

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

УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий кафедрой  
Технологии и организации  
общественного питания

  
наименование кафедры  
Т.Л. Камоза  
подпись, инициалы, фамилия

« 20 » декабря 20 17 г.  
Торгово-экономический  
институт, реализующий ОП

## ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Преддипломная практика

наименование и тип практики в соответствии с ФГОС ВО и УП

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

направление подготовки/специальность

19.03.04.02.01 Технология организации ресторанной деятельности

направленность (профиль)/специализация

Бакалавр

квалификация (степень) выпускника

Красноярск 2017

## **1 Общая характеристика практики**

Программа преддипломной практики для бакалавров направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль 19.03.04.02.01 Технология организации ресторанной деятельности составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО), с учетом Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования и Положения о практике обучающихся по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры.

1.1 Вид практики – производственная.

1.2 Тип практики – преддипломная.

1.3 Способы проведения– стационарная; выездная.

При определении мест прохождения практики обучающимися с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами учитываются рекомендации, содержащиеся в заключении психолого-медико-педагогической комиссии, или рекомендации медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда.

1.4 Формы проведения – дискретно.

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

Общекультурные компетенции (ОК)	ОК-6, ОК-7
Общепрофессиональные компетенции (ОПК)	ОПК-1, ОПК-5
Профессиональные компетенции (ПК)	ПК-2, ПК-5, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17, ПК-18, ПК-19, ПК-20, ПК-21, ПК-22, ПК-23

В результате прохождения преддипломной практики бакалавр должен приобрести следующие практические навыки, умения, общекультурные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции:

- способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6);
- способность к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);
- способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий (ОПК-1);
- готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов (ОПК-5);
- владение современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования (ПК-2);
- способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (ПК-5);
- способность определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания (ПК-10);
- способность осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства (ПК-11);
- способность разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды (ПК-12);
- способность планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания (ПК-13);
- способность проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать

финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля (ПК-14);

- способность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информации (ПК-15);

- способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов (ПК-16);

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

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

- владение нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг (ПК-19);

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

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

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

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

В результате прохождения преддипломной практики бакалавр должен:

### **2.1 Знать:**

- методы эффективного управления конфликтами (ОК-6);

- методы и приемы получения и обработки информации из различных источников (ОПК-1);

- особенности функционирования индустрии питания в условиях современного рынка (ОПК-5);

- методики проведения расчетов производственных мощностей и технологического оборудования (ПК-5);
- методы разработки и реализации стратегии развития продаж на предприятии питания (ПК-10);
- основные теории, методы и формы мотивации и стимулирования персонала (ПК-11);
- основные средства и методы оценки профессионального уровня персонала (ПК-12);
- методы планирования и анализа программ и мероприятий по обеспечению и поддержке лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству (ПК-13);
- организационно – правовые основы финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, основы современного бухгалтерского учета и налогообложения (ПК-14);
- основы маркетинговой деятельности предприятия (ПК-15);
- методы разработки эффективной стратегии развития предприятия (ПК-16);
- основы ресурсосберегающих технологий в индустрии питания (ПК-17);
- основы нормативно-технической документации в области безопасности жизнеобеспечения предприятия (ПК-18);
- нормативно-правовую базу в области продаж продукции производства и услуг (ПК-19);
- основные теории, методы и формы мотивации и стимулирования персонала (ПК-20);
- методику проведения аттестации персонала (ПК-21);
- современное состояние рынка труда. Организационные основы индустрии питания (ПК-23).

## **2.2 Уметь:**

- эффективно работать в коллективе (ОК-6);
- самостоятельно изучать и анализировать литературу в области саморазвития, критически анализировать свои достоинства и недостатки (ОК-7);
- использовать информационные, компьютерные и сетевые технологии в работе с информацией (ОПК-1);
- эффективно применять профессиональные знания при процессах организации производства и обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов (ОПК-5);
- управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности; использовать сетевые компьютерные технологии в своей профессиональной деятельности (ПК-2);

- анализировать состояние и эффективность использования оборудования (ПК-5);
- разрабатывать и внедрять единую политику продаж, осуществлять организацию разработки и внедрения ассортимента продукции и услуг, его оптимизацию по критерию максимальной доходности (ПК-10);
- осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ; использовать методики оценки мотивационных программ и программ стимулирования персонала в зависимости от специфики предприятия питания (ПК-11);
- разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды (ПК-12);
- планировать и анализировать собственную деятельность с учетом собственных должностных обязанностей на предприятии питания (ПК-13);
- проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания (ПК-14);
- самостоятельно осуществлять поиск, использовать и актуализировать информацию в области развития сферы услуг (ПК-15);
- проводить методическую оценку функциональных областей организации – управленческий аудит (ПК-16);
- оперативно планировать производственно-технологический процесс предприятий питания (ПК-17);
- оперативно реагировать при возникновении чрезвычайных ситуаций (ПК-18);
- организовывать производственно-торговые процессы предприятий питания в соответствии с нормативно-правовой базой (ПК-19);
- самостоятельно осуществлять поиск, выбирать, актуализировать и использовать информацию в области мотивации и стимулирования персонала предприятий питания (ПК-20);
- разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала (ПК-21);
- проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия в условиях современного рынка (ПК-22);
- разрабатывать и реализовывать управленческие решения с целью эффективной деятельности трудового коллектива (ПК-23).

### **2.3 Владеть:**

- навыками толерантного восприятия социальных этнических конфессиональных и культурных различий современного общества (ОК-6);

-навыками личностного развития и повышение профессионального мастерства (ОК-7);

- навыками получения обработки, адаптации информации из различных источников и баз данных (ОПК-1);

- навыками расчетов технологических параметров оборудования с использованием пакетов прикладных программ (ПК-2);

- навыками оценки и исследования инновационного потенциала с учетом требований современного рынка и возможностей предприятия (ПК-5);

- навыками в области анализа и контроля процесса продаж, системы товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания (ПК-10);

- навыками экономического анализа в области оценки результатов мотивации и стимулирования персонала (ПК-11);

- методиками оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения (ПК-12);

- методами оценки эффективности труда в общественном питании (ПК-13);

- методами экономического анализа финансового состояния предприятий (ПК-14);

- навыками маркетинговых исследований в сфере услуг предприятий питания (ПК-15);

- навыками формирования эффективной политики предприятия питания (ПК-16);

- умением организации технологических процессов производства продукции предприятия питания с учетом рационального использования всех видов ресурсов (ПК-17);

-навыками осуществления необходимых мер безопасности при возникновении (ПК-18);

- навыками коммуникативного общения (ПК-20);

- методами экономического анализа и оценки финансового состояния предприятий питания (ПК-22);

-лидерскими качествами.Современными, эффективными методами управления предприятий питания (ПК-23).

### **3 Указание места практики в структуре образовательной программы высшего образования**

Программа преддипломной практики для бакалавров направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль 19.03.04.02.01 Технология организации ресторанной деятельности

является логическим продолжением практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности и нацелена на сбор исходного материала, ведения дневника по практике, выпускной квалификационной работы и базируется на освоении следующих предшествующих дисциплин: «Технология продукции общественного питания», «Организация производства на предприятиях общественного питания», «Санитария и гигиена», «Экономика предприятий общественного питания», «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания», «Управление в индустрии питания».

В свою очередь знания, полученные в ходе прохождения преддипломной практики, выступают в качестве базовых для написания выпускной квалификационной работы.

#### 4 Объем практики, ее продолжительность и содержание

Объем практики: 9 з.е.

Продолжительность: 6 недель/ 324 акад. часов

№ п\п	Разделы практики	Кол-во час	Формы текущего контроля
1	Подготовительный этап: оформление на практику, знакомство с предприятием общественного питания.	4/0,11	Отметка в дневнике прохождения практики
2 2.2 2.3 2.4 2.5 2.6	Организационный раздел Организационно-экономическая характеристика Производственная инфраструктура предприятия Организация работы складских помещений Организация производства Организация обслуживания Прогрессивные технологии обслуживания	68/1,9	Отметка в дневнике прохождения практики, собеседование
3	Технологический раздел	18/0,5	Отметка в дневнике прохождения практики
4	Выполнение выпускной квалификационной работы (1-3 раздел)	234/6,5	Зачет
	Итого	324/9	

Содержание преддипломной практики

1.Организационный раздел

1.1Организационно-экономическая характеристика

Студент должен изучить краткую организационно-экономическую характеристику предприятия: тип предприятия, класс, количество мест в зале, местонахождение предприятия, обслуживаемый контингент потребителей, формы и методы обслуживания, виды дополнительных услуг, дневной и месячный товарооборот, перспективы развития. Изучить результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания за последние три года по основным экономическим показателям, оценить фактическое финансовое состояние предприятия, провести аудит всех ресурсов предприятия и предложить стратегию развития предприятия питания с учетом современных требований рынка, используя новейшую информацию в области развития потребительского рынка России. Изучить и дать оценку организационной структуры управления и системе методов управления, используемых на предприятии. Проанализировать принципы формирования системы управления в данной организации.

- предприятиях социальной сети определить процент охвата питанием рабочих, учащихся, студентов. Выяснить, имеется ли на предприятии система менеджмента качества. Изучить в районе расположения данного предприятия рациональное размещение сети общественного питания, ее специализацию. Сделать выводы технико-экономического обоснования исследуемого предприятия. Ознакомиться с действующей на предприятии нормативно-технической документацией в области безопасности жизнеобеспечения предприятия, изучить действующую на данном предприятии питания систему безопасности жизнеобеспечения. Сделать общие выводы по данному вопросу.

### *1.2 Производственная инфраструктура предприятия*

При освоении организационного раздела студент должен ознакомиться с производственно-технологическим циклом предприятия, составом помещений предприятия (складских, производственных, торговых, экспедиции, вспомогательных помещений), изучить структуру производства (цеховая или бесцеховая), схему взаимосвязи помещений, соблюдение общих требований, предъявляемых к организации рабочих мест и к созданию оптимальных условий труда на производстве.

### *1.3 Организация производства*

Во время прохождения преддипломной практики студент должен ознакомиться с производственной структурой предприятия. Изучить производственно-торговую схему предприятия, схему движения сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, указать недостатки и разработать предложения по оптимизации компоновки предприятия в соответствии с установленными требованиями и в соответствии с производственно-торговым циклом, а при необходимости - по реконструкции предприятия.

Необходимо изучить профессиональный и квалификационный состав производственных бригад, квалификационную характеристику производственных работников. Изучить график выхода на работу производственных работников на один день и неделю. Провести анализ графиков выхода на работу.

#### *1.5 Организация обслуживания*

Студент во время преддипломной практики изучает и дает характеристику торговой группы помещений, анализирует взаимосвязь торговой и производственной группы. В соответствии с нормативным документом ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования» анализирует: соответствует ли по уровню обслуживания предприятие – база практики основным требованиям, предъявляемым к предприятиям соответствующего типа и класса.

При самообслуживании дать характеристику типу выбранной раздаточной линии.

При обслуживании официантами изучает:

- количественный и квалифицированный состав бригады официантов;
- количество мест, обслуживаемых официантом или бригадой официантов;
- распределение обязанностей в звеньях;
- процесс обслуживания потребителей.
- недостатки и достоинства метода.

Раскрывает концепцию ресторана, кафе, бара включая ключевые составляющие: зонирование, способы обслуживания клиентов, дизайн предприятия, карта вин, предоставляемые услуги посетителям.

Провести анализ соответствия уровня обслуживания требованиям ГОСТ32692-2014 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания».

#### *1.6 Прогрессивные технологии обслуживания*

Изучить элементы маркетинга (обслуживание подростков, семей с детьми, пожилых людей, инвалидов; приятные сюрпризы для клиентов), элементы мерчандайзинга (персональный - торговые презентации, рекламные послания потенциальным клиентам ресторана; внутренний – дизайн блюд и напитков, агитация в зале: витрины для десертов, салат-бары в зале, открытая кухня, приготовление блюд перед посетителем; убеждающая продажа, распространение купонов, презентации блюд, конкурсы, лотереи, розыгрыши, проведение дней национальной кухни и д.р.), наличие кейтеринга, его виды.

Ознакомиться с особенностями подготовки проведения банкетов, торжеств.

Дать рекомендации по совершенствованию организации обслуживания на предприятии, внедрению прогрессивных форм обслуживания.

Изучить рекламу предприятия.

Ознакомится с логистическими процессами на предприятии питания:

В освоить методы разработки и реализации стратегии развития продаж на предприятии, провести анализ по результатам продаж, в том числе, вне предприятия;

В изучить методы контроля процесса продаж и систему логистических процессов на предприятии питания.

Дать рекомендации по улучшению политики продаж. Проанализировать имеющуюся на предприятии законодательную, нормативно-правовую, технологическую документацию в области продаж, производства продукции и услуг.

Ознакомится с вопросами формирования кадровой политики предприятия питания:

- изучить и провести анализ программ мотивации и систем стимулирования персонала предприятия;

- провести анализ действующих на предприятии методик оценки профессионального уровня персонала;

- принять участие в разработке индивидуальных и комплексных программ обучения персонала;

- провести анализ действующих на предприятии мероприятий обеспечения и поддержки лояльности персонала.

На основании проведенного анализа разработать мероприятия по улучшению кадровой политики предприятия.

## *2 Технологический раздел*

Дать оценку имеющейся на предприятии нормативной документации, регламентирующей производственно-торговый процесс (ГОСТы, сборники рецептур, технико-технологические карты, ТУ, ТИ и стандарты предприятия и др.). Принять участие в контроле за соблюдением технологии приготовления пищи, норм вложения сырья, разнообразием ассортимента, соблюдением санитарно-гигиенического режима, условий и сроков хранения и реализации полуфабрикатов и готовой продукции.

Ознакомиться с современными технологиями, сетевыми компьютерными технологиями, используемыми на предприятии.

Изучить использование программных продуктов управления производством, виды используемых модулей.

Проанализировать формы организации ресурсосберегающих технологий на предприятии. Предложить способы рационального использования ресурсов с применением новейших инновационных технологий.

Ознакомиться с видами контроля за деятельностью предприятия, порядком их проведения и имеющейся на предприятии документацией, фиксирующей проверки контролирующих организаций.

Изучить программу по безопасности продукции в соответствии с ГОСТ Р 55889-2013 «Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания».

## **5 Формы отчётности по практике**

В период прохождения преддипломной практики студент самостоятельно ведет дневник прохождения практики, в котором подробно описывает выполненную работу с подведением итогов, о чем информирует преподавателя (собеседование). Записи в дневнике подписывает руководитель практики от предприятия. В период выполнения выпускной квалификационной работы записи в дневнике подписывает научный руководитель бакалаврской работы.

В конце практики, обучающейся оформляет 1-3 разделы выпускной квалификационной работы, являющейся результатом преддипломной практики.

1-3 разделы выпускной квалификационной работы выполняется в соответствии с методическими указаниями по бакалаврской работе и оформляется в соответствии с СТО 4.2-07-2014 «Система менеджмента качества. Общие требования к построению, изложению и оформлению документов учебной деятельности».

Оформленные 1-3 разделы выпускной квалификационной работы подшиваются в папку, к ней прикладывается дневник прохождения практики, регистрируется и сдается на кафедру для проверки научным руководителем бакалаврской работы.

## **6 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике**

В соответствии с планом преддипломной практики по окончании прохождения практики бакалавром сдается оформленный в установленном порядке дневник, выпускная квалификационная работа. По результатам прохождения преддипломной практики сдается зачет. Зачет проводится в устной форме – в виде беседы преподавателя со студентом по определенным вопросам и решением практических заданий,

Цель зачета – проверка уровня усвоения студентами профессиональных компетенций по результатам прохождения преддипломной практики.

Вопросы и практические задания к зачету представлены в фонде оценочных средств преддипломной практики.

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

### **Основная литература**

1. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания [Текст] : учебник : [для студентов, обучающихся по направлению подготовки бакалавров "Технология продукции и организация общественного питания"] / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов; ред. А. Т. Васюкова.- Москва: Дашков и К°, 2015. - 496 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=513905>
2. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник для студентов, обучающихся по направлению подготовки бакалавров «Технология продукции и организация общественного питания» / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; ред. А. Т. Васюкова.- Москва : Дашков и К°, 2015. - 416 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread.php?book=512131>
3. Виханский, Олег Самуилович. Менеджмент [Текст] : учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению подготовки "Экономика" / О. С. Виханский, А. И. Наумов.- Москва : Магистр : ИНФРА-М - 2014. - 656 с.
4. 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>
6. Фридман А.М. Экономика предприятия общественного питания: Учебник для бакалавров/ А.М. Фридман. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. – 464 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=415286>

### **Дополнительная литература**

1. Быстров, С. А. Экономика и организация ресторанного бизнеса [Текст] : [учебное пособие] / С. А. Быстров. - Москва : Форум, 2011. - 463 с.  
Режим доступа: <http://www.znaniyum.com/bookread.php?book=226404>
2. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : Учебник / К. Я. Гайворонский, Н. Г. Щеглов. - Москва : Издательский Дом "ФОРУМ" ; Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2015. - 480 с.
3. Санитария и гигиена [Электронный ресурс] : учеб.-метод. пособие [для студентов спец. 100701 «Коммерция»] / Сиб. федерал. ун-т ; сост. И. П. Денисова.- Красноярск : СФУ, 2013.
4. Гайворонский, К. Я. Охрана труда в общественном питании и торговле [Текст] : [учебное пособие для средних специальных учебных заведений по профилю 19.02.10 "Технология продукции общественного питания (квалификация техник-технолог)", 38.10.02.05 "Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров (квалификация товаровед-эксперт)", 38.02.04 "Коммерция (по отраслям)"] / К. Я. Гайворонский. - Москва : Форум : ИНФРА-М, 2015. - 128 с.
5. Егоршин, Александр Петрович. Мотивация и стимулирование трудовой деятельности [Текст] : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению (специальности) "Управление персоналом" / А. П. Егоршин.- Москва : ИНФРА-М, 2013. - 378 с.

### **Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»**

1. Научная библиотека Сибирского федерального университета. Режим доступа: <http://lib.sfu-kras.ru/>
2. Научная Электронная Библиотека eLIBRARY.RU. Режим доступа: <http://elibrary.ru/>
3. Электронно-библиотечная система издательства «Лань». – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>
4. Электронно-библиотечная система издательства «ИНФРА-М». – Режим доступа : <http://znaniyum.com/>
5. Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «РУКОНТ». – Режим доступа: <http://rucont.ru/>
6. Электронная библиотека СМИ. Режим доступа: <https://public.ru/>
7. Справочно-правовая система «Гарант» : <http://www.garant.ru/>

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

Во время проведения практики используются следующие технологии: групповые организационные собрания, индивидуальные консультации по выполнению программы практики.

Предусматривается проведение самостоятельной работы студентов под контролем руководителя, осуществляется обучение правилам написания выпускной квалификационной работы, при этом может быть использован различный арсенал вычислительной техники и программного обеспечения:

- 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.

## **9 Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики**

Преддипломная практика для студентов направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль 19.03.04.02.01 Технология организации ресторанной деятельности.

проходит на рабочих местах в предприятиях общественного питания.

Материально-техническая база прохождения преддипломной практики обеспечивается наличием:

- зданий и помещений, находящихся у университета на праве собственности для проведения собраний и инструктажа по производственной практике, а также для проведения консультаций по вопросам прохождения преддипломной практики и написания выпускной квалификационной работы.;
- зданий и помещений, находящихся у предприятий общественного питания на праве собственности, оперативного управления, аренды или самостоятельного распоряжения, оформленных в соответствии с действующими требованиями, для прохождения преддипломной практики;
- техники и оборудования предприятий питания, обеспечивающих безопасность жизнедеятельности;
- обеспечения физического доступа к мировым и университетским информационным сетям, используемым во время прохождения преддипломной практики;

- средств обеспечения презентаций (мультимедийная аппаратура) для работы над выпускной квалификационной работой во время прохождения практики.

Для прохождения преддипломной практики бакалавров по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль 19.03.04.02.01 Технология организации ресторанной деятельности практиканту организуется рабочее место. Доступ к рабочему месту предоставляется организацией – место (база) практики в распоряжении студента на весь период прохождения практики. Рабочее место оснащено необходимым оборудованием. На рабочем месте студента-практиканта соблюдаются необходимые требования охраны труда, техники безопасности и противопожарной защиты.

Освоение практики инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с использованием средств обучения общего и специального назначения.

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

1. ООО «Альфа», отель «Амакс».
2. ООО «Восход-М», сеть ресторанов.
3. ИП Абрамов «Альянс».
4. Филиал ООО «УСК «Сибиряк», отель «Сибиряк».
5. ООО «Кулинар».
6. ИП Лаврова Н.П., столовая «Кувертюр».
7. ФГБОУ ВО «Красноярский государственный институт искусств»

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

Разработчики: д-р пед. наук, профессор Камоза Т. Л.

д-р экон. наук, профессор Яброва О. А.

д-р техн. наук, профессор Губаненко Г. А.

Представитель

работодателя Директор ООО «Кулинар» Зенич Г. Н.

указать предприятие, должность



дата,

подпись, заверяется печатью организации

Программа принята на заседании кафедры технологии и организации общественного питания

20 декабря 2017г протокол №6