

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ ИМЕНИ К.Г. РАЗУМОВСКОГО
(ПЕРВЫЙ КАЗАЧИЙ УНИВЕРСИТЕТ)»
(ФГБОУ ВО «МГУТУ ИМ. К.Г.РАЗУМОВСКОГО (ПКУ)»)

МОСКОВСКИЙ ОБЛАСТНОЙ КАЗАЧИЙ ИНСТИТУТ ТЕХНОЛОГИЙ И
УПРАВЛЕНИЯ (ФИЛИАЛ)

Отчет
о прохождении преддипломной практики
(производственная практика)

Обучающейся **Воробьёвой Дианы Витальевны**

Направление подготовки/специальность 38.03.02 Менеджмент

Профиль подготовки Производственный менеджмент

Форма обучения заочная

Курс 5

Группа МП 5П

в КФХ «Дядюшка АУ»

(должность, наименование организации (предприятия))

с «05» ноября 2022 г. по «30» декабря 2022 г.

Подпись обучающегося

(подпись)

Воробьёва Диана Витальевна

(Ф.И.О.)

«30» декабря 2022 г.

Руководитель практики от кафедры

к.э.н., доцент

кафедры экономики и товароведения

(подпись)

Шейн Михаил Вячеславович

(Ф.И.О.)

«30» декабря 2022 г.

Руководитель практики от

профильной организации

(Ф.И.О.)

«30» декабря 2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

Содержание	2
Введение	3
Общие сведения об организации	4
Характеристика предприятия общественного питания	4
Организационная структура предприятия	5
Контроль качества готовых кулинарных изделий	7
Работа с отчетной документацией	8
Заключение	10
Список литературы	12

Общие сведения об организации

Характеристика предприятия общественного питания

Организационная структура предприятия

Контроль качества готовых кулинарных изделий

Работа с отчетной документацией

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В процессе прохождения преддипломной практики была выполнена ее цель и решены поставленные задачи. Практика началась с вводного инструктажа, изучения общих требований по организации рабочего места, ознакомления с санитарно-гигиеническими нормами и безопасностью работы. Далее осуществлялось знакомство с направлением деятельности цеха по изготовлению мучных и кондитерских изделий в Торговом Доме «Биоснабсбыт», изучение его нормативно-правовой базы.

В ходе практики я ознакомился с работой всех структурных подразделений организации. Мной были получены навыки общения с посетителями. Я был ознакомлена с:

- основными производственными цехами предприятия(заготовочный, мучной, кондитерский);
- организационной подготовкой к обслуживанию посетителей в торговой точке;
- нормативно-технологической документацией предприятия питания и принципом ее ведения;
- работой автоматизированных систем управления и вспомогательных компьютерных программ.

Также я смог ознакомиться с осуществлением контроля качества готовых мучных и кондитерских изделий на производстве. При осуществлении бракеража готовой продукции мне удалось приобрести навыки органолептической оценки качества и кулинарных достоинств готовых изделий.

В процессе прохождения практики на производстве я сумел закрепить знания об организационной структуре предприятия, методах и способах обработки сырья и готовой продукции, функциях управления. Мне удалось приобрести навыки работы в коллективе, умение обработать большие объёмы информации.

Таким образом, мною были изучены и проработаны на практике все вопросы индивидуального задания. Программа практики выполнена в полном объеме.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. РД 52.14.617-2000 Руководящий документ инструкция.
<http://www.profrtrade.ru/normative/d-23/c-30/doc-1882.html>
2. ГОСТ ЕСКД 2.102-68. Виды и комплектность конструкторских документов http://www.opengost.ru/iso/01_gosty/01110_gost_iso/1686-gost-2.102-68-eskd.-vidy-i-komplektnost-konstruktorskih-dokumentov.html
3. ГОСТ ЕСКД 2.101-68. Виды изделий
<http://www.gosthelp.ru/text/GOST210168ESKDVidyizdelij.html>
4. ГОСТ 2.601-95. Эксплуатационные документы.
http://www.vashdom.ru/gost/2_601-95/
5. ГОСТ 2.602-95. Ремонтные документы.
http://docload.spb.ru/Pages_gosttext/gost_3160.htm
6. ГОСТ ЕСКД 2.123-93. Единая система конструкторской документации. Комплектность конструкторских документов на печатные платы при автоматизированном проектировании.
http://gost.stroysss.ru/gost/17771_2.123-93.html
7. ГОСТ 3.1102-2011. Единая система технологической документации. Стадии разработки и виды документов. Общие положения.
<http://www.internet-law.ru/gosts/gost/1417/>
8. ГОСТ ЕСКД 2.103-68. Стадии разработки.
<http://doc-load.ru/SNiP/Data1/4/4556/index.htm>
9. ГОСТ 2.501-88 ЕСКД. Правила учета и хранения.
<http://doc-load.ru/SNiP/Data1/4/4595/index.htm>