

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Клочков Юрий Сергеевич  
Должность: и.о. ректора  
Дата подписания: 01.07.2024 10:35:37  
Уникальный программный ключ:  
4e7c4ea90328ec8e65c5d8058549a2538d7400d1

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

Федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение высшего образования  
«ТОМСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Институт промышленных технологий и инжиниринга



УТВЕРЖДАЮ  
Директор ИИТИ

А.Н. Халин

2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

тип практики: организационно-управленческая практика

направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания

Направленность (профиль): Технология и организация ресторанного дела

Форма обучения: очная

Программа практики разработана в соответствии с утвержденным учебным планом от 30 августа 2021 г. и требованиями ОПОП по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания к результатам освоения практики

Программа практики рассмотрена на заседании кафедры «Товароведение и технология продуктов питания»

Протокол № 1 от «30» 08 2021 г.

Заведующий кафедрой  В.Г.Попов

СОГЛАСОВАНО:

Председатель КСН  В.Г.Попов  
Попов

«30» 08 2021 г

Заведующий выпускающей кафедрой  В. Г.Попов

«30» 08 2021 г

Программу практики разработал:

В.В. Тригуб, к.б.н., доцент кафедры ТТШП



### 1. Цели и задачи прохождения практики

Цель: изучение работы предприятий общественного питания, освоение навыков и умений по специальности, изучение структуры и особенностей производства, изучение структуры управления, а также приобщение к социальной среде предприятия с целью приобретения социально-личностных компетенций, необходимых для работы в профессиональной сфере.

Задачи:

- формирование профессиональных умений и навыков в соответствии с квалификационной характеристикой;
- закрепление, углубление и систематизирование полученных в процессе обучения знаний студентов на основе изучения работы предприятий общественного питания;
- практическое освоение прогрессивных современных технологий;
- получение умений и навыков принимать оптимальные организационно-управленческие решения;
- развитие личностных качеств, необходимых в профессиональной деятельности.

### 2. Вид, тип практики, способы и форма ее проведения

Вид практики: производственная практика

Тип практики: организационно-управленческая практика

Способ проведения практики: стационарная, выездная.

### 3. Результаты обучения по практике

Процесс прохождения практики направлен на формирование следующих компетенций:

Таблица 1

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции (ИДК) <sup>1</sup>	Код и наименование результата обучения по дисциплине (модулю)
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1. Осуществляет выбор актуальных российских и зарубежных источников, а так же поиск, сбор и обработку информации, необходимой для решения поставленной задачи.	З 1. понимать российскую и зарубежную литературу по технологии производства продуктов питания
		У 1. проводить поиск, сбор и обработку информации по технологии производства продуктов питания
		В 1. применять навыки выбора актуальных российских и зарубежных источников информации по технологии производства продуктов питания
	УК-1.2. Систематизирует и критически анализирует информацию, полученную из разных источников, в соответствии с требованиями и условиями задачи	З 2. понимать информационную базу, полученную из разных источников по технологии производства продуктов питания
		У 2. находить информацию в поисковых системах по вопросам организации работы предприятий питания
		В 2. применять навыки систематизации и критического анализа информации, полученную из разных источников
	УК-1.3. Использует методики системного подхода при решении поставленных задач	З 3. понимать методики системного подхода при проведении практической работы на предприятиях питания

		У 3. использовать методики оценки качества и безопасности продуктов питания и проводить производственные работы по пищевым технологиям
		В 3. применять методики по совершенствованию технологических процессов при производстве продукции различного назначения
<p>УК-3 Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели</p>	<p>УК-3.1. Знает основные концепции управления человеческими ресурсами в различных организационных структурах.</p>	З 4. понимать основные концепции управления человеческими ресурсами на предприятиях питания
		У 4. выбирать концепции управления человеческими ресурсами на предприятиях питания
		В 4. применять способы управления человеческими ресурсами на предприятиях питания
	<p>УК-3.2. Применяет социально-психологические методы при построении эффективной системы управления персоналом.</p>	З 5. понимать социально-психологические методы при построении эффективной системы управления персоналом предприятий питания
		У 5. применять социально-психологические методы управления персоналом на предприятиях питания различных типов
		В 5. применять практические навыки применения социально-психологических методов при построении эффективной системы управления персоналом
	<p>УК-3.3. Знает принципы и методы командообразования.</p>	З 6. понимать принципы и методы командообразования при построении кадровой структуры предприятий питания
		У 6. применять методы командообразования при построении кадровой структуры предприятий питания
		В 6. применять навыки подбора персонала и создания команды на предприятиях питания
	<p>ПКС-1 Способен обеспечивать производственную и экономическую эффективность деятельности предприятия питания</p>	<p>ПКС-1.1 способность определять цели и ставить задачи по распределению человеческих ресурсов, согласно уровня профессиональных знаний и компетенций</p>
У 7. использовать профессиональные знания персонала для достижения синергетического эффекта		
В 7. применять методы разработки цели, функциями и методами получения обратной связи от персонала		
<p>ПКС-1.2 анализировать информацию о развитии предприятия и принимать решения в области эффективного использования человеческих ресурсов</p>		З 8. Основные методы мотивации персонала с учётом производительности труда
		У 8. Принимать управленческие решения по формированию плановых показателей с учётом

		производительности труда	
		В 8. Обладать навыками разрешения производственных конфликтов для достижения высокой производительности труда	
	ПКС-1.3 владеть системой производственных процессов для нахождения оптимального использования человеческих ресурсов	З 9. понимать возможности замены ручного труда технологическим оборудованием с учётом повышения производительности труда	
		У 9. Использовать способы повышения загруженности технологического оборудования	
		В 9. обладать знаниями по внедрению индустриальных методов производства	
ПКС-2 Способен осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности производственных процессов, взаимодействие с другими структурными подразделениями предприятия питания	ПКС-2.1 формировать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ повышения квалификации	З 10. понимать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения	
		У 10. использовать методы формирования критериев оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ повышения квалификации	
	ПКС-2.2 планировать и анализировать программы обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству	В 10. обладать навыками применения критериев оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения	
		З 11. понимать особенности планирования и анализа программ и мероприятий обеспечения и поддержки лояльности персонала	
		У 11. планировать и анализировать программы обеспечения и поддержки лояльности персонала	
	ПКС-2.3 способность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения	В 11. обладать методами планирования и анализа программ и мероприятий обеспечения и поддержки лояльности персонала	
		З 12. понимать особенности протекания коммуникативных процессов в трудовых коллективах предприятий питания	
			У 12 формировать профессиональную

		команду, проявлять лидерские качества в коллективе
		В 12. применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления
<p>ПКС-3 Способен владеть технологией производства и анализировать результаты производственно-финансовой деятельности предприятия и определять потребность в ресурсах, принимать меры по их изменению</p>	<p>ПКС-3.1. Способен овладевать технологическим процессом и проводить финансовый анализ его деятельности.</p>	З 13. понимать теорию технологического процесса и порядок проведения финансовой деятельности предприятия.
		У 13. определять потребность в производственных и финансовых ресурсах и подборе сырья для производства мучных и сахаристых изделий.
		В 13. применять навыки технологий производства, анализом проведения финансовой рентабельности предприятия.
	<p>ПКС-3.2 Способен организовывать технологический процесс производства, анализировать финансовый результат деятельности производственного цикла</p>	З 14. понимать технологический процесс с позиции современных представлений о рациональном использовании сырья, методику разработки нормативно-правовой, технической и технологической документацией при проектировании предприятий питания.
		У 14. организовывать технологический процесс, анализировать результат финансовой деятельности производственного предприятия.
		В 14. применять навыки практической деятельности на всех этапах производства продуктов.
		З 15. понимать методы и мероприятия по совершенствованию технологических процессов при производстве продукции различного назначения
	<p>ПКС-3.3. Планирует применять основные методы определения контроля по производству продукции на всех этапах жизненного цикла.</p>	У 15. проводить производственные работы и исследования по пищевым технологиям.
		В 15. обладать методами по совершенствованию технологических процессов при производстве продукции различного назначения
		З 16. понимать требования нормативно-технических документов на продукцию
<p>ПКС-4 Способен осуществлять контроль по производству продукции на всех этапах жизненного цикла и обслуживанию потребителей</p>	<p>ПКС-4.1 Способен обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их на всех этапах жизненного цикла продукции</p>	У 16. обрабатывать текущую производственную информацию на продукцию питания на всех этапах его жизненного цикла
		В 16. применять способы обработки полученной информации на всех этапах жизненного цикла продукции

	ПКС-4.2 Способен организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	З 17. понимать теоретические основы и область применения контроля качества сырья и вспомогательных материалов, готовой продукции исходя из характеристик того или иного метода
		У 17. организовать все виды контроля качества сырья и готовой продукции
		В 17. обладать практическими навыками подготовки, проведения анализа и обращения с приборами
	ПКС-4.3 Планирует применять основные методы определения продукции на всех этапах жизненного цикла	З 18. понимать прикладное применение методов определения качества и безопасности по производству продуктов
		У 18. применять методы определения контроля по производству продукции на всех этапах жизненного цикла
		В 18. применять навыки расчета, статистической обработки и интерпретации результатов анализа продукции

Форма промежуточного контроля: зачет с оценкой.

#### 4. Место практики в структуре ОПОП ВО

Производственная (организационно-управленческая) практика относится к дисциплинам Блока 2. Практика, часть, формируемая участниками образовательных отношений учебного плана.

До начала прохождения практики обучающиеся должны освоить такие дисциплины, как Организация производственной деятельности, системы искусственного интеллекта, управление персоналом в ресторанной индустрии.

Прохождение практики необходимо для дальнейшего освоения таких дисциплин, как организация производства и обслуживания на предприятиях питания, проектирование предприятий общественного питания, информационные технологии в общественном питании, организация ресторанного сервиса.

#### 5. Объем практики

Длительность практики составляет 2 недели, общая трудоемкость практики 3 зачетных единиц, 108 часов.

Сроки проведения практики:

Очная форма обучения - 3 курс, 6 семестр

#### 6. Содержание практики

Практика предусматривает:

- выполнение индивидуального задания, подготовленного руководителем практики;
- применение на практике полученных в процессе обучения знаний;
- формирование отчета, включающего результаты и выводы.

Таблица 2

№ п/п	Виды работы на практике	Количество часов	Код ИДК	Формы текущего контроля
1	Ознакомительные лекции , консультации (контактная, аудиторная работа)	4	УК-1.2, УК-3.1, ПКС-1.1, ПКС-2.3, ПКС-3.2, ПКС-4.1	Устный опрос
3	Наблюдения, измерения, работа на объекте	54	УК-1.2, УК-3.3, ПКС-1.2, ПКС-2.3, ПКС-3.2, ПКС-4.1	Устный опрос
4	Сбор, обработка и систематизация материала	32	УК-1.1, УК-3.2, ПКС-1.3, ПКС-2.2, ПКС-3.1, ПКС-4.2	Письменная работа
5	Формирование и защита отчета	18	УК-1.3, УК-3.3, ПКС-1.2, ПКС-2.3, ПКС-3.2, ПКС-4.3	Защита отчета
	Итого	108		

## 7. Оценка результатов прохождения практики

### 7.1. Критерии оценки промежуточной аттестации.

Критерии оценивания степени полноты и качества освоения компетенций в соответствии с планируемыми результатами обучения приведены в Приложении 1.

7.2. Рейтинговая система оценивания степени полноты и качества освоения компетенций.

Оценка по практике выставляется в результате суммирования баллов за выполнение заданий по практике, формирование отчета, защиты отчета (Таблица 3). Полученный совокупный результат (максимум 100 баллов) конвертируется в традиционную шкалу оценок (Таблица 4).

Таблица 3

Формы текущего контроля прохождения практики	Критерии оценки работы	Макс. количество баллов
Выполнение индивидуального задания	Умение использовать технические средства, анализировать и осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области индустрии питания.	40
Ответы на вопросы	Умение анализировать основы технических, экономических и правовых знаний в сфере общественного питания	20
Защита отчета	Соблюдение сроков и порядка выполнения работ, отчета	40
	<b>ВСЕГО</b>	<b>100</b>

Таблица 4



100-балльная шкала оценок	Традиционная шкала оценок	
91-100	Отлично	Зачтено
76-90	Хорошо	
61-75	Удовлетворительно	
менее 61 балла	Неудовлетворительно	Не зачтено

Оценка «неудовлетворительно» выставляется в следующих случаях:

- 7.2.1 в отчете освещены не все разделы индивидуального задания практики;
- 7.2.2 на вопросы обучаемый не дает удовлетворительных ответов, не имеет четкого представления о деятельности предприятия (организации), на котором проходил практику;
- 7.2.3. не владеет практическими навыками систематизации, представления и анализа информации;
- 7.2.4. низкий уровень культуры исполнения заданий.

## 8. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

8.1. Перечень рекомендуемой литературы представлен в Приложении 2.

8.2. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1. ТИУ «Полнотекстовая БД» на платформе ЭБС ООО «Издательство ЛАНЬ» <https://e.lanbook.com>
2. ЭБС BOOK.RU <https://www.book.ru/>
3. Образовательная платформа «Юрайт» [urait.ru](http://urait.ru)
4. Научная электронная библиотека ELIBRARY.RU <http://www.elibrary.ru>
5. Президентская библиотека [www.prilib.ru](http://www.prilib.ru)
6. Собственная полнотекстовая база (ПБД) БИК ТИУ <http://webirbis.tsogu.ru/>.

8.3. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в т.ч. отечественного производства:

- Microsoft Windows
- Microsoft Office Professional Plus

## 9. Материально-техническое обеспечение практики

Для материально-технического обеспечения практики используются средства и возможности университета, либо организации, где обучающийся проходит практику.

Помещения для прохождения практики в университете укомплектованы необходимым оборудованием и техническими средствами обучения (Таблица 5).

Таблица 5

№ п/п	Перечень оборудования, необходимого для прохождения практики в университете	Перечень технических средств обучения, необходимых для прохождения практики в университете (демонстрационное оборудование)
1	Мультимедийное оборудование для презентаций (Компьютер в комплекте, проектор, экран и т.д.)	Комплект учебно-наглядных пособий
2	Комплект учебной мебели	

## **10. Фонд оценочных средств для проведения текущей и промежуточной аттестации обучающихся на практике**

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, формируемых в процессе прохождения практики:

Перед прохождением практики для всех обучающихся назначаются преподаватели - руководители от кафедры, а также руководитель практики от предприятия, под руководством которых обучающиеся проходят практику на производстве.

Руководитель практики выдает обучающимся индивидуальное задание на организационном собрании. Индивидуальное задание определяется руководителем с учетом интересов обучающихся.

Задание должно иметь четкую формулировку. Методика выполнения индивидуальных заданий определяется руководителем практики.

Целью выполнения индивидуального задания является формирование навыков: по составлению структуры предприятия и организационно-управленческого процесса, овладение навыками использования современных технологий поиска и подбора литературы в соответствии с тематикой индивидуального задания.

Пример тем индивидуальных заданий производственной практики:

1. Общее знакомство с деятельностью предприятия питания (назначение, режим работы данного предприятия общественного питания, его расположение в соответствии с поточностью технологического процесса).
2. Изучить систему управления, организационно-управленческую структуру, функции подразделений, виды деятельности отдельных подразделений.
3. Проанализировать нормативно - правовую базу, регламентирующую деятельность организации.
4. Проанализировать ресурсное обеспечение организации - кадровое обеспечения, систему мотивации и контроля, информационные ресурсы и их роль в реализации целей деятельности организации.
5. Изучить квалификационный состав работников.
6. Изучить график выхода на работу сотрудников.
7. Изучить процессы планирования и прогнозирования деятельности организации и ее структурных подразделений.
8. Изучить вид и количество поступающего сырья и полуфабрикатов, ассортимент выпускаемой кулинарной продукции.
9. Изучить систему документооборота, коммуникаций между структурными подразделениями организации.
10. Проанализировать процессы подготовки и реализации управленческих решений в организации.
11. Изучить основную нормативную документацию, регламентирующую деятельность предприятия.

### **11. Требование к объему, структуре и оформлению отчета по практике**

По окончании практики обучающиеся оформляют всю необходимую документацию в соответствии с требованиями программы и заданием практики для последующей защиты.

Отчет по практике выполняется в текстовом режиме Word шрифтом Times New Roman № 14 на светлой (белой) бумаге и брошюруется в папку формате А4(297х210мм). При заполнении листов только с одной стороны текст следует оформлять с соблюдением следующих размеров полей: левое - 25 мм, правое 10мм, верхнее и нижнее 20мм.

Абзацы в тексте начинают с отступом в 1,25 мм.

В отчете обучающиеся должны отразить следующие вопросы:

- местонахождение предприятия общественного питания (в каком здании расположено кому принадлежит здание, краткое его описание);
- тип предприятия, разряд, специализация, количество мест в зале, перечень филиалов, объем дневного товарооборота;
- режим работы производственных цехов и залов предприятия;
- контингент потребителей;
- методы и формы обслуживания посетителей;
- организационно-управленческую структуру, функции подразделений, виды деятельности отдельных подразделений;
- квалификационный состав работников;
- график выхода на работу сотрудников;
- процессы планирования и прогнозирования деятельности структурных подразделений организации;
- нормативную документацию по производству полуфабрикатов высокой степени готовности.

Общий объем отчета должен составлять не менее 30 страниц (включая рисунки, копии документов и т.п.). Отчет должен быть оформлен согласно методических указаний по «Методические указания по содержанию и оформлению рефератов, контрольных, курсовых и выпускных квалификационных работ обучающихся всех форм обучения направления».

Отчет о прохождении практики должен содержать следующие структурные элементы:

- титульный лист
- индивидуальное задание на практику;
- содержание включает следующие разделы:
  - введение;
  - основной раздел;
  - заключение;
  - список использованных источников;
  - приложения.

На последней странице необходимо привести список литературы, с использованием которой выполнялась работа, а по тексту необходимо делать ссылки на литературный источник, показывая его в квадратных скобках. Например: [2], где цифра в скобках - номер источника по списку литературы.

В конце отчета прилагаются схемы, таблицы, графики, копии документов, а также отчет о прохождении практики, подписанный руководителем практики от вуза.

## **12. Методические указания по прохождению практики**

Защита отчета по производственной практике производится в университете перед руководителем практики от учебного заведения. При подведении итогов работы обучаемого на практике учитываются ответы студента на вопросы.

При выставлении зачета по итогам практики принимается во внимание уровень практической и теоретической подготовленности студентов, их отношение к работе, содержание, оформление и защита отчета.

В результате прохождения практики обучающий должен ориентироваться в следующих вопросах:

1. Производственное направление, перспективы развития, структура, форма собственности и подчиненность предприятия.
2. Наличие системы менеджмента качества.
3. Ассортимент и качество выпускаемой продукции.
4. Анализ ассортиментной и ценовой политики предприятия.

5. Анализ форм организации управления на предприятии.
6. Коммуникации и информационные технологии (средства), применяемые в деятельности предприятий,
7. Анализ системы мотивации и оценки результатов труда работников.
8. Оценка эффективности системы управления предприятием.
9. Анализ основных элементов организации производства на предприятии и управление затратами на производство.
10. Обоснование эффективности мероприятий по совершенствованию организационно-управленческой деятельности предприятия
11. Опишите режим работы, порядок приема и отпуска продуктов, сырья.
12. Какие знания, умения и навыки вы смогли закрепить в ходе проведения производственной практики?
13. Остались ли нерешенные задачи и каковы перспективы их решения?
14. Какие трудности возникли в ходе проведения производственной практики?

**Планируемые результаты обучения для формирования компетенции и критерии их оценивания**

Вид практики: производственная

Тип практики: организационно-управленческая

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания

Направленность: Технология и организация ресторанного дела

Код компетенции	Код и наименование ИКД	Код и наименование результата обучения по дисциплине	Критерии оценивания результатов обучения			
			1-2	3	4	5
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1. Осуществляет выбор актуальных российских и зарубежных источников, а так же поиск, сбор и обработку информации, необходимой для решения поставленной задачи.	З 1. понимать российскую и зарубежную литературу по технологии производства продуктов питания	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
		У 1. проводить поиск, сбор и обработку информации по технологии производства продуктов питания	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала
		В 1. применять навыки выбора актуальных российских и зарубежных источников информации по технологии производства продуктов питания	Не демонстрирует владение указанными навыками	Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками	Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи
	УК-1.2. Систематизирует и критически анализирует информацию, полученную из разных источников, в соответствии с требованиями и условиями задачи	З 2. понимать информационную базу, полученную из разных источников по технологии производства продуктов питания	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
		У 2. находить информацию в поисковых системах по вопросам организации работы предприятий питания	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала

		В 2. применять навыки систематизации и критического анализа информации, полученную из разных источников	Не демонстрирует владение указанными навыками	Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками	Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи
	УК-1.3. Использует методики системного подхода при решении поставленных задач	З 3. понимать методики системного подхода при проведении практической работы на предприятиях питания	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
		У 3. использовать методики оценки качества и безопасности продуктов питания и проводить производственные работы по пищевым технологиям	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала
		В 3. применять методики по совершенствованию технологических процессов при производстве продукции различного назначения	Не демонстрирует владение указанными навыками	Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками	Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи
УК-3 Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	УК-3.1. Знает основные концепции управления человеческими ресурсами в различных организационных структурах.	З 4. понимать основные концепции управления человеческими ресурсами на предприятиях питания	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
		У 4. выбирать концепции управления человеческими ресурсами на предприятиях питания	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала

		В 4. применять способы управления человеческими ресурсами на предприятиях питания	Не демонстрирует владение указанными навыками	Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками	Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи
УК-3.2. Применяет социально-психологические методы при построении эффективной системы управления персоналом.		З 5. понимать социально-психологические методы при построении эффективной системы управления персоналом предприятий питания	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
		У 5. применять социально-психологические методы управления персоналом на предприятиях питания различных типов	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала
		В 5. применять практические навыки применения социально-психологических методов при построении эффективной системы управления персоналом	Не демонстрирует владение указанными навыками	Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками	Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи
УК-3.3. Знает принципы и методы командообразования.		З 6. понимать принципы и методы командообразования при построении кадровой структуры предприятий питания	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
		У 6. применять методы командообразования при построении кадровой структуры предприятий питания	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала
		В 6. применять навыки подбора персонала и создания команды на предприятиях питания	Не демонстрирует владение указанными навыками	Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская	В достаточной мере демонстрирует владение	Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием

				незначительные ошибки	указанными навыками	оптимальных способов выполнения поставленной задачи
ПКС-1 Способен обеспечивать производственную и экономическую эффективность деятельности предприятия питания	ПКС-1.1 способность определять цели и ставить задачи по распределению человеческих ресурсов, согласно уровня профессиональных знаний и компетенций	З 7. понимать требования к персоналу основных профессий	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
		У 7. использовать профессиональные знания персонала для достижения синергетического эффекта	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала
		В 7. применять методы разработки цели, функциями и методами получения обратной связи от персонала	Не демонстрирует владение указанными навыками	Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками	Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи
	ПКС-1.2 анализировать информацию о развитии предприятия и принимать решения в области эффективного использования человеческих ресурсов	З 8. Основные методы мотивации персонала с учётом производительности труда	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
		У 8. Принимать управленческие решения по формированию плановых показателей с учётом производительности труда	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала
		В 8. Обладать навыками разрешения производственных конфликтов для достижения высокой производительности труда	Не демонстрирует владение указанными навыками	Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками	Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи



	ПКС-1.3 владеть системой производственных процессов для нахождения оптимального использования человеческих ресурсов	З 9. понимать возможности замены ручного труда технологическим оборудованием с учётом повышения производительности труда	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
		У 9. Использовать способы повышения загрузки технологического оборудования	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала
		В 9. обладать знаниями по внедрению индустриальных методов производства	Не демонстрирует владение указанными навыками	Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками	Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи
ПКС-2 Способен осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности производственных процессов, взаимодействие с другими структурными подразделениями предприятия питания	ПКС-2.1 формировать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ повышения квалификации	З 10. понимать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
		У 10. использовать методы формирования критериев оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ повышения квалификации	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала
		В 10. обладать навыками применения критериев оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ	Не демонстрирует владение указанными навыками	Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками	Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи

		обучения				
ПКС-2.2 планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству	З 11. понимать особенности планирования и анализа программ и мероприятий обеспечения и поддержки лояльности персонала	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности	
	У 11. планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала	
	В 11. обладать методами планирования и анализа программ и мероприятий обеспечения и поддержки лояльности персонала	Не демонстрирует владение указанными навыками	Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками	Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи	
ПКС-2.3 способность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения	З 12. понимать особенности протекания коммуникативных процессов в трудовых коллективах предприятий питания	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности	
	У 12 формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала	
	В 12. применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления	Не демонстрирует владение указанными навыками	Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками	Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи	

ПКС-3 Способен владеть технологией производства и анализировать результаты производственно-финансовой деятельности предприятия и определять потребность в ресурсах, принимать меры по их изменению	ПКС-3.1. Способен овладевать технологическим процессом и проводить финансовый анализ его деятельности.	З 13. понимать теорию технологического процесса и порядок проведения финансовой деятельности предприятия.	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
		У 13. определять потребность в производственных и финансовых ресурсах и подборе сырья для производства мучных и сахаристых изделий.	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала
		В 13. применять навыки технологий производства, анализом проведения финансовой рентабельности предприятия.	Не демонстрирует владение указанными навыками	Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками	Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи
	ПКС-3.2. Способен организовывать технологический процесс производства согласно системы ХАССП, анализировать финансовый результат деятельности производственного цикла.	З 14. понимать технологический процесс с позиции современных представлений о рациональном использовании сырья, методику разработки нормативно-правовой, технической и технологической документацией при проектировании предприятий питания.	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
		У 14. организовывать технологический процесс, анализировать результат финансовой деятельности производственного предприятия.	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала
		В 14. применять навыки практической деятельности на всех этапах производства продуктов.	Не демонстрирует владение указанными навыками	Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные	В достаточной мере демонстрирует владение указанными	Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов

				ошибки	навыками	выполнения поставленной задачи
	ПКС-3.3. Планирует применять основные методы определения контроля по производству продукции на всех этапах жизненного цикла.	З 15. понимать методы и мероприятия по совершенствованию технологических процессов при производстве продукции различного назначения	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
		У 15. проводить производственные работы и исследования по пищевым технологиям.	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала
		В 15. обладать методами по совершенствованию технологических процессов при производстве продукции различного назначения	Не демонстрирует владение указанными навыками	Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками	Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи
ПКС-4 Способен осуществлять контроль по производству продукции на всех этапах жизненного цикла и обслуживанию потребителей	ПКС-4.1 Способен обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их на всех этапах жизненного цикла продукции	З 16. понимать требования нормативно-технических документов на продукцию	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
		У 16. обрабатывать текущую производственную информацию на продукцию питания на всех этапах его жизненного цикла	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала
		В 16. применять способы обработки полученной информации на всех этапах жизненного цикла продукции	Не демонстрирует владение указанными навыками	Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками	Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи

	ПКС-4.2 Способен организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	З 17. понимать теоретические основы и область применения контроля качества сырья и вспомогательных материалов, готовой продукции исходя из характеристик того или иного метода	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
		У 17. организовать все виды контроля качества сырья и готовой продукции	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала
		В 17. обладать практическими навыками подготовки, проведения анализа и обращения с приборами	Не демонстрирует владение указанными навыками	Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками	Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи
	ПКС-4.3 Планирует применять основные методы определения продукции на всех этапах жизненного цикла	З 18. понимать прикладное применение методов определения качества и безопасности по производству продуктов	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
		У 18. применять методы определения контроля по производству продукции на всех этапах жизненного цикла	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала
		В 18. применять навыки расчета, статистической обработки и интерпретации результатов анализа продукции	Не демонстрирует владение указанными навыками	Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками	Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи

## КАРТА

## обеспеченности практики учебной и учебно-методической литературой

Вид практики: производственная

Тип практики: организационно-управленческая

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания

Направленность: Технология и организация ресторанного дела

№ п/п	Название учебного, учебно-методического издания, автор, издательство, вид издания, год издания	Количество экземпляров в БИК	Контингент обучающихся использующих указанную литературу	Обеспеченность обучающихся литературой, %	Наличие электронного варианта в ЭБС (+/-)
1	Васильева, Инна Витальевна. Технология продукции общественного питания [Текст : Электронный ресурс] : Учебник и практикум / И. В. Васильева. - Электрон.дан.соп. - Москва : Издательство Юрайт, 2017. - 414 с. - (Бакалавр. Академический курс).	-	30	100	ЭБС "Юрайт"
2	Организация производства на предприятиях общественного питания [Текст]: учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности 260501 "Технология продуктов общественного питания" направления подготовки дипломированных специалиста 260500 "Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания" и по направлению подготовки бакалавра техники и технологии 260100 "Технология продуктов питания" / И. Р. Смирнова [и др.]. - СПб.: Троицкий мост, - 232 с.	25	30	100	ЭБС ТИУ
3	Буракова Л.Н. Методические указания по содержанию и оформлению рефератов, контрольных, курсовых и выпускных квалификационных работ [Текст] / Л.Н. Буракова – Тюмень: ТюмГНГУ – 2015. -32 с.	25	30	100	ЭБС ТИУ

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_ В. Г. Попов

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Директор БИК \_\_\_\_\_ Д.Х. Каюкова

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.