

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
БАШКИРСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**



**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРАКТИКА ПО
ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОПЫТА
МАРКЕТИНГОВОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания

Профиль Организация производства и обслуживания в индустрии питания

Квалификация (степень) выпускника бакалавр Сроки обучения заочная форма (4 года)

Уфа, 2015

1 Цели практики по получению профессионального опыта маркетинговой деятельности

Цель практики по получению опыта маркетинговой деятельности - углубление и закрепление теоретических знаний обучающихся в области маркетинга, приобретение практических навыков и знаний по направлению подготовки на предприятиях общественного питания, знакомство их с организацией работы и структурой производства, формирование четкого представления о характере будущей маркетинговой деятельности.

2. Содержание практики по получению профессиональных умений и навыков производственно-технологической деятельности

Общая трудоемкость практики составляет 6 зачетных единиц, 216 часов.

В ходе практики студент должен овладеть методикой работы с технической литературой, подбором и обоснованием режимов технологического процесса по заданной теме, проведения исследований органолептических, физико- химических, микробиологических, реологических, санитарно-гигиенических показателей в сырье, полуфабрикатах и готовых продуктах.

В период прохождения технологической практики на предприятиях обучающийся должен детально ознакомиться с организацией, технологией и техно- химическим контролем производства, выполнить производственные задания, сбор, обработку и систематизацию фактического материала, наблюдения, измерения.

Разделы (этапы) практики	Виды работ на практике и трудоемкость (в часах)	
Организация практики	Ознакомительная лекция	4
Подготовительный этап, включающий инструктаж по технике безопасности, обработка и анализ полученной информации	Лекция	4
Детальное ознакомление с организацией, технологией и теххимическим контролем производства. Выполнение производственных заданий, сбор, обработка и систематизация фактического материала, наблюдения, измерения	Практическое занятие	172
Анализ собранных данных. Подготовка отчета по практике	Самостоятельная работа	36
Итого		216ч

3 Ведение дневника практики

В процессе прохождения практики обучающийся должен ежедневно вести дневник практики, в котором постоянно фиксировать ход реализации этапов практики.

Примерная форма дневника практики:

Дата	Объект практики (производственный и участок, цех)	Краткое содержание выполненных работ	Подпись руководителя

4 Составление итогового отчета по практике

Введение

Цели и задачи производственной практики, перспективы развития предприятий общественного питания при оказании услуг, номенклатура предоставляемых услуг, значение контроля качества предоставляемых предприятием услуг в повышении эффективности деятельности ПОП. (объем - 1-2 стр.).

1. Дать общую характеристику предприятия общественного питания

Наименование, местонахождение, вид деятельности, эмблема, тип, класс, структура предприятия, номенклатура предоставляемых услуг, штат сотрудников, контингент потребителей ПОП, Приводится перечень нормативной документации, действующие на предприятии. Дается подробная характеристика типа предприятия, обслуживаемого контингента, описывается ассортимент выпускаемой продукции, указываются методы и формы обслуживания. Приводится перечень услуг данного типа предприятия (2-3 стр.).

2. Выявить потребности потребителей продукции и услуг общественного питания

Необходимо выделить признаки сегментирования потребительского рынка, выделить критерии выбора сегмента рынка на предприятии. Построить диаграмму сегментирования рынка, раскрыть значение сегментирования и провести анализ возможностей освоения сегмента рынка на предприятии общественного питания. Определить определенные виды и разновидности потребностей на продукцию и услуги в предприятиях общественного питания (10-12 стр.)

3. Оценить конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания.

Обосновать показатели конкурентоспособности: качество, цена, учет их при анализе конкурентных преимуществ, выявить конкурентов организации общественного питания по месту практики и определить конкурентоспособность продукции и услуг. Провести анализ маркетинговой информации для определения конкурентоспособности; принять участие в маркетинговых исследованиях: анализ конкурентов. Определить сильные и слабые стороны деятельности предприятия. Разработать предложения по совершенствованию маркетинговой деятельности и по созданию конкурентоспособного предприятия. (4-5 стр.)

4. Сформировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.

Выбрать способы формирования спроса на услуги общественного питания и обосновать методы стимулирования сбыта; определить основные методы Public Relations; выбрать применяемые маркетинговые коммуникации для формирования спроса на услуги общественного питания и стимулирования их сбыта. Участвовать в разработке комплекса маркетинга и в консультировании потребителей. (5-6 стр.)

Заключение

В заключении делаются выводы, выносятся предложения о путях совершенствования организации процесса обслуживания на предприятиях общественного питания, подводятся итоги проделанной работы. Предложить пути повышения качества оказываемых услуг на предприятии.

Список использованных источников

В перечне литературы указывается список литературы и других источников, использованных при написании отчета. Список используемых источников должен содержать перечень ГОСТов, нормативных документов, литературы и информационных ресурсов Интернет. Ссылки в тексте на

источники указываются в квадратных скобках порядковым номером по списку источников, например: [1] (ссылка на первый источник по списку).

Сведения о книгах должны включать фамилию и инициалы автора, заглавие книги, место издания, издательство и год издания. Фамилию автора следует указывать в именительном падеже. Если книга написана двумя или более авторами, то их фамилии с инициалами указывают в той последовательности, в какой они напечатаны в книге;

при наличии трех и более авторов допускается указывать фамилию и инициалы только первого из них и слова «и др.».

Сведения о статье из периодического издания должны включать: фамилию и инициалы автора, заглавие статьи, наименование издания (журнала), год издания, страницы, на которых помещена статья.

Для информационных ресурсов указывается ссылка на ресурс, являющегося источником информации. Допускается указывать название статьи и автора (если таковые имеются) или полные данные по книге, размещенной для доступа в Интернет. б.Приложения: Представляются перечень меню, карт вин, фото интерьерного решения предприятия, фото праздничных мероприятий.

4.1. Требования к оформлению отчета

Текст основной части отчета печатается на белой бумаге формата А4 (210х297 мм) с применением печатающих и графических устройств вывода персональных компьютеров. Текст отчета должен располагаться на расстоянии от границы листа: справа 20 мм; слева - 25 мм; снизу и сверху - 20 мм.

Параметры шрифта: базовый редактор MicrosoftWord: шрифт TimesNewRoman, размер шрифта - 14 pt. Полуторный межстрочный интервал.

Текст каждого раздела начинают с нового листа. Заголовки разделов отделяют от текста двойным межстрочным интервалом, а от заголовка подраздела - двойным межстрочным интервалом. Все страницы, начиная с титульного листа, должны иметь сквозную нумерацию. Номер на титульном листе не ставится.

5 Обязанности обучающегося

Во время прохождения практики студент обязан:

- осуществить теоретическую подготовку в объеме, достаточном для прохождения практики на конкретном предприятии и выполнения производственного задания;
- строго соблюдать выполнение графика практики; регулярно вести дневник, представляя его для проверки руководителю практики;
- полностью выполнить индивидуальное задание и программу практики;
- строго соблюдать требования техники безопасности на предприятии;
- сдать в установленный срок дневник, отчет и получить зачет по практике.

Студент, не выполнивший программу практики и не сдавший дневник и отчет, не допускается к зачету.

6 Итоговая оценка практики

По итогам практики на кафедре создается комиссия для защиты отчетов, где студенты в недельный срок докладывают основные результаты своей работы и получают оценку.

Общая оценка складывается из следующих составляющих:

- оценка руководителя практики за качество отчета;

- оценка доклада, при этом учитывается полнота и глубина самоанализа результатов практики в докладе;

- оценка ответов на вопросы.

При оценке работы студента в период практики кафедральный руководитель практики должен проанализировать ответственность обучающегося в ходе практики и при подготовке отчетных документов.

Результаты защиты отчетов заносятся в экзаменационную ведомость и проставляются в зачетных книжках. Оценки за практику вместе с другими оценками обучающегося учитываются для определения уровня академической успеваемости

Библиографический список

а) основная литература:

1. Бурашников Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств [Текст]: учебник / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. - СПб. : Гиорд, 2007.

2. Роева, Н. Н. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Н. Н. Роева. - СПб. : Троицкий мост, 2010. - 256 с. - Режим доступа:

<http://www.trmost.ru/userfiles/flash/bpspp/index.html7lZTBUBLmUdShdmksy&38502731202&21>

3. Технологии пищевых производств [Текст] : учебник для студ. вузов, обуч. по спец. "Машины и аппараты пищевых производств" и "Пищевая инженерия малых предприятий" специалистов "Пищевая инженерия" / [А. П. Нечаев и др.] ; под ред. А. П. Нечаева. - М. : КолосС, 2008. - 767 с.

4. Басовский Л. Е. Управление качеством [Электронный ресурс]: Учебник / Л.Е. Басовский, В.Б. Протасьев. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: ИНФРА-М, 2011. - 253 с. - Режим доступа:

<http://www.znaniyum.com/bookread.php?book=265551>

5. Сарафанова, Л. А. Современные пищевые ингредиенты. Особенности применения [Текст] / Л. А. Сарафанова. - СПб. : Профессия, 2009.

6. Разработка пищевых продуктов [Текст] / М. Эрл, Р. Эрл, А. Андерсон. - . - СПб. : Профессия, 2004. - . - 381 с.

7. Примеры разработки пищевых продуктов. Анализ кейсов [Текст] : пер. с англ. / ред.: М. Эрл, Р. Эрл. - . - СПб. : Профессия, 2010. - . - 463 с.

8. Обогащение пищевых продуктов и биологически активные добавки [Текст] : пер. с англ. / ред.-сост. П. Б. Оттавей. - . - СПб. : Профессия, 2010. - . - 309 с.

9. Технология упаковочного производства [Текст] : учеб. для студ. вузов, обуч. по спец. "Технология и дизайн упаковочного пр-ва" напр. подгот. дипломированных спец. "Технол. полиграфического и упаковочного пр-ва" / Т. И. Аксенова, В. В. Ананьев, Н. М. Дворецкая ; Ред. Э. Г. Розанцев. - . - М. : Колос, 2002. - . - 184 с.

10. Оборудование для упаковки продуктов питания [Текст] : каталог / МСХ РФ, Департамент научно-технической политики и образования, НИИ информации и технико-экономических исследований по инженерно-техническому обеспечению АПК ; [редкол.: М. С. Бунин и др.]. - . - М. : Росинформагротех, 2004. - . - 181 с.

11. Оболенский Н. В. Холодильное и вентиляционное оборудование [Текст] : учеб. пособие / Н. В. Оболенский, Е. А. Денисюк. - М. : КолосС, 2006. - 247 с.

12. Кавецкий Г. Д. Процессы и аппараты пищевой технологии [Текст]: Учеб. / Г. Д. Кавецкий, Б. В. Васильев. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : Колос, 2000, 2006, 2009
13. Технология спирта./ под редакцией Яровенко В.П. / -М Колос, 2009.-465с.
14. Производство водок и ликероводочных изделий [Текст] : [учебник] / И. И. Бурачевский [и др.]. - М. : ДеЛиПринт, 2009.
15. . Кунце В., Мит Г. К 91 Технология солода и пива: пер. с нем. — СПб., Изд-во «Профессия», 2009. — 912 с, ил.
16. Ковалевский К.А., Ксенчук Н.И., Слезко Г.Ф. Технология и техника виноделия: Учебное пособие.- Киев: Фирма "ИНКОС", 2009. - 560 с
17. Технология безалкогольных напитков [Текст] : учебник / [Л. А. Оганесянц и др. ; под ред. Л. А. Оганесянц]. - СПб. : Гиорд, 2012. - 340 с.
18. Функциональные напитки и напитки специального назначения [Текст] : пер. с англ. / ред. - сост. П. Пакен. - СПб. : Профессия, 2010. - 495 с.
19. Юкиш А.Е., Ильина О.А. Техника и технология хранения зерна. -М.: ДеЛиПринт, 2009. - 718 с.
20. . Киселева, Т. Ф. Технология консервирования [Текст] : учеб. пособие / Т. Ф. Киселева, В. А. Помозова, Э. С. Гореньков. - . - СПб. : Проспект Науки, 2011. - . - 415 с.
21. Киселева, Т. Ф. Технология консервирования [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Т. Ф. Киселева, В. А. Помозова, Э. С. Гореньков. - . - СПб. : Проспект Науки, 2011. - . - 416 с. - Режим доступа: <http://biblio.bsau.ru/metodic/12604.pdf>
22. Васюкова А. Т. Современные технологии хлебопечения [Текст]: учеб.- практ. пособие / А. Т. Васюкова, В. Ф. Пучкова. - 2-е изд. - М. : Дашков и К, 2009. - 223 с.
23. Корячкина, С. Я. Технология мучных кондитерских изделий [Электронный ресурс]: Учебник / С. Я. Корячкина, Т. В. Матвеева. - СПб. : Троицкий мост, 2011. - 400 с. - Режим доступа: <http://www.trmost.ru/userfiles/flash/tmki/index.html?lZTBULmUdShdmksy&792179305878&18#/2/zoomed>
24. Олейникова, А. Я. Технология кондитерских изделий [Текст] : учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности 260202 "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий" направления подготовки дипломированного специалиста 260200 "Производство продуктов питания из растительного сырья": рек. УМО по образованию / А. Я. Олейникова, Л. М. Аксенова, Г. О. Магомедов. - . - СПб. : РАПП, 2010. - . - 669 с.

б) дополнительная литература:

1. Машины и аппараты пищевых производств. В 2-х кн. Под ред. В.А.Панфилова.-М.:Высшая школа,2002.-(704+680)с.
2. Г.А.Ермолаева Справочник работника лаборатории пивоваренного предприятия. - СПб.: Профессия, 2004. - 536 с.
3. Польша Г.В. Техно - химический контроль спиртового и ликеро - водочного производств. -М.: Колос, 1999. - 334
4. К.А. Ковалевский. Технология бродильных производств. - Киев: Фирма "ИНКОС", 2004. - 340 с.
5. Ауэрман, Л. Я. Технология хлебопекарного производства [Текст]: учебник / Л. Я. Ауэрман. - Изд. 9-е, перераб. и доп.. - СПб., 2003, 2005
6. Справочник технолога кондитерского производства. В 2-х томах. Т.1 Технологии и рецептуры./ Т.К. Апет, З.Н. Пашук. - СПб.:ГИОРД, 2004.-560 с.

7. Вобликов, Е.М, Зернохранилища и технологии элеваторной промышленности [Текст] / Е.М. Вобликов. СПб: Лань, 2005. - 207 с
8. Вобликов, Е.М. Технология элеваторной промышленности. [Текст] / Е.М. Вобликов: Ростов-на Дону: МарТ, 2001, 188 с
9. Юдаев Н. В. Элеваторы, склады, зерносушилki : учеб. пособие / Н. В. Юдаев. - СПб. : Гиорд, 2008. - 290 с.
10. Е.Д.Фараджеева, В.А.Федоров Общая технология бродильных производств. - М.: Колос, 2007. - 408 с.
11. Польшалина, Г. В. Аналитический контроль производства водок и ликероводочных изделий [Текст] / Г. В. Польшалина - М. : ДеЛи принт, 2006. - 464 с.
12. Драгилев, А. И. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское [Текст] : учебник для студ. среднего профессионального образования, обуч. по спец. 2702 "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий" / А. И. Драгилев, В. М. Хроменков, М. Е. Чернов. - М. : Академия, 2004. - 429 с.
13. Меледина, Т. В. Технология пивного сула [Текст] : учеб. пособие / Т. В. Меледина, А. Т. Дедегкаев, П. Е. Баланов. - Ростов н/Д ; СПб. : Феникс, 2006. - 220 с.
14. Ковалевский В. А. Технология и техника виноделия [Текст] : учеб. пособие для студ. вузов / В. А. Ковалевский, Н. И. Ксенжук, Г. Ф. Слезко. - Киев : [Инкос], 2004. - 560 с.
15. Зайчик, Ц. Р. Технологическое оборудование винодельческого производства : учебник / Ц. Р. Зайчик. - 4- изд., перераб. и доп. - М. : КолосС, 2005. - 344 с.
16. Шуманн, Г. Безалкогольные напитки. Сырье, технологии, нормативы [Текст] : пер. с нем. / Г. Шуманн. - СПб. : Профессия, 2004. - 278 с. +эл. опт. диск (CD-ROM).

Комплекты научно-производственных журналов:

Известия ВУЗов: пищевая технология Производство
спирта и ликероводочных изделий Ликероводочное
производство Пиво и напитки
Хранение и переработка сельскохозяйственного сырья
Виноделие и виноградарство

в) программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

1. Базы данных электронного каталога библиотеки;
2. Электронные учебно-методические документы;
3. Внешние электронные базы данных:
 - ЭБС BOOK.ru : <http://www.book.ru> Договор № 336 от 24.06.2011 г.;
 - ЭБС Издательства ЛАНЬ <http://elanbook.com/> Договор № 284/3 от 13.05.2011 г.;
4. Электронно-библиотечная система BOOK.ru
<http://www.book.ru>
5. Электронная библиотечная система ELIBRARY
<http://elibrary.ru>
6. Электронная библиотечная система БашГАУ на платформе ИРБИС 64 <http://www.bsau.ru/university/departments/biblio/catalog/>
7. Электронная библиотечная система АКАДЕМИЯ <http://www.academia-moscow.ru>
<http://www.bsau.ru/university/departments/biblio/catalog/>
8. Электронная версия
научной базы данных ANNUAL REVIEWS <http://www.annualreviews.org/action/showJournal> s
9. Журнал Пищевая промышленность «Пиво и напитки» , «Технология спирта»
foodprom@ropnet.ru