

Б2.П.3 Преддипломная

1. Цели и задачи практики

Цель преддипломной практики – формирование в условиях производства практических умений и навыков решения организационно-технических задач, развитие профессионального мышления, навыков проведения самостоятельной исследовательской работы, сбор материалов для выпускной квалификационной работы.

Основными задачами преддипломной практики являются:

- ознакомление с организационной структурой предприятия;
- изучение сфер деятельности предприятия и их влияния на формирование стратегии
- приобретение умений по анализу и оценке деятельности предприятия питания, организации труда, управления персоналом;
- развитие практических навыков по выявлению резервов повышения эффективности работы предприятия;
- сбор и обработка фактического материала по теме выпускной квалификационной работы

2. Результаты обучения при прохождении практики, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОПК-1	Способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	Знать: Программные средства для работы на персональном компьютере Уметь: Работать в качестве пользователя персонального компьютера, работать с программными средствами общего назначения, создавать базы данных с использованием ресурсов сети Интернет Владеть: Методами поиска и обмена информацией в глобальных и локальных компьютерных сетях, техническими и программными средствами защиты информации при работе с компьютерными системами
ПК-3	Владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня	Знать : Санитарное законодательство в индустрии питания; гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде; санитарные требования к содержанию предприятий питания; санитарные требования к проведению технологической обработки, качеству блюд, хранению и раздаче готовой пищи, обслуживанию посетителей. Уметь: Анализировать данные о санитарно-гигиеническом состоянии предприятий питания с целью

	запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	обеспечения санитарно-эпидемиологической безопасности кулинарной продукции Владеть: Навыками работы с СанПиНами; оценками производственной санитарии; методами личной гигиены и профилактикой потенциально опасной продукции
ПК-7	Способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	Знать: методы взаимодействия с потребителями, особенности и алгоритмы построения систем контроля деятельности предприятий питания, требования систем качества и безопасности пищевой продукции. Уметь: выявлять потенциальные опасности загрязнения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Владеть: методами анализа и оценки результативности систем контроля производства пищевой продукции на всех этапах
ПК-8	Способность обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала	Знать: Характер воздействия опасных и вредных факторов на человека и природную среду, методы защиты от них применительно к сфере профессиональной деятельности, основные естественные системы защиты организма. Уметь: Выбирать методы защиты от опасностей применительно к сфере своей профессиональной деятельности и способы обеспечения комфортных условий жизнедеятельности, рассчитывать индивидуальный и коллективный риски. Владеть: Навыками рационализации профессиональной деятельности с целью обеспечения безопасности и поддержания здоровья персонала, а также защиты окружающей среды.
ПК-9	Готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях	Знать: Основные законодательные и правовые основы в области безопасности и охраны окружающей среды; методы мотивации персонала к безопасной деятельности. Уметь: Разрабатывать требования и подбирать обучающие программы в сфере безопасности. Владеть: Основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий; понятийно-терминологическим аппаратом в области безопасности;
ПК-10	Способностью определять цели и ставит 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	Знать: Алгоритм проведения закупа на предприятии питания и заказа продукции у поставщиков; классификацию товарных запасов; основные этапы планирования товарных запасов при организации предприятия индустрии питания. Уметь: Разрабатывать алгоритм проведения закупа на предприятии питания и заказа продукции у поставщиков с учетом типа предприятия и его организационной структуры; на основании критериев выбора поставщиков. Владеть: Методами анализа продаж; методами оценки конкурентоспособности предприятия

ПК-11	Способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулирования работников производства	Знать: типы мотивации и их характеристику; виды стимулов; соответствие мотивационных типов и форм стимулирования работников производства. Уметь: осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулирования работников производства. Владеть: нормативно-правовой базой в области управления персоналом; методами мотивации персонала.
ПК-12	Способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды	Знать: Трудовое Законодательство Российской Федерации, характеристику профессий персонала предприятия; виды индивидуальных и коллективных программ обучения; способы оценки результатов обучения и профессионального уровня. Уметь: 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. Владеть: Нормативно-правовой базой в области управления персоналом; методами оценки профессионального уровня персонала; способами разрешения конфликтов.
ПК-13	Способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания	Знать: Виды лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству; особенности открытой и закрытой кадровой политики; формы власти и стили управления; виды и этапы карьеры, роль мотивирующих факторов; виды, свойства и составляющие имиджа; должностные обязанности персонала на предприятиях питания, виды норм труда и методы разработки. Уметь: 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. Владеть: Нормативно-правовой базой в области управления персоналом; методами управления персоналом; способами разработки норм труда.
ПК-14	Способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля	Знать: Основы экономики, менеджмента, механизмы финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия питания. Уметь: Оценивать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания; организовывать эффективную систему контроля; оценивать результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов. Владеть: Методами расчетов показателей финансово-экономической деятельности предприятий питания, аналитическим мышлением, методами проведения мониторинга и контроля деятельности предприятия.
ПК-16	Способность планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и	Знать: механизмы формирования политики, стратегических планов развития предприятия; Уметь: планировать деятельность предприятия питания с учетом требований рынка; проводить анализ, оценку рынка и рисков; проводить аудит финансовых и материальных ресурсов;

	риски, умение провести аудит финансовых и материальных ресурсов	Владеть: методами бизнес- планирования на предприятиях питания; навыками разработки бизнес-планов, планирования продукции, ее продвижения, и сбыта, а также планирования цен
ПК-19	Владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг	Знать: Нормативно-правовую базу в области продаж продукции производства и услуг, оценки качества и безопасности сырья и пищевых продуктов. Уметь: Пользоваться нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг, работать с государственными стандартами, регламентирующими качество и безопасность сырья готовой продукции. Владеть: Нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг, оценки качества и безопасности сырья и пищевых продуктов.
ПК-21	Готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации	Знать: профессиональные обязанности работников производства; роль обучения в профессиональном развитии сотрудника; внешние и внутренние способы обучения; этапы и методы обучения; методы оценки обучения и трудовой деятельности; процедуру проведения аттестации. Уметь: разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации. Владеть: нормативно-правовой базой в области управления персоналом; методами оценки профессионального уровня персонала.
ПК-22	Способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия	Знать: экономику предприятий питания, методы мониторинга его хозяйственной и финансовой деятельности, основы бухгалтерского учета Уметь: получать и обрабатывать экономическую информацию, необходимую для управления предприятием питания, планировать объем производства предприятий питания и проводить расчеты затрат на производство и реализацию продукции питания, планировать эффективную систему контроля Владеть: навыками экономического анализа производства продукции питания
ПК-23	Способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления	Знать: Основы организации деятельности предприятия, принципы и методы управления персоналом; формы власти, природу и стили лидерства; способы набора и отбора персонала. Уметь: Формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе; осуществлять взаимодействие между членами команды; разрабатывать варианты управленческих решений и обосновывать их выбор по критериям эффективности. Владеть: Способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления; методами и моделями принятия управленческих решений; способами поддержания работоспособности персонала.
ПК-27	Способностью контролировать качество	Знать: основные планировочные решения помещений предприятий питания в соответствии с их типом; основные направления реконструкции

	<p>предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания</p>	<p>действующих предприятий питания; особенности проектирования предприятий питания с различным контингентом потребителей и заготовочных предприятий; требования к размещению и монтажной привязке оборудования; технологические расчеты отдельно по цехам, основные принципы расстановки оборудования согласно технологическому процессу</p> <p>Уметь: обосновать необходимость проекта документами; осуществить поэтажную разбивку помещений в соответствии с их назначением; обосновать наиболее удачное расположение цехов с точки зрения обеспечения поточности технологических процессов и санитарных требований; разместить оборудование с учетом последовательности технологического процесса и требованиями монтажной привязки оборудования</p>
ПК-28	<p>Готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)</p>	<p>Знать: Основные планировочные решения помещений предприятий питания в соответствии с их типом, требования к размещению и монтажной привязке оборудования, технологические расчеты.</p> <p>Уметь: Составлять техническое задание на проектирование предприятий питания, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, разместить оборудование с учетом последовательности технологического процесса и требованиями монтажной привязки.</p> <p>Владеть: Навыками поиска и использования информации в области проектирования предприятий питания, чтения чертежей и размещения оборудования.</p>
ПК-29	<p>Готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта.</p>	<p>Знать: современные тенденции планировки производственных цехов и помещений и предприятий в целом с использованием компьютерной техники</p> <p>Уметь: размещать торгово-технологическое оборудование в производственных цехах и помещениях с учетом требований к их размещению</p> <p>Владеть: методикой разработки планированного решения производственных помещений и предприятия в целом.</p>

3. Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Преддипломная практика входит в Блок 2 «Практики» учебного плана подготовки обучающихся по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

4.Содержание практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов	Трудоемкость в часах		
			контактная работа	самостоятельная работа	всего
1.	Подготовительный	Установочная лекция	4		4
		Инструктаж по технике безопасности	4	2	6
2.	Производственный	<p>Для студентов, выполняющих ВКР в виде проекта :</p> <p>Ознакомление с предприятием общественного питания (тип, класс, концепция, мощность, режим работы, функциональная структура, контингент потребителей, формы обслуживания).</p> <p>Изучение организации работы производства. Приобретение практических навыков и знаний в роли стажера заведующего производством, бригадира, начальника цеха (шефа, сушефа).</p> <p>Изучение ассортимента и технологии производства выпускаемой продукции.</p> <p>Приобретение практических навыков и закрепление теоретических знаний по технологии продукции общественного питания, эксплуатации технологического оборудования, контролю качества продукции.</p> <p>Изучение основных экономических показателей работы предприятия.</p> <p>Изучение вопросов нормирования труда, организации работы производственного и обслуживающего персонала, соблюдения требований охраны труда, санитарии и гигиены, вопросов безопасности жизнедеятельности и защиты экосистемы на предприятии.</p> <p>Для студентов, выполняющих ВКР в виде научно-исследовательской работы: теоретический анализ литературы и исследований по теме, подбор необходимых источников по теме (патентные материалы, научные отчеты, техническая документация и др.); составление библиографии.</p>	104	144	248
3.	Аналитический	Формирование базы аналитических данных и комплексный анализ собранных данных	8	10	18
4.	Заключительный	Интерпретация полученных результатов. Подготовка отчета по учебной практике	8	4	12
Итого			128	160	288

5.Общая трудоемкость: – часов/зачетных единиц -288/8, в том числе по очной (заочной) формам обучения:

1. Контактная работа 128 часов
 2. Самостоятельная работа 160 часов
- Аттестация – зачет с оценкой.