Приложение 6
к образовательной программе

Щеголев Александр Владимирович

Подписан: Щеголев Александр Владимирович
DN: C=RU, S=Орловская область, T=исполняющий обязанности директора, OU="СРЕДНЕРУССКИЙ ИНСТИТУТ УПРАВЛЕНИЯ - ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ """ РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ""", O="ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ """ РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ""", СНИЛС=13950729986, ИНН=575208091607, E=it@orel.ranepa.ru, G=Александр Владимирович, SN=Щеголев, CN=Щеголев Александр Владимирович
Основание: я подтверждаю этот документ своей удостоверяющей подписью
Местоположение: Среднерусский институт управления

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Б2.В.02.03(Пд) Преддипломная практика
(индекс, наименование дисциплины в соответствии с учебным планом)

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(код, наименование направления подготовки)

Технология продукции и организация общественного питания
(наименование образовательной программы)

Заочная форма обучения
(форма обучения)

Год набора – 2025

Орёл

Автор(ы)-составитель(и) РПД:

Меркулова Елена Геннадьевна, к.б.н., доцент, доцент кафедры пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела

Заведующий кафедрой:

Меркулова Елена Геннадьевна к.б.н., доцент

Рабочая программа практики Б2.В.02.03(Пд) Преддипломная практика одобрена на заседании кафедры пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела Среднерусского института управления – филиал РАНХиГС.

протокол № 11 от «30» сентября 2026 г.

Содержание

1. Вид, тип практики и способы ее проведения 4
2. Соотнесение результатов обучения по практике с планируемыми результатами освоения образовательной программы 4
3. Объем и место практики в структуре образовательной программы 5
4. Содержание практики 5
5. Оценочные материалы для промежуточной аттестации по практике 6
6. Учебно-методическое и информационное обеспечение практик 11
7. Материально-техническое обеспечение практики 13
Формы отчетных документов по практике 14

1. ***Вид, тип практики и способы ее проведения***

Вид практики: производственная.
Тип практики: преддипломная практика.
Способы проведения практики: стационарная или выездная.

2. Соотнесение результатов обучения по практике с планируемыми результатами освоения образовательной программы

2.1. Практика Б2.В.02.03(Пд) Преддипломная практика обеспечивает формирование следующих компетенций (частей компетенций):

Код и наименование компетенции*	**Код и наименование индикатора достижения компетенции***	**Код и наименование образовательного результата***
УК -10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК – 10.1. Осуществляет расчет и анализ показателей деятельности организации для разработки и принятия обоснованных экономических решений	УК- 10.1 У-1 Знает основные показатели деятельности предприятия УК- 10.1 У-2 Умеет разрабатывать и принимать обоснованные экономических решения
ПК - 4 Способен разработать проект (проекты реконструкции технологического перевооружения действующих) предприятий общественного питания	ПК-4.1 - Проводит расчеты для проектирования производства продукции общественного питания, технологических линий, цехов, отдельных участков при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих организаций	ПК-4.1 У-1 Умеет проводить расчеты для проектирования производства продукции общественного питания, технологических линий, цехов, отдельных участков при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих организаций
	ПК-4.2 Осуществляет технологическую компоновку и подбор оборудования для технологических линий и участков	ПК -4.1 З-1 Знает основные стадии проектирования и этапов составления технического задания на проектирование предприятий питания

	производства продукции общественного питания	ПК- 4.1 У-1 Умеет оценивать результаты проектирования предприятия питания на стадии проекта

3. Объем и место практики в структуре образовательной программы

Общий объем практики составляет 6 зачетных единиц, то есть 216 академических часов, в т.ч.

- контактная работа: самостоятельная работа под руководством преподавателя, руководителя практики – 2 ч.;

- самостоятельная работа обучающегося – 214 ч.

Практика Б2.В.02.03(Пд) «Преддипломная практика» включена в обязательную часть основной образовательной программы.

Практика базируется на дисциплинах: Проектирование предприятий питания и пищевой промышленности, Холодильная техника и технология, Основы строительства и инженерное оборудование.

4. Содержание практики

№п/п	Этапы (периоды практики)	Виды работ	Трудоемкость	
			Контактная раб	Сам. Раб.
1	Подготовительный этап	1.Проведение собрания обучающихся. 2.Ознакомление с программой практики, целями и задачами. 3.Получение заданий на практику. 4.Прохождение инструктажа 5.Изучение заданий на практику, составление плана работ. 6.Изучение инструкций, правил внутреннего распорядка, правил техники безопасности на рабочем месте	2	0
2	Практическая подготовка	1. Сбор исходных данных для разработки проекта. Обоснование выбора складской группы	0	192

		помещений предприятий питания 2.Проектирование складской группы помещений предприятий питания 3.Организация работы складского хозяйства предприятия питания 4.Оценка результатов проектирования складской группы помещений 5.Разработка компоновочного решения складской группы помещений с расстановкой оборудования 6.Составление экспликации помещений и спецификации оборудования		
3	Отчетный этап	1. Подготовка отчета по практике 2. Защита отчета	0	22

5. Оценочные материалы для промежуточной аттестации по практике

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета с оценкой. Оценочные материалы промежуточной аттестации включают в себя: перечень отчетных документов по практике, представляемых по завершении практики, и вопросы к зачету с оценкой.

По окончании практики обучающийся предоставляет следующие формы отчетности:

- отчет по практике
- отзыв руководителя по практической подготовке от профильной организации, заверенный печатью организации
- индивидуальное задание руководителя по практической подготовке от Академии
- совместный рабочий график
- дневник прохождения практики

Отчет по практике подготавливается в соответствии с индивидуальным заданием.

Примерные темы индивидуальных заданий:

1. Осуществить подбор оборудования и проектирование складской группы помещений, привести компоновочное решение складской группы помещений с расстановкой оборудования детского кафе с обслуживанием официантами на 60 мест с баром-мороженое. Оценить результаты проектирования.

Производственная программа детского кафе с обслуживанием официантами на 60 мест с баром-мороженое

№ по Сборнику рецептур	Наименование блюд	Выход, г	Кол-во порций, шт.
1	2	3	4
23	*Салат «Весна»*	100	50
26	Салат витаминный	100	50
47	*Салат рыбный*	150	30
56	*Салат – коктейль овощной*	100	30
109	Борщ	250	100
163	Суп молочный с овощами	500	50
172/704	Бульон мясной прозрачный с гренками	300/20	70
300/470/553	Щука отварная с картофелем отварным и соусом сметанным	125/150/75	20
357/470/528	Мясо отварное с картофелем отварным и	100/150/75	30
370/475	красным соусом Филе с картофелем жареным «фри»	100/150	50

2. Осуществить подбор оборудования и проектирование складской группы помещений, привести компоновочное решение складской группы помещений с расстановкой оборудования детского кафе с обслуживанием официантами на 60 мест с салат-баром. Оценить результаты проектирования.

Производственная программа кафе на 60 мест с салат-баром

№ по Сборнику рецептур	Наименование блюд	Выход, г	Кол-во порций, шт.
2	3	4	5
24	*Салат из сырых овощей*	100	50
33	Салат из белокочанной капусты	100	50
48	*Салат «Ак-идель»*	125	30
58	*Салат – коктейль с ветчиной и сыром*	100	30
110	Борщ с капустой	500	50
162	Суп молочный с крупой	250	100
173/704	Бульон из кур прозрачный с гренками	300/20	80
301/470/5	Осетр отварной с картофелем отварным и соусом -	125/150/7	15
46	белое вино	5	35
358/470/5	Язык отварной с картофелем отварным и красным	100/150/1	50
28	соусом	00	
373/474	Лангет с картофелем жареным	100/150	

3. Осуществить подбор оборудования и проектирование складской группы помещений, привести компоновочное решение складской группы помещений с расстановкой оборудования кафе с обслуживанием официантами на 70 мест с баром-мороженое. Производственная программа кафе с обслуживанием официантами на 70 мест с баром-мороженое. Оценить результаты проектирования.

№ по Сборнику рецептур	Наименование блюд	Выход, г	Кол-во порций, шт.
25	Салат «Летний»	100	50
37	Салат овощной с редькой и яблоками	100	50
51	Салат мясной	150	30
57	Салат – коктейль рыбный	125	30
115 161 178/141 302/470 416/474/528 374/474	Борщ летний Суп молочный Рыбный бульон с фрикадельками Судак отварной с картофелем отварным Котлеты с картофелем жареным и красным соусом Антрекот с картофелем жареным	250 500 400/100 125/150 100/150/50 130/150	80 40 50 25 30 50

4. Осуществить подбор оборудования и проектирование складской группы помещений, привести компоновочное решение складской группы помещений с расстановкой оборудования столовой на 60 мест с фито-баром. Оценить результаты проектирования

Производственная программа столовой на 60 мест с фито-баром

№ по Сборнику рецептур	Наименование блюд	Выход, г	Кол-во порций, шт.
26	Салат витаминный	100	50
31	Салат сезонный	100	50
52	Салат по коми-пермяцки	100	30
59	Салат – коктейль с курицей и фруктами	110	30
116 166 180 304/470/544 361/474 376/474	Борщ украинский Суп-крем из тыквы Уха ростовская Белуга припущенная с картофелем отварным и соусом паровым Мясо жареное с картофелем жареным Поджарка с картофелем жареным	500 250 250/50 160/150/75 100/150 135/150	70 90 100 20 35 50

5. Осуществить подбор оборудования и проектирование складской группы помещений, привести компоновочное решение складской группы помещений с расстановкой оборудования кафе на 75 мест с чайным залом. Оценить результаты проектирования.

Производственная программа кафе на 75 мест с чайным залом

№ по Сборнику рецептур	Наименование блюд	Выход, г	Кол-во порций, шт.
27	Салат витаминный	100	50
38	Салат из редьки и картофеля по - кабардински	100	50
54	Салат столичный	150	30
56	*Салат – коктейль овощной*	100	30
119 165	Щи из свежей капусты Суп молочный с клецками	500 250	120 40
181	Уха рыбацкая	300	70
303/470/537	Сом, припущенный с картофелем отварным и белым соусом	160/150/75	15
362/474 475/475	Мясо шпигованное с картофелем жареным Бефстроганов с картофелем «фри»	100/150 200/150	35 50

Отчет по практике должен состоять из следующих разделов:

Отчет по учебной практике содержит титульный лист, содержание (план), текстовую часть, список литературы, приложения, дневник, характеристику.

Текстовая часть отчета раскрывается по разделам учебной практики и должна иллюстрироваться при необходимости соответствующими приложениями.

Материал в отчете представляется в следующей последовательности:

- характеристика, заверенная печатью организации (базы практики);
- дневник, заверенный печатью организации (базы практики);
- титульный лист отчета, заверенный печатью организации (базы практики);
- индивидуальное задание по практике;
- содержание (план) отчета;
- отчет (текстовая часть) о выполнении программы по отдельным разделам;
- список использованных источников;

Обучающиеся при прохождении практики обязаны вести дневник по установленной форме. В первый день практики в дневник записывается календарный план прохождения учебной практики. В дальнейшем в дневник записываются все фактически выполняемые виды работ в соответствии с календарно-тематическим графиком.

Содержание разделов:

Текстовая часть отчета раскрывается по разделам учебной практики и должна иллюстрироваться при необходимости соответствующими приложениями.

1. Обоснование выбора складской группы помещений предприятий питания
2. Проектирование складской группы помещений предприятий питания
2.1. Расчет количества сырья, подлежащего хранению
2.2. Подбор оборудования и проектирование охлаждаемых камер
2.3. Подбор оборудования и проектирование кладовой сухих продуктов
2.4. Проектирование загрузочной
2.5. Организация работы складского хозяйства предприятия питания
2.6. Оценка результатов проектирования складской группы помещений
Приложения
Приложение 1. Компоновочное решение складской группы помещений с расстановкой оборудования
Приложение 2. Экспликация помещений
Приложение 3. Спецификация оборудования
Список литературы

Оформление отчетной документации.

Шаблоны оформления отчетной документации по практике: титульного листа отчета по практике, отзыва руководителя по практической подготовке от профильной организации, индивидуального задания руководителя по

практической подготовке от Академии, совместного рабочего графика приведены в приложении 1 к рабочей программе практики.

Требования к оформлению отчета.

Отчет по практике предоставляется в печатном виде на листах формата А4, для приложений допускается использование формата А3, верхнее и нижнее поля – 20 мм, правое 15 мм, левое – 30 мм, выравнивание текста – по ширине, абзацный отступ – 1,25 см. Объем отчета (без учета отзыва руководителя практики от профильной организации, индивидуального задания руководителя выпускной квалификационной работы, для студентов, направляемых на преддипломную практику) должен составлять 15 - 25 страниц печатного текста. Текст готовится с использованием текстового редактора Microsoft Word (или аналога) через 1,5 интервала с применением 14 размера шрифта Times New Roman.

Перечень вопросов открытого типа к зачету с оценкой по практике

1. Понятие о проекте и смете.
2.Цель, задачи, принципы технологического проектирования.
3. Характеристика технико – экономического обоснования и расчетов.
4. Стадии разработки проектов.
5. Типовое и индивидуальное проектирование. Формы воспроизводства основных фондов в общественном питании.
3. Система автоматизации проектирования (сущность, принципы, характеристика данных). Дополнительные услуги, предоставляемые в предприятиях общественного питания.
4. Требования, предъявляемые стандартом ГОСТ Р «Общественное питание. Классификация предприятий», к проектированию предприятий общественного питания.
5. Расчет вместимости предприятий общественного питания, обслуживающих определенные контингенты.
6. Расчет количества сырья, подлежащего хранению в складской группе помещений предприятий общественного питания.
7. Проектирование охлаждаемых камер для хранения сырья и полуфабрикатов. Марки оборудования.
8. Проектирование кладовой сухих продуктов и вино водочных изделий в предприятиях общественного питания.
9.Требования к компоновке складской группы помещений.
10. Особенности технологического проектирования предприятий с использованием оборудования, входящего в Единую Взаимосвязанную Систему Машин и Оборудования.
11. Общие принципы и приемы объемно-планировочных решений предприятий питания в одноэтажных и многоэтажных зданиях.
12. Правила реконструкции действующих предприятий питания.
13.Методика расчета эффективности реконструкции.

14. Аппаратурное оформление технологических линий складской группы помещений.
15. Требования системы ХАСПП к проектированию предприятий питания

Шкала оценивания

Оценка соответствия с формой аттестации		Формулировка требований к степени освоения практики
ЗАЧТЕНО	ОТЛИЧНО	*Студент показывает полные и глубокие знания проектного материала, логично и аргументировано отвечает на поставленный вопрос, а также дополнительные вопросы, показывает высокий уровень теоретических знаний*
ЗАЧТЕНО	ХОРОШО	*Студент показывает глубокие знания материала, грамотно его излагает, достаточно полно отвечает на поставленный вопрос и дополнительные вопросы, умело формулирует выводы. В то же время при ответе допускает несущественные погрешности.*
ЗАЧТЕНО	УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО	*Студент показывает достаточные, но не глубокие знания проектного материала; при ответе не допускает грубых ошибок или противоречий, однако в формулировании ответа отсутствует должная связь между анализом, аргументацией и выводами. Для получения правильного ответа требуются уточняющие вопросы.*
НЕЗАЧТЕНО	НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО	*Студент показывает недостаточные знания проектного материала, не способен аргументировано и последовательно его излагать, допускается грубые ошибки в ответах, неправильно отвечает на поставленный вопрос или затрудняется с ответом.*

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение практик

Основная литература

1. Антонова, В. А. Организация производства и обслуживания предприятий общественного питания : учебное пособие / В. А. Антонова. — Донецк : ДонНУЭТ имени Туган-Барановского, 2018 — Часть 2 — 2018. — 197 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/170471

2. Григорьева, Р. З. Проектирование предприятий общественного питания : учебное пособие / Р. З. Григорьева, А. А. Кокшаров. — Кемерово : КемГУ, 2021. — 131 с. — ISBN 978-5-8353-2876-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/233396

3. Торопова, Н. Д. Организация производства на предприятии общественного питания : учебное пособие / Н. Д. Торопова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 348 с. — ISBN 978-5-8114-3691-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/206630

8.2. Дополнительная литература

1. Слезко, Е. И. Технология блюд национальной и мировой кухни : учебно-методическое пособие / Е. И. Слезко, В. Е. Гапонова, Х. М. Исаев. — Брянск : Брянский ГАУ, 2022. — 92 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/305081

2. Технология продукции общественного питания: учебник / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева, И. В. Симакова, О. И. Иринина. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2022. — 676 с. — ISBN 978-5-6044302-8-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/180957

3. Кокшаров, А. А. Технология производства ресторанной продукции : учебное пособие / А. А. Кокшаров, Т. В. Подлегаева. — Кемерово : КемГУ, 2021. — 145 с. — ISBN 978-5-8353-2804-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/186340

Нормативные правовые документы и иная правовая информация

1. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.

2. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.

5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Интернет-ресурсы

http://www.ezproxy.ranepa.ru:3561/login?url=http://www.biblio-online.ru/
http://www.ezproxy.ranepa.ru:3561/login?url=http://iprbookshop.ru/
http://www.consultant.ru/
http://www.biblioclub.ru/
http://www.garant.ru/
https://www.rst.gov.ru/portal/gost/

7. Материально-техническое обеспечение практики

Материально-техническая база соответствует действующим противопожарным правилам и нормам и обеспечивает проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работ обучающихся.

Предприятия общественного питания, оснащенные современным технологическим оборудованием, работающие по полному или сокращенному технологическому циклу, открытого или закрытого тапа, обслуживающие изменяющийся или постоянный контингент посетителей.

Приложение 1

Формы отчетных документов по практике

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ»
СРЕДНЕРУССКИЙ ИНСТИТУТ УПРАВЛЕНИЯ – ФИЛИАЛ РАНХиГС

СОГЛАСОВАНО *Руководитель предприятия базы практики* _____ «____» _____20 г.	УТВЕРЖДАЮ Зав. кафедрой «Пищевые технологии, сервис, торговое и таможенное дело» Е.Г.Меркулова _____ «__» _____20 г.

СОВМЕСТНЫЙ РАБОЧИЙ ГРАФИК (ПЛАН)

Проведения производственной практики: преддипломной практики студентов _ курса в форме практической подготовки

Направление подготовки (специальность) 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Учебная группа №

№ п/п	Наименование этапа (периода) практики	Виды работ	Срок прохождения этапа (периода) практики	Форма отчетности
1	Подготовительный этап	1.Проведение собрания обучающихся. 2.Ознакомление с программой практики, целями и задачами. 3.Получение заданий на практику. 4.Прохождение инструктажа 5.Изучение заданий на практику, составление плана работ. 6.Изучение инструкций, правил внутреннего распорядка, правил техники безопасности на рабочем месте		отчет
2	Практическая подготовка	2.1. Сбор исходных данных для разработки проекта. Обоснование выбора складской группы помещений предприятий питания 2.2.Проектирование складской группы помещений предприятий питания 2.3.Организация работы складского хозяйства предприятия питания 2.4.Оценка результатов проектирования складской группы помещений		отчет

		2.5.Разработка компоновочного решения складской группы помещений с расстановкой оборудования 2.6.Составление экспликации помещений и спецификации оборудования		
3	Заключительный этап:	Подготовка и защита отчета о прохождении практики.		отчет

Срок прохождения практики:_____
Место прохождения практики: _____

Рассмотрено на заседании кафедры «Пищевые технологии, сервис, торговое и таможенное дело»
(протокол от_____№)

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ»
СРЕДНЕРУССКИЙ ИНСТИТУТ УПРАВЛЕНИЯ – ФИЛИАЛ РАНХиГС

Кафедра «Пищевые технологии, сервис, торговое и таможенное дело»
Направление подготовки (специальность) 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ

На производственную практику: преддипломную практику
в форме практической подготовки

Для _____

Обучающегося _курса учебная группа № _____

Место прохождения практики: _____

Сроки прохождения практики: _____

Цель практики

Задачами практики являются:

Содержание практики, вопросы, подлежащие изучению:
1. Осуществить подбор оборудования и проектирование складской группы помещений, привести компоновочное решение складской группы помещений с расстановкой оборудования детского кафе с обслуживанием официантами на 60 мест с баром-мороженое (исходя из представленной производственной программы). Оценить результаты проектирования. Проектирование выполнить по следующему плану:
2.1. Сбор исходных данных для разработки проекта. Обоснование выбора складской группы помещений предприятий питания
2.2.Проектирование складской группы помещений предприятий питания
2.3.Организация работы складского хозяйства предприятия питания
2.4.Оценка результатов проектирования складской группы помещений
2.5.Разработка компоновочного решения складской группы помещений с расстановкой оборудования
2.6.Составление экспликации помещений и спецификации оборудования

Планируемые результаты практики:

Рассмотрено на заседании кафедры «Пищевые технологии, сервис, торговое и таможенное дело»

(протокол от _____№)

Задание принято к исполнению _____ «___» _____ 20___ г.
(подпись студента)

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
СРЕДНЕРУССКИЙ ИНСТИТУТ УПРАВЛЕНИЯ – ФИЛИАЛ РАНХиГС
Факультет технологий, товароведения и сервиса
Кафедра пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела

Дневник о прохождении производственной практики:
преддипломной практики

обучающегося _курса направления подготовки
19.03.04. Технология продукции и организация общественного питания
(код и наименование направления подготовки)

_____
(ф. и. о.)
База практики: _____
(наименование организации)
Сроки практики _____
(период прохождения практики)

Дата	Содержание практики	Результат работы
1	2	3
	Собрание обучающихся, получение заданий на практику, изучение заданий на практику, составление плана работ, изучение инструкций, правил внутреннего распорядка, правил техники безопасности на рабочем месте, прохождение инструктажа по охране труда	Получила и изучила задания на практику, составление плана работы, изучение инструкций, правил внутреннего распорядка, правил техники безопасности на рабочем месте, прохождение инструктажа по охране труда
	Сбор исходных данных для разработки проекта. Обоснование выбора складской группы помещений предприятий питания	
	Проектирование складской группы помещений предприятий питания	
	Организация работы складского хозяйства предприятия питания	
	Оценка результатов проектирования складской группы помещений	
	Разработка компоновочного решения складской группы помещений с расстановкой оборудования	
	Составление экспликации помещений и спецификации оборудования	
	Обобщение полученной информации, подведение итогов,	Оформил отчет, обобщив полученную

	анализ и оформление отчетных материалов и печатных документов	информацию.

Содержание и объем выполненных работ подтверждаю:

- руководитель практики от предприятия _____

- руководитель практики от вуза _____/

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение

высшего образования

«РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ»
Среднерусский институт управления – филиал РАНХиГС

ОТЗЫВ-ХАРАКТЕРИСТИКА

о результатах прохождения производственной практики:

преддипломной практики
в форме практической подготовки

Обучающаяся _____ факультета «Технологии, товароведение и сервис» Среднерусского института управления-филиала РАНХиГС проходила ознакомительную практику в период _____ в _____по адресу_____

в качестве: практиканта.

В обязанности практиканта входило закрепление, углубление и расширение теоретических знаний, умений и навыков, полученных в процессе теоретического обучения; овладение профессионально-практическими умениями, производственными навыками

Руководитель практики положительно оценивает работу практиканта, все поставленные задачи были им выполнены в срок с соблюдением требований к качеству исполнения.

Обучающийся проявил знание и практическое освоение различных профессиональных задач и функций во всех фазах организации производства и обслуживания на предприятиях питания;

Практикант работоспособен, исполнителен, компетентен в профессиональной сфере.

Из личных качеств обучающегося отмечено его дружелюбие, инициативность, стремление помочь коллегам.

Результаты обучающегося: индивидуальное задание выполнено, решение по порученным задачам предложены, материал собран, составлен отчет.

Обучающийся за прохождение практики заслуживает положительной оценки

Руководитель практики от предприятия _____/ _____

(подпись) *(ф. и., о.)*

М.П.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение

высшего образования
«РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ»
СРЕДНЕРУССКИЙ ИНСТИТУТ УПРАВЛЕНИЯ – ФИЛИАЛ РАНХиГС

Кафедра «Пищевые технологии, сервис, торговое и таможенное дело»
Направление подготовки (специальность) 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

ОТЧЕТ

о прохождении производственной практики: преддипломной практики

в форме практической подготовки

_____

_ курс обучения учебная группа № _____

Место прохождения практики: _____

Срок прохождения практики: _____

Руководители практики:

От Академии _____

От профильной организации _____

Отчет подготовлен и представлен:_____Ф.И.О

(подпись, дата)

Отчет защищен с оценкой_____

г. Орел, г.