

Министерство образования и науки РФ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой
технологии и организации общественно-
го питания

 Т.Л. Камоза
подпись инициалы, фамилия

« 20 » 12 2017 г.

ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
ИНСТИТУТ

Программа практики

практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной
деятельности

наименование и тип практики в соответствии с ФГОС ВО и УП

19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

код и наименование направления подготовки

19.04.04.01 Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного
питания

код и наименование профиля / специализации

Квалификация (степень) выпускника

Магистр

указывается в соответствии с ФГОС ВО

Красноярск 2017

1 Общая характеристика практики

1.1 Вид практики – производственная практика.

1.2 Тип практики – практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологическая).

1.3 Способы проведения – стационарная.

1.4 Формы проведения – дискретно.

2 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы высшего образования

Общекультурные компетенции	готовность к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала (ОК-3)
Общепрофессиональные компетенции	способностью разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции (ОПК-3); способностью устанавливать требования к документообороту на предприятии (ОПК-4); способностью создавать и поддерживать имидж предприятия (ОПК-5)
Профессиональные компетенции	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-1); 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-2); способностью оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности

	<p>продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия (ПК-3);</p> <p>готовностью контролировать степень достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж (ПК-6);</p> <p>способность разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях (ПК-7);</p> <p>владение фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания (ПК-18);</p> <p>способность создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг (ПК-21);</p> <p>способность 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-23);</p> <p>способность 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 (ПК-24)</p>
Профессионально-специализированные	-
Профессионально-прикладные	-

3 Указание места практики в структуре образовательной программы высшего образования

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологическая) базируется на знаниях, умениях и навыках, полученных в результате изучения таких дисциплин, как Б1.Б.2 «Оптимизация технологических процессов на предприятиях общественного питания»; Б1.В.ОД.3 «Высокотехнологичные производства в общественном питании»; Б1.В.ОД.5 «Инновационный менеджмент предприятий питания»; Б1.Б.4 «Управление качеством в сфере общественного питания на принципах ИСО и ХАССП»; Б1.В.ДВ.4.1 «Современные концепции здорового питания», Б1.В.ДВ.3.1 «Основы производства функциональных продуктов питания». Успешное прохождение практики обеспечивает в дальнейшем изучение дисциплин Б1.Б.9 «Проектирование предприятий питания», Б2.П.1 «Научная-исследовательская работа» и выполнение выпускной квалификационной.

4 Объём практики, ее продолжительность, содержание

Объём практики: 6 з.е.

Продолжительность: 4/216 недель/акад. часов

№п\п	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы, на практике включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)	Форма контроля
1	Инструктаж по прохождению практики и правилам безопасности работы	4	Роспись в журнале по ТБ
2	Ознакомление с организацией работы на предприятии и в структурном подразделении. Ознакомление с должностными и функциональными обязанностями	4	Собеседование
3	Приобретение навыков работы в одном из подразделений предприятия, непосредственное участие в работе подразделения, выполнение заданий руководителя с места прохождения практики.	52	Собеседование
4	Обработка и анализ полученной информации.	52	Заполнение дневника практики, разделов отчета
5	Оформление отчета по производственной практике	52	Заполнение дневника практики, разделов отчета
6	Самостоятельная работа в т.ч. контролируемая	52	Выполнение индивидуальной работы
	итого	216	

5 Формы отчётности по практике

По окончании каждого занятия студент самостоятельно заполняет дневник прохождения практики, в котором указывает порядковый номер занятия, дату и подробно описывает выполненную работу с подведением итогов, о чем информирует преподавателя (собеседование) и получает отметку руководителя практики в дневнике.

В соответствии с планом практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологической) по окончании прохождения практики сдается дневник, отчет. Форма промежуточной аттестации – экзамен.

Результаты практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологической) должны быть оформлены в письменном виде (отчет) и представлены для утверждения научному руководителю.

По итогам практики магистрант предоставляет на кафедру отчет, содержащий следующие материалы:

- Анализ ассортимента реализуемой продукции на предприятии общественного питания;
- Анализ эффективности управления производственными и логистическими процессами на предприятии общественного питания. Оценка рисков в области снабжения, хранения и движения сырья;
- Разработка нового ассортимента продукции общественного питания в соответствии с имиджем предприятия;
- Оптимизация параметров производства нового ассортимента продуктов питания с целью улучшения качества готовой продукции и апробация его в производственных условиях;
- Определение показателей качества и безопасности для разработанного ассортимента продуктов питания;
- Оценка экономического эффекта от реализации на предприятии общественного питания разработанного ассортимента продукции общественного питания.

Отчет о практике по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологической) магистранта с визой научного руководителя должен быть представлен на кафедру.

Магистранты, не представившие в срок отчет о практике по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологической) и не получившие зачета, к сдаче сессии не допускаются.

6 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

На практике по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологической) студент должен применить современные методы исследования сырья на производстве. Разработать новый ассортимент продукции общественного питания в соответствии с имиджем предприятия; ознакомиться с экономической и финансовой деятельностью предприятий питания; проанализировать существующие на предприятии общественного питания технологические схемы производства продуктов питания и предложить варианты их оптимизации.

Для оценки знаний и умений, полученных студентами на практике, используется отчет – продукт самостоятельной работы студента. Перечень вопросов по оценке знаний и умений, полученных в результате прохождения преддипломной практики представлен в приложении А. Защита отчета предполагает выявление глубины и самостоятельности выводов и предложений студента.

7 Перечень учебной литературы и ресурсов сети Интернет, необходимых для проведения практики

Основная литература

1. Басовский, Л.Е. Прогнозирование и планирование в условиях рынка [Текст]: Учебное пособие / Л.Е. Басовский. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 260 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=437290>
2. Василенко, З.В. Проектирование объектов общественного питания [Электронный ресурс] : учеб. пособие / З.В. Василенко, О.В. Мацикова, Т.Н. Болашенко. - Минск: Выш. шк., 2013. - 303 с. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=508855>
3. Жукова, Т.Н. Управление и организация маркетинговой деятельности [Текст] : Учебное пособие / Т. Н. Жукова. - Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2014. - 197 с. Режим доступа: <http://znanium.com/go.php?id=437963>
4. Стратегическое управление [Электронный ресурс] : Учебник для магистров / Под ред. докт. экон. наук, проф. И. К. Ларионова. – М.: Дашков и К, 2014. - 235 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=450821>
5. Управление рисками в инновационной деятельности [Текст]: Учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по экономическим специальностям / Грачева М.В., Ляпина С.Ю. - М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2015. - 351 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=883754>

Дополнительная литература

6. Баринов, В.А. Стратегический менеджмент [Текст]: Учебник / В.А. Баринов, В.Л. Харченко. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 237 с.: 60x88 1/16. - (Учебники для программы МВА). Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=414317>
7. Виноградова, М.В. Бизнес-планирование в индустрии гостеприимства [Электронный ресурс] : учебное пособие / М. В. Виноградова [и др.].- Москва : Дашков и К, 2013. - 280 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread.php?book=430340>
8. Евтушенко, Е. В. Интеграция методов оценки качества обслуживания в сфере общественного питания [Текст] / Е. В. Евтушенко, Г. М. Бых // Маркетинг в России и за рубежом. - 2016. - № 3. - С. 55-62
9. Капулин, Д. В. Информационная структура предприятия [Текст] : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению "Управление в технических системах" / Д. В. Капулин, А. С. Кузнецов, Е. Е. Носкова ; Сиб.

- федер. ун-т, Ин-т космич. и информ. технологий.- Красноярск : СФУ, 2014. - 185 с. Режим доступа: <http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/u68/i-501356171.pdf>
10. Менеджмент. Книга 4. Управление человеческим потенциалом в социально-экономических системах [Текст]: Монография / С.Д. Резник. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 319 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=448652>
11. Орлова, П. И. Бизнес-планирование [Текст] : учебник / П. И. Орлова.- Москва : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2016. - 285 с.
12. Позняковский, В. М. Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания [Текст] : учебник : соответствует Федеральному государственному образовательному стандарту 3-го поколения / И. В. Сурков [и др.] ; под общ. ред. В. М. Позняковский.- Москва : ИНФРА-М, 2014. - 336 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=367398>
13. Туватова, В. Е. Методы инновационного маркетинга в ресторанном бизнесе [Текст] / В. Е. Туватова // Маркетинг в России и за руб ежом. - 2014. - № 3. - С. 55-58.
14. Управление и организация маркетинговой деятельности [Текст]: Учебное пособие / Т.Н. Жукова. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 197 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=437963>
15. Хмырова, С. В. Ресторанный маркетинг [Текст] : учеб. пособие для вузов / С. В. Хмырова. - М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2010. - 255 с

Ресурсы сети Интернет

1. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU » [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о научных публикациях на русском языке.– Москва, [1999]. – Режим доступа: <http://elibrary.ru/>;
2. Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о всех видах лит., поступающей в фонд СФУ и библиотек-партнеров. – Красноярск, [2006]. – Режим доступа <http://bik.sfu-kras.ru/>;
3. Портал ресторанного, гостиничного и туристического бизнеса «Мир ресторатора» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения об индустрии гостеприимства – Москва [2010]. – Режим доступа: <http://mir-restoratora.ru/>;
4. Портал про гостиничный бизнес [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения об индустрии гостеприимства– Санкт-Петербург, [2005]. – Режим доступа: <http://prohotel.ru/>;
5. Спецпроект ТОП-100 [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения об индустрии питания – Москва, [2005]. – Режим доступа: <http://www.restoranoff.ru/>;
6. Главный портал индустрии питания и гостеприимства [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения об индустрии гостеприимства – Москва [2007]. – Режим доступа: <http://www.horeca.ru/>;

7. Справочная правовая система КонсультантПлюс [Электронный ресурс]: база данных содержит правовую информацию. – Москва, [1992]. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/online>;
8. Сибирская ассоциация Гостеприимства [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения об индустрии гостеприимства– Красноярск [2003]. – Режим доступа: <http://new.krasfair.ru/sag/main/index.shtml/>.

8 Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

Во время проведения всех видов практик используются следующие технологии: групповые организационные собрания, индивидуальные консультации по выполнению программы практики. Предусматривается проведение самостоятельной работы студентов под контролем научного руководителя, осуществляется обучение правилам написания отчёта по практике, индивидуальному заданию. Разрабатываются и пробуются различные методики проведения соответствующих работ, проводится первичная обработка и первичная или окончательная интерпретация данных, составляются рекомендации и предложения (при этом может быть использован различный арсенал вычислительной техники и программного обеспечения).

Во время прохождения практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологической) магистранты могут использовать современную аппаратуру и средства обработки данных (компьютеры, вычислительные комплексы, разрабатывающие программы и пр.), которые находятся в СФУ.

При прохождении практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологической) используется следующее программное обеспечение:

- Операционная система: Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP) Лиц сертификат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный;
- Офисный пакет: Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лиц сертификат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный;
- Антивирус: ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users Лиц сертификат EAV-0189835462 от 10.04.2017;
- Kaspersky Endpoint Security Лиц сертификат 2462170522081649547546 от 22.05.2017;
- Браузер: Mozilla Firefox, Google Chrome;
- Архиватор: ZIP, WinRAR.

9 Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики

Для прохождения практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности по направлению подготовки магистра направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» требуется рабочее место. Доступ к рабочему месту предоставляется организацией места практики в расположение студента на весь период прохождения практики.

Перечень предприятий-партнеров, предоставляющих места практики, с которыми университетом заключены договора:

1. ФГАОУ ВО СФУ ТЭИ УПК, столовая;
2. ИП Лаврова Н.П., столовая «Кувертюр»;
3. ФГБОУ ВО «Красноярский государственный институт искусств»;
4. ООО «Кулинар»;
5. КГБУЗ «Красноярский краевой госпиталь ветеранов войн», пищеблок.

Программа практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» магистерская программа 19.04.04.01 «Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания».

Разработчик: д-р сельскохозяйственных наук, профессор,
профессор кафедры ТООП Иванова Г.В.



Представитель
работодателя ООО «Такмак отель 2008», шеф-повар, Гончаров Д.А.

14.12.17е Jon

дата, подпись, заверяется печатью организации



Программа принята на заседании кафедры технологии и организации общественного питания
«20» декабря 2017 года, протокол № 6