
	Всего	В том числе по диете							
		1	2	5	7	8	9	10	15

Данные по материально-технической базе предприятия питания для различных контингентов должны быть представлены в виде таблицы 6.5 или таблицы 6.6.

Таблица 6.5 – Характеристика сети предприятий питания на производственных предприятиях

Наименование предприятия питания	Количество мест в зале (факт)	Режим работы зала	Расположение	
			на территории	вне территории
1	2	3	4	5

Таблица 6.6 – Характеристика сети предприятий питания в учебных заведениях

Наименование предприятия питания	Количество мест в зале (факт)	Режим работы зала	Расположение		
			в отдельном здании	в учебном заведении	в общежитии
1	2	3	4	5	6

После анализа фактического расположения сети предприятий питания обучающийся должен обосновать наиболее рациональную структуру типов предприятия и количество мест в залах для производственного предприятия или учебного заведения.

Сеть предприятий питания для производственных предприятий обосновывается с учетом особенностей основного производства, режима его работы, численного социального и поло-возрастного состава работников, результатов анкетного опроса потенциальных потребителей, действующей сети предприятий питания и других.

При обосновании числа мест учитывается количество работающих в максимальную смену.

Количество мест и типы предприятий для учебного заведения обосновываются с учетом его особенностей, сменности занятий, расписания занятий, графиков прохождения практики вне учебного заведения, количества обучающихся, преподавателей и вспомогательного персонала, результатов опроса потенциальных потребителей действующих столовых, кафе, буфетов и т. п..

6.2. Общедоступные предприятия питания

Технико-экономическое обоснование содержит следующие пункты:

а) характеристика города, района, поселка, где предполагается строительство предприятия питания (табл. 6.7);

Таблица 6.7 – Характеристика контингента потенциальных потребителей продукции и услуг предприятия питания

Наименование предприятия, учреждения, микрорайона	Адрес расположения	Режим работы	Перерыв	Контингент, чел.	Наличие предприятий питания при учреждении, предприятии
1	2	3	4	5	6

б) характеристика общедоступных предприятий питания в конкретном рыночном сегменте;

Таблица 6.8 – Характеристика рынка предприятий питания в исследуемом сегменте

Наименование предприятия питания	Тип	Класс	Форма собственности	Метод и формы обслуживания	Количество мест в залах	Режим работы
1	2	3	4	5	6	7

в) анализ результатов социологических исследований и выводы о необходимости строительства предприятия питания (анкеты приведены в приложениях Г, Д);

г) обоснование типа, мощности предприятия питания по материалам исследования;

д) обоснование технической возможности размещения предприятия, источников снабжения продовольственными товарами и полуфабрикатами;

е) обоснование режима работы залов предприятия, методы и формы обслуживания, ведомственная подчиненности.

6.3. Предприятия питания на железнодорожных, речных вокзалах, автовокзалах и аэропортах

Технико-экономическое обоснование включает следующие пункты:

а) характеристика города, района, где расположен вокзал (аэропорт) и т.п.;

б) генеральная схема участка размещения вокзала (аэропорта);

в) характеристика вокзала (аэропорта): размещение, состав служб вокзала, количество пассажирских поездов, автобусных рейсов, которые обслуживаются в сутки, среднесуточный пассажиропоток (летом и зимой) расчет необходимой мощности предприятий питания по нормативам развития сети предприятий питания при вокзалах (аэропортах);

г) анализ рынка предприятий питания, функционирующих на территории или в здании вокзала (аэропорта). Общая характеристика предприятий питания, количество мест в них;

д) обоснование необходимости строительства нового предприятия питания, его мощности, типа, специализации по результатам социологических исследований (анкета приведена в приложении Е);

е) обоснование места расположения предприятия питания, технической возможности его строительства;

ж) обоснование источников продовольственного снабжения; режима работы залов предприятия; методов и форм обслуживания. Ведомственная подчиненность.

6.4. Предприятия по централизованному производству полуфабрикатов и кулинарных изделий

Технико-экономическое обоснование содержит следующие пункты:

а) характеристика города, района, где предполагается строительство предприятия по централизованному производству полуфабрикатов и кулинарных изделий;

б) генеральная схема участка размещения предприятий;

в) анализ современного состояния производства полуфабрикатов и кулинарных изделий, перспектива их развития;

г) обоснование необходимости строительства предприятия по централизованному производству полуфабрикатов и кулинарных изделий, его мощности и характеристика сети доготовочных предприятий, которую оно обслуживает;

д) обоснование ассортимента и количества выпускаемой продукции на заготовочных предприятиях;

е) обоснование режима работы предприятия по централизованному производству полуфабрикатов и кулинарных изделий согласно графику завоза продукции на доготовочные предприятия питания;

ж) обоснование технической возможности строительства, обеспечения предприятия сырьем, материальными и трудовыми ресурсами; указать источники снабжения.

6.5. Реконструкция предприятия ресторанного хозяйства

При сборе материалов, обработке и написании технико-экономического обоснования по реконструкции действующего предприятия ресторанного хозяйства необходимо исходить из того, что оно решает следующие вопросы:

- организационные;
- технологические;
- технические;
- экономические.

С этой целью необходимо собрать следующие материалы:

- планировочное решение реконструируемого предприятия с расстановкой технологического оборудования и с указанием спецификации;
- составить таблицу соответствия площадей существующих помещений с нормативными значениями по СНиП или иной документацией (таблица 6.9);
- таблицу номенклатуры технологического оборудования на реконструируемом предприятии с указанием сроков эксплуатации и возможности использования после реконструкции (таблица 6.10)
- показатели экономической деятельности реконструируемого предприятия (таблица 6.11).

Таблица 6.9 – Сравнение площадей помещений реконструируемого предприятия, действующим СНиПам или другими документами

Наименование помещений	Площади, м ²		Отклонение + (-), м ²
	существующие	по нормативам	
1	2	3	4

Таблица 6.10 – Анализ фактического уровня технической оснащенности реконструируемого предприятия

Наименование оборудования	Тип, марка	Кол-во	Фактический срок эксплуатации	Возможность использования после реконструкции
1	2	3	4	5

Таблица 6.11 – Показатели хозяйственной деятельности реконструируемого предприятия

Показатели	Единицы измерения
1	2

После обработки собранных материалов необходимо разработать технико-экономическое обоснование реконструкции предприятия. С этой целью в этом разделе должны быть представлены следующие материалы:

- характеристика города, района, где расположено данное предприятие; характеристика реконструируемого предприятия с указанием процесса обслуживания и т.д .;

- анализ таблиц 6.9 и 6.10;

- анализ существующих источников продовольственного снабжения, в том числе, полуфабрикатами;

- результаты социологических исследований с учетом возможности переспециализации или иных направлений реконструкции;

- обоснование мощности предприятия после реконструкции с учетом норматива площадей на одно место в зале и возможности расширения здания;

- предложения по изменению объемно-планировочных решений с учетом изменения мощности, способа производства и обслуживания;

- обоснование режима работы зала (залов), методов и форм обслуживания.

6.6. Дополнительные источники информации на предприятии

1. Устав предприятия-базы практики.
2. Договоры с поставщиками продуктов.
3. Меню предприятия.

4. Штатное расписание.
5. Поэтажные планы предприятия.
6. Техническая документация на технологическое оборудование.

7. ФОРМЫ И МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Контроль над соблюдением графика практики проводится руководителем практики от предприятия.

Периодически по графику, разработанному на кафедре, руководители практики от университета проводят проверку состояния прохождения практики на предприятиях, ведение текущих записей в дневнике и составление итогового отчета по практике.

При наличии нарушений обучающимися режима труда на предприятии, невыполнения заданий практики, руководитель от университета информирует деканат и кафедру для принятия административных мер к обучающемуся.

8. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ ОТЧЕТА

Отчет по производственной практике (преддипломной) состоит из двух частей: организационно-технологической и экономической. Части отчета брошюруются отдельно, заверяются печатью и подписью руководителя предприятия.

Обучающиеся очной формы обучения представляют дневник и характеристику, заверенную руководителем практики от предприятия. Обучающиеся заочного отделения заверяют отчет по практике печатью и подписью руководителя предприятия.

Отчет в виде текстового документа оформляется в соответствии с ГОСТ Р 2.105-2019 «Единая система конструкторской документации (ЕСКД). Общие требования к текстовым документам» на бумаге формата А-4 (210 x 297 мм).

Требования к формату текста: межстрочный интервал – 1,5; шрифт Times New Roman, 14, прямой; поля – 2 см со всех сторон; абзацный отступ – 1,25 см; выравнивание текста по ширине листа; в записи чисел десятичные доли отделять от целой части запятыми; верхние и нижние индексы задавать через меню «Формат/Шрифт», градусы через меню «Вставка/Символ»; не копировать текст из интернета, удалять гиперссылки; строки внутри одного абзаца не должны переводиться вручную («мягкий» ввод, пробелы, табуляции и пр.); символ конца абзаца (¶ – «Enter») ставится только в конце абзаца; не набирать более одного пробела между словами, не делать разрядку пробелами внутри слова, не отделять знаки пунктуации пробелами от предшествующего слова; переносы в словах должны отсутствовать.

Текст отчета разбивается на разделы и подразделы. Каждый раздел необходимо начинать с новой страницы. Разделы и подразделы должны быть пронумерованы. Номера разделов пишут арабскими цифрами с точкой в конце,

номер подраздела состоит из номеров раздела и подраздела, разделенных точкой.

Графики, рисунки, схемы и другие иллюстративные материалы размещают в тексте после ссылки на них или в конце отчета отдельными приложениями.

Таблицы следует размещать непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые, или на следующей странице. На все таблицы должны быть ссылки в документе.

Таблица должна иметь название, которое печатают строчными буквами (кроме первой прописной) и размещают над таблицей. Название должно быть кратким и отражать содержание таблицы.

Слово «Таблица 1.2 – ...» указывается один раз слева над первой частью таблицы, над другими частями пишут: «Продолжение таблицы ...» с указанием номера таблицы.

Отчет должен быть сброшюрован в скоросшиватель и иметь титульный лист, напечатанный на ПК (обязательно).

Порядок переплета следующий: титульный лист, оглавление, введение, основной раздел в соответствии программы практики, индивидуальное задание, выводы и предложения, список использованной литературы, приложения. В конце отчета ставится дата и подпись.

9. ПОДВЕДЕНИЕ ИТОГОВ ПРАКТИКИ

1. После окончания срока практики обучающиеся отчитываются о выполнении программы практики и индивидуального задания. Форма отчетности по практике – это представление письменного отчета, подписанного и оцененного непосредственно руководителем от базы практики.

Письменный отчет вместе с другими документами (дневник, характеристика и т.п.), предоставляется руководителю практики от кафедры.

Отчет должен содержать сведения о выполнении обучающимся всех разделов программы практики и индивидуального задания, выводы и предложения, список использованной литературы и т. п. Оформляется отчет по указанным выше требованиям, установленным стандартом для оформления текстовых документов.

2. Отчет по практике защищается (с дифференцированной оценкой) обучающимся в комиссии, назначенной заведующим кафедрой. В состав комиссии входят руководитель практики от учебного заведения и, по возможности, от базы практики, и преподаватели.

Комиссия может принимать защиту отчета обучающегося на базах практики в последние дни ее прохождения или в учебном заведении в течение первых десяти дней семестра, начинающегося после практики.

Оценка за практику вносится в зачетно-экзаменационную ведомость и в зачетную книжку обучающегося и заверяется подписью председателя комиссии.

3. Оценка обучающегося очной формы обучения за практику учитывается стипендиальной комиссией при назначении стипендии вместе с его оценками по результатам итогового контроля.

4. Обучающийся, не выполнивший программу практики без уважительных причин или получивший неудовлетворительную оценку на итоговом зачете, отчисляется из учебного заведения.

Если программа практики не выполнена обучающимся по уважительной причине, ему предоставляется возможность пройти практику в свободное от обучения время.

10. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ

Оценка знаний обучающихся осуществляется по 100-балльной системе с фиксацией оценки в экзаменационной ведомости.

Определение уровня знаний и навыков осуществляется по следующим критериям:

– **отличному уровню (90-100 баллов)** отвечает выявленные всесторонние системные и глубокие знания управления и организации торгово-технологического процесса на предприятии, четкое владение содержанием функций и структуры управления, маркетинговой среды, конкуренции, договорных отношений, оперативного планирования работы производства, организации рабочих мест, методов и форм обслуживания потребителей на предприятии, а также умение анализировать и формулировать направления совершенствования и дальнейшего развития всех участков предприятия; умение использовать их на практике; оценка «отлично» выставляется при правильном и полном выполнении всех заданий программы, оформлении отчета в соответствии с предъявляемыми требованиями, правильных ответах на вопросы при защите отчета;

– **хорошему уровню (80-89 баллов)** отвечает выявленные всесторонние системные и хорошие знания управления и организации торгово-технологического процесса на предприятии, четкое владение содержанием функций и структуры управления, маркетинговой среды, конкуренции, договорных отношений, оперативного планирования работы производства, организации рабочих мест, методов и форм обслуживания потребителей на предприятии, а также умение анализировать и формулировать направления совершенствования и дальнейшего развития всех участков предприятия; умение использовать их на практике; оценка «хорошо» выставляется при правильном и полном выполнении всех заданий программы, оформлении отчета в соответствии с предъявляемыми требованиями, правильных ответах на вопросы при защите отчета с незначительными отклонениями;

– **хорошему уровню (75-89 баллов)** соответствует выявление системных и глубоких знаний теории управления и организации торгово-технологического процесса на предприятии, владение содержанием функций и структуры управления, маркетинговой среды, конкуренции, договорных отношений, оперативного планирования работы производства, организации рабочих мест, методов и форм обслуживания и умение использовать их на практике, анализировать реальное их воплощение на предприятии и предлагать их совершенствования; оценка «хорошо» выставляется при выполнении всех заданий программы, оформлении отчета в соответствии с предъявляемыми требованиями, недостаточно полных и точных ответах на вопросы при защите отчета;

– **удовлетворительному уровню (70-74 балла)** соответствует выявление знания основных вопросов управления и организации работы на предприятии, усвоение информации в основном из лекционного курса; владение основным понятийным аппаратом, методами и инструментарием, предусмотренными программой, допуская непринципиальные ошибки; оценка «удовлетворительно» выставляется при выполнении всех заданий программы, оформлении отчета с допустимыми погрешностями, неточных или отдельных ошибочных ответах на некоторые вопросы;

– **удовлетворительному уровню (60-69 балла)** соответствует выявление знания основных вопросов управления и организации труда персонала всех подразделений на предприятии, усвоение информации в основном из лекционного курса; владение основным понятийным аппаратом, методами и инструментарием, предусмотренными программой, допуская отдельные принципиальные ошибки; оценка «удовлетворительно» выставляется при выполнении всех заданий программы, оформлении отчета с некоторыми погрешностями, неточных или ошибочных ответах на вопросы;

– **неудовлетворительному уровню (менее 60 баллов)** соответствует выявление значительных пробелов в знаниях основного материала практики работы предприятия и владении отдельными понятиями, методами и инструментарием.

СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

Нормативная документация

1. ГОСТ Р 50763 – 2007. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению: общие технические условия [Текст] – Введ. 2007–12–27. – М.: Стандартинформ, 2008. – 11 с.
2. ГОСТ Р 53104 – 2008. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания [Текст] – Введ. 2008–12–18. – М. : Стандартинформ, 2009. – 11 с.
3. ГОСТ Р 53105– 2008. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания: общие требования к оформлению, построению и содержанию [Текст] – Введ. 2008–12–18. – М. : Стандартинформ, 2009. – 11 с.
4. ГОСТ Р 53106-2008. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания [Текст]– Введ. 2008–12–18. – М. : Стандартинформ, 2009. – 10 с.
5. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.

Основная литература

1. Белова, Т. А. Технология и организация производства продукции и услуг : учеб. пособие : [гриф УМО] / Т. А. Белова, В. Н. Данилин. – М. : КноРус, 2013. – 236 с.
2. Бурда, А. Г. Кооперативные связи сельскохозяйственных и перерабатывающих отраслей предприятий: параметризация, моделирование и оптимизация / А. Г. Бурда, О. Ю. Франциско, Л. А. Исаева // сб. Инновационные исследования и разработки для научного обеспечения производства и хранения экологически безопасной сельскохозяйственной и пищевой продукции ГНУ "Всерос. науч.-исслед. институт табака, махорки и табачных изделий РАСХН". – 2013. – С. 193–196.

3. Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. – М. : Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. – 560 с.

4. Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Е. Б. Мрыхина. – М. : ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. – 176 с.

5. Технология продукции общественного питания : учебник / А. И. Мглинец, Н. А. Акимова, Г. Н. Дзюба [и др.] ; под редакцией А. И. Мглинец. – СПб. : Троицкий мост, 2015. – 736 с. – ISBN 978-5-904406-15-8. – Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/40913.html>.

6. Вострова, А. П. Технология и организация обслуживания туристов на предприятиях гостиничного хозяйства, общественного питания и транспорта [Электронный ресурс] : учеб. пособие / А. П. Вострова, М. М. Киреева . – Иваново, 2018 . – Локал. компьютер сеть НБ ДонНУЭТ .

7. Романова, Н. К. Технология продукции общественного питания. Изменение пищевых веществ в процессе кулинарной обработки : учебно-методическое пособие / Н. К. Романова, С. В. Китаевская. – Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2010. – 67 с. – ISBN 978-5-7882-1022-3. – Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/63501.html>.

8. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — М. : Дашков и К, 2018. – 496 с. – ISBN 978-5-394-02516-7. – Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/85576.html>.

9. Терминологический словарь для студентов направления подготовки 260800 «Технология продукции и организация общественного питания» / Б. В. Щербина, И. Р. Смирнова, Ю. М. Плаксин [и др.]. – М. : Российская международная академия туризма, Логос, 2016. – 260 с. – ISBN 978-5-98704-

776-7. – Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/51872.html>

10. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. – 16-е изд., испр. и доп. – СПб. : Профи, 2013. – 776 с.

11. Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания : сборник технических нормативов / Ред. М. П. Могильный, В. А. Тутельян. – М. : ДеЛи плюс, 2013. – 808 с

12. Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2014. – № 1-2.

13. Шильман, Л. З. Технологические процессы предприятий питания : учеб. пособие : [гриф ФИРО] / Л. З. Шильман. – 2-е изд., стер. – М. : Академия, 2012. – 188 с

14. Экспертиза специализированных пищевых продуктов. Качество и безопасность: учеб. пособие / Л.А. Маюрникова, [и др.]; под общ. ред. В.М. Позняковского. СПб.: ГИОРД, 2012. – 424с.

Информационные ресурсы

1. Автоматизированная библиотечная информационная система UNILIB [Электронный ресурс] – Версия 1.100. – Электрон. дан. – [Донецк, 1999-]. – Локал. сеть Науч. б-ки ГО ВПО Донец. нац. ун-та экономики и торговли им. М. Туган-Барановского. – Систем. требования: ПК с процессором ; Windows ; транспорт. протоколы TCP/IP и IPX/SPX в ред. Microsoft ; мышь. – Загл. с экрана.

2. IPRbooks: Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : [«АЙ Пи Эр Медиа»] / [ООО «Ай Пи Эр Медиа»]. – Электрон. текстовые, табл. и граф. дан. – Саратов, [2018]. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru>. – Загл. с экрана.

3. Elibrary.ru [Электронный ресурс] : науч. электрон. б-ка / ООО Науч. электрон. б-ка. – Электрон. текстовые. и табл. дан. – [Москва] : ООО Науч. электрон. б-ка., 2000. – Режим доступа : <https://elibrary.ru>. – Загл. с экрана.

4. Научная электронная библиотека «КиберЛенинка» [Электронный ресурс] / [ООО «Итеос» ; Е. Кисляк, Д. Семячкин, М. Сергеев]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва : ООО «Итеос», 2012-]. – Режим доступа : <http://cyberleninka.ru>. – Загл. с экрана.

5. «Полпред Справочник» [Электронный ресурс] : электрон. б-ка / [База данных экономики и права]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва : ООО «Полпред Справочники», 2010-]. – Режим доступа : <https://polpred.com>. – Загл. с экрана.

6. Book on lime : Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : ООО «Книжный дом университета». – Электрон. текстовые дан. – Москва, 2017. – Режим доступа : <https://bookonline.ru>. – Загл. с экрана.

7. Университетская библиотека ONLINE : Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : ООО «Директ-Медиа». — Электрон. текстовые дан. – [Москва], 2001. – Режим доступа : <https://biblioclub.ru>. – Загл. с экрана.

8. Электронный каталог Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского [Электронный ресурс] / НБ ДонНУЭТ. – Электрон. дан. – [Донецк, 1999-]. – Режим доступа: <http://catalog.donnuet.education> – Загл. с экрана.

9. Официальный сайт ООО «Издательский дом «Гастроном» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.gastronom.ru/> – Загл. с экрана.

10. Официальный сайт «Миллион меню» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.mmenu.com/> – Загл. с экрана.

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение А

АНКЕТА

Уважаемые господа! Служба маркетинга комбината питания приглашает Вас высказать свое мнение об организации питания. Зачеркните, пожалуйста, шифр выбранного ответа.

1. Ваш пол:	
женщина	01
мужчина	02
2. Возраст:	
до 25 лет	03
26-35	04
36-50	05
Старше	06
3. Служебное положение:	
инженерно-технический работник	07
служащий	08
рабочий	09
технический персонал	10
4. Оцените качество пищи в Вашей столовой:	
отличное	11
хорошее	12
удовлетворительное	13
плохое	14
5. Вас обслуживают:	
с уважением	15
неважно	16
не могу ответить	17
6. Персонал выглядит:	
аккуратно	18
нет	19
боюсь обидеть	20
7. Какие типы предприятий Вы хотели бы иметь на территории комбината:	
столовые	21
кафе	22
закусочные	23
магазины кулинарии	24
вторые (какие?)	25
8. Что для Вас важнее при выборе пищи:	
ее качество	26
количество (объем порции)	27
внешний вид (оформление)	28
разнообразие (ассортимент)	29
другое (что?)	30

9. Какой вариант Вы выбираете?	
удовлетворительное качество пищи и достаточный ассортимент при доступной цене	31
отличное качество пищи и широкий ассортимент по высокой цене	32
10. Вас устраивает более:	
комплексный обед без очереди	33
свободный выбор блюд при наличии очереди	34
11. Вы хотите рассчитаться за питание:	
наличными	35
абонеменами	36
в кредит	37
другое (что?) -	38
12. Вы пользуетесь питанием после повышения цен?	
чаще	39
реже	40
как и раньше	41
13. Если пища будет хорошего качества, обслуживание важным, а цены не высокие, то когда Вы будете пользоваться услугами ресторанного хозяйства	
до работы	42
во время работы	43
после смены	44
14. Вы отдаете предпочтение блюдам:	
мясным	45
рыбным	46
овощным	47
молочным	48
другим	49
15. Семейные и другие праздники в рабочей столовой Вы отмечали:	
да	50
нет	51
16. Хотите отмечать:	
да	52
нет	53
17. Хотите покупать на дом:	
полуфабрикаты	54
кулинарные изделия	55
кондитерские изделия	56
готовые блюда (супы, вторые, сладкие блюда)	57

Спасибо за участие!

АНКЕТА

С целью изучения рынка студенческого питания просим заполнить анкету.

Зачеркните шифр выбранного ответа	Шифр
1. Ваш пол:	
женщина	01
мужчина	02
2. Семейное положение:	
женат/замужем	03
холостой/незамужем	04
3. Вы работаете:	
да	05
нет	06
подрабатываю	07
4. Вы пользуетесь услугами столовой при вузе:	
да	08
нет	09
5. Какие типы предприятий Вы хотели бы иметь при вузе:	
столовые	10
кафе	11
ресторан	12
бар	13
буфет	14
предприятия быстрого обслуживания	15
другое (какие?)	16
6. Какой вид питания Вы хотели бы получить в вузе:	
полный рацион (завтрак, обед)	17
промежуточное питание (соки, бутерброды, кондитерские изделия)	18
и то, и другое	19
7. Назовите свою самую любимую пищу (несколько наименований)	
<hr/>	
8. Ваши любимые напитки:	
чай	
кофе	20
какао	21
горячий шоколад	22
соки	23
прохладительные напитки	24
другое (какие?)	25
	26

Спасибо за участие!

Приложение В

АНКЕТА ШКОЛЬНИКА

С целью изучения организации питания просим заполнить анкету.
Зачеркните шифр выбранного ответа

Зачеркните шифр выбранного ответа	Шифр
1. В каком классе вы учитесь	
шестой (6-й)	01
седьмой (7-й)	02
восьмой (8-й)	03
девятый (9-й)	04
десятый (10-й)	05
одиннадцатый (11-й)	06
2. Питаетесь ли Вы в школьной столовой:	
да	07
нет	08
редко	09
3. Если Вы питаетесь в школьной столовой, то делаете это:	
по собственному желанию	10
по настоянию родителей	11
по требованиям классного руководителя	12
вторая причина (какая?)	13
4. Вам не нравится в школьной столовой:	
плохое качество пищи (не вкусно)	14
грязно	15
грубое отношение работников столовой	16
однообразный ассортимент блюд	17
другое (что?)	18
5. Ваши предложения	

СПАСИБО!

АНКЕТА

Уважаемые господа! Служба маркетинга приглашает Вас высказать свое мнение об организации питания и отдыха в этом районе. Подчеркните, пожалуйста, выбранный ответ.

1. Считаете ли Вы, что в этом районе недостаточно предприятий питания?

Да, нет

2. Соответствуют ли Вашему вкусу действующие предприятия питания?

Да, нет

3. Какого типа предприятия, по Вашему мнению, не хватает в данном районе (указать конкретно) _____

4. Как часто Вы будете пользоваться услугами нового предприятия питания? Ежедневно (один, два, три раза), редко, очень редко (подчеркнуть)

5. Какой метод обслуживания Вы предпочитаете?

Официантами, другой метод (какой?) _____

6. Какими дополнительными формами обслуживания Вы хотите пользоваться? _____

7. Блюда любой кухни Вы предпочитаете? Украинской, русской, французской _____ или _____ иной _____

8. Желаете ли Вы пользоваться услугами кондитерского или мучного цеха? Так, нет (подчеркнуть)

9. Какие еще предложения Вы? _____

(допишите)

СПАСИБО!

АНКЕТА

Уважаемые господа! Служба маркетинга приглашает Вас высказать свое мнение касательно необходимости организации диетического питания. Подчеркните, пожалуйста, выбранный ответ.

1. У Вас есть потребность в диетическом питании?

Да, Нет

2. Как часто Вы будете пользоваться услугами этого предприятия?
Ежедневно (один, два, три раза), редко, очень редко (подчеркнуть)

3. Какому методу обслуживания Вы отдаете предпочтение?

Официантами, самообслуживанию, иному методу (какому?) _____

4. Какими заболеваниями Вы страдаете?

Язвенная болезнь желудка и 12-перстной кишки

Гастрит с повышенной или пониженной кислотностью

Колит, энтероколит

Заболевания желчного пузыря, печени, поджелудочной железы, заболевания почек, сердца

Ожирение

Диабетом

(подчеркнуть)

5. Блюдами какой диеты Вы пользуетесь вообще? _____

СПАСИБО!

АНКЕТА

Уважаемые господа! Служба маркетинга приглашает Вас высказать свое мнение по организации питания на вокзале. Подчеркните, пожалуйста, выбранный ответ, или допишите Ваши предложения.

1. Считаете ли Вы, что на территории или в здании вокзала недостаточно предприятий питания?

Да, нет

2. Соответствуют Вашему вкусу действующие предприятия питания?

Да, нет

3. Какого типа предприятия, по Вашему мнению, не хватает на данном вокзале (в аэропорту)?

Столовой

Ресторана

Кафе

ПБО

Бара

3. Если не пользуетесь предприятием питания, то по какой причине?

4. Какой метод обслуживания Вам нравится?

Самообслуживание, Обслуживание официантами, барменами (подчеркнуть)

5. Какими дополнительными методами и формами обслуживания Вы хотели бы пользоваться на вокзале? _____

6. Блюдам какой кухни Вы отдаете предпочтение?

СПАСИБО!

АНКЕТА

Уважаемые господа! Просим Вас высказать свое мнение о качестве услуг и обслуживания на данном предприятии питания, зачеркнув соответствующий код

		Код
1. Ваш пол:	мужской	01
	женский	02
2. Социальное положение:	ИТР (служащий)	03
	рабочий	04
	студент (ученик)	05
	пенсионер	06
	предприниматель (бизнесмен)	07
3. Семейное положение:	семейный (а)	08
	одинокий (я)	09
4. Число членов Вашей семьи:	один	10
	два	11
	трех	12
	четыре	13
	более четырех	14
5. Как часто Вы посещаете предприятие питания:	почти каждый день	15
	часто	17
	эпизодически	18
	очень редко	19
6. С какой целью Вы посещаете предприятие питания:	принять пищу	20
	принять пищу и отдохнуть.	21
	отдохнуть	22
	отметить торжество	23
	деловая встреча	24
7. Удовлетворяет ли Вас музыкальная программа на предприятии питания:	да	25
	нет	26
8. Оцените громкость звучания музыки:	громкая	27
	умеренная	28
	тихая	29

Продолжение приложения Ж

9. Как Вас обслуживают предприятия питания:	внимательно	30
	безразлично	31
	грубо	32
10. Сколько составляет время ожидания начала обслуживания (подача первого блюда):	до 20 мин.	33
	20-30 мин.	34
	более 30 мин.	35
11. При посещении предприятий питания включаете ли вы в меню алкогольные напитки:	да	36
	нет	37
12. Удовлетворяет ли Вас ассортимент блюд данного предприятия:	да	38
	нет	39
13. Как вы оцениваете качество пищи:	хорошее	40
	удовлетворительное	41
	неудовлетворительное	42
14. Как Вы оцениваете санитарное состояние торговых помещений, посуды, приборов, столового белья предприятия:	хорошее	43
	удовлетворительное	44
	неудовлетворительное	45
15. Как Вы оцениваете эстетическое оформление зала предприятия:	хорошее	46
	удовлетворительное	47
	неудовлетворительное	48
16. Оцените официанта: внешний вид:	хорошо	49
	удовлетворительно	50
	неудовлетворительно	51
профессиональное мастерство	хорошо	52
	удовлетворительно	53
	неудовлетворительно	54
этику поведения	хорошо	55
	удовлетворительно	56
	неудовлетворительно	57

Продолжение приложения Ж

17. Какие дополнительные услуги Вы хотели бы получить на данном предприятии	приготовление блюд дома;	58	
	отпуск и доставка блюд на дом;	59	
	обслуживание праздников дома;	60	
	бронирование мест и столов в зале ресторана (кафе)	61	
	консультации специалистов по вопросам приготовления блюд и обслуживанию;	62	
	организация концертных программ, вечеров отдыха, дискотек и т.д.;	63	
	предоставление мелких бытовых услуг:	64	
	вызов такси, продажа цветов, сувениров		
	18. Ваши предложения по улучшению качества услуг и обслуживания на предприятии	улучшить качество продукции;	65
		повысить квалификацию обслуживающего персонала;	66
повысить культуру обращения обслуживающего персонала;		67	
улучшить эстетическое оформление зала;		68	
другое		69	

СПАСИБО!

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ**

**ГОСУДАРСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И
ТОРГОВЛИ ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО»**

Кафедра технологии и организации производства
продуктов питания имени А. Ф. Коршуновой

ОТЧЕТ
О ПРОХОЖДЕНИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРЕДДИПЛОМНОЙ
ПРАКТИКИ, В ТОМ ЧИСЛЕ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА
(Раздел 1 – Организационно-технологическая часть)

База практики:

Выполнил: обучающийся: гр. _____ /подпись/ _____ /Ф.И.О./

Руководитель от университета: _____ /подпись/ _____ /Ф.И.О./

Руководитель от предприятия: _____ /подпись/ _____ /Ф.И.О./

Отчет защищен с оценкой:

Национальная шкала _____

Количество баллов _____

Оценка ECTS _____

Члены комиссии: _____ (подпись) _____ (ФИО)
_____ (подпись) _____ (ФИО)

ГО ВПО «ДонНУЭТ»

Донецк

20____

Отзыв руководителя

на отчёт по производственной преддипломной практике. В том числе научно-исследовательская работа,)
обучающегося _____

« ____ » _____ 20 ____ г.

_____ (Подпись)

_____ (Ф И О)

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

на отчёт по производственной преддипломной практике, в том числе научно-исследовательская работа

Обучающийся _____

курса, академической группы _____

направление подготовки _____

Факультет ресторано-гостиничного бизнеса, очной формы обучения

Распределение баллов по этапам преддипломной практики

№	Этапы практики	Максимально возможное количество баллов	Фактически набранное количество баллов
1	Оформление отчёта	60	
2	Защита отчета	40	
	Итого	100	

_____ (дата защиты)

Члены комиссии _____

_____ (подпись)

_____ (фамилия и инициалы)

_____ (подпись)

_____ (фамилия и инициалы)

_____ (подпись)

_____ (фамилия и инициалы)

Учебное издание

Антонова Валерия Анатольевна, д-р экон. наук, доцент
Владимиров Сергей Владимирович, канд. техн. наук, доцент

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА **Производственной преддипломной практики , в том числе научно-** **исследовательская работа** **направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация** **общественного питания** **для обучающихся очной и заочной форм обучения**

Сводный план – 2020 г., позиция № вне плана
Подписано к печати 30.12.2020 г. Усл. печат. лист.3,56
Учет.-издат.лист.1,98 Тираж 10 копий

Государственная организация высшего профессионального образования
«Донецкий национальный университет экономики и торговли
имени Михаила Туган-Барановского»