

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Ключков Юрий Сергеевич

Должность: и.о. ректора

Дата подписания: 16.04.2024 11:11:05

Уникальный программный ключ:

4e7c4ea90328ec8e65c5d8058549a2538d7400d1

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное

образовательное учреждение высшего образования

«ТЮМЕНСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Институт промышленных технологий и инжиниринга

УТВЕРЖДАЮ

Зав. кафедрой

_____ В.Г. Попов

« _____ » _____ 20__ 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

Рабочая программа практики рассмотрена
на заседании кафедры ТТШ

Протокол № __ от _____ 20__ г.

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.

Тип практики: организационно-управленческая.

Способ проведения практики: стационарная, выездная.

3. Результаты обучения по практике

Процесс прохождения практики направлен на формирование следующих компетенций (таблица 1):

Таблица 1

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции (ИДК) ¹	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 также поиск, сбор и обработку информации, необходимой для решения поставленной задачи	Знать: З1 Российскую и зарубежную литературу по технологии производства продуктов питания
		Уметь: У1 Проводить поиск, сбор и обработку информации по технологии производства продуктов питания
		Владеть: В1 Навыками 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	Знать: З2 Информационную базу, полученную из разных источников по технологии производства продуктов питания
		Уметь: У2 Находить информацию в поисковых системах по вопросам организации работы предприятий питания
	УК-1.3. Использует методики системного подхода при решении поставленных задач	УК-1.3. Использует методики системного подхода при решении поставленных задач
Уметь: У3 Использовать методики оценки качества и безопасности продуктов питания и проводить производственные работы по пищевым технологиям		

		Владеть: В3 Методиками по совершенствованию технологических процессов при производстве продукции различного назначения
УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1. Осознает функции и роли членов команды, собственную роль в команде	Знать: 34 Типологию и факторы формирования команд
		Уметь: У4 Определять цели и работать в направлении личностного, образовательного и профессионального роста
		Владеть: В4 Навыками распределения ролей в условиях командного взаимодействия
	УК-3.2. Устанавливает контакты в процессе социального взаимодействия	Знать: 35 Способы социального взаимодействия в прессе
		Уметь: У5 Действовать в духе сотрудничества и принимать решения с соблюдением этических принципов их реализации
		Владеть: В5 Способами и методами оценки своих действий, планирования и управления временем
УК-3.3. Выбирает стратегию поведения в команде в зависимости от условий.	Знать: 36 Представления о природе конфликта и способах их урегулирования	
	Уметь: У6 Преодолевать стрессовые состояния и управлять эмоциями	
	Владеть: В6 Технологиями ненасильственного общения	
ПКС-1 Способен обеспечивать производственную и экономическую эффективность предприятия питания	ПКС-1.1 Определяет цели и ставит задачи по оценке экономической эффективности, согласно уровня профессиональных знаний и компетенций	Знать: 37 Требования к персоналу основных профессий
		Уметь: У7 Использовать профессиональные знания персонала для достижения синергетического эффекта
		Владеть: В7 Методиками разработки цели, функциями и методами получения обратной связи от персонала
	ПКС -1.2 Анализирует информацию о развитии предприятия и принимать решения в области эффективного использования человеческих ресурсов	Знать: 38 Понимать основные методы мотивации персонала с учетом производительности труда
		Уметь: У8 Принимать управленческие решения по формированию плановых показателей с учетом производительности труда
		Владеть: В8 Навыками разрешения производственных конфликтов для достижения высокой производительности труда
	ПКС -1.3 Имеет представление о системе производственных процессов для нахождения оптимального управления человеческими ресурсами и технологическими процессами	Знать: 39 понимать особенности протекания коммуникативных процессов в трудовых коллективах предприятий питания
		Уметь: У9 формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе
		Владеть: В9 обладать способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления
ПКС - 2 Способен осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности	ПКС-2.1 Формирует критерии оценки профессионального уровня персонала, программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала	Знать: 310 Критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения
		Уметь: У10 Формировать критерии оценки профессионального уровня персонала для

производственных процессов, взаимодействие с другими структурными подразделениями и предприятия питания		составления индивидуальных и коллективных программ повышения квалификации Владеть: В10 Навыками применения критериев оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения
	ПКС-2.2 Осуществляет поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявляет коммуникативные умения	Знать: 311 Особенности протекания коммуникативных процессов в трудовых коллективах предприятий питания Уметь: У11 Формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе Владеть: В11 Способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления
	ПКС-2.3 Участвует во всех технологических процессах управления производством, внедрению изменений и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Знать: 312 Особенности протекания технологических процессов в трудовых коллективах предприятий питания
		Уметь: У12 Участвовать во всех технологических процессах управления производством
		Владеть: В12 Способами организации производства обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов
	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 Имеет представление о технологических процессах производства и проводит финансово-экономический анализ его деятельности
Уметь: У13 Определять потребность в производственных и финансовых ресурсах и подборе сырья для производства мучных и сахаристых изделий		
Владеть: В13 Навыками технологий производства, анализом проведения финансовой рентабельности предприятия		
ПКС-3.2 Организует технологический процесс производства продуктов общественного питания, анализирует финансовый результат деятельности производственного цикла		Знать: 314 Технологический процесс с позиции современных представлений о рациональном использовании сырья, методику разработки нормативно-правовой, технической и технологической документацией при проектировании предприятий питания
		Уметь: У14 Организовать технологический процесс по системе ХАССП, анализировать результат финансовой деятельности производственного предприятия
		Владеть: В14 Навыками практической деятельности на всех этапах производства продуктов с учетом физиологических особенностей питания человека
ПКС-3.3 Предлагает схемы организации технологического процесса, основанные на подборе и расчёте технологического оборудования предприятий общественного питания		Знать: 315 Методы и мероприятия по совершенствованию технологических процессов при производстве продукции различного назначения с учетом физиологических особенностей питания человека
		Уметь: У15 Проводить схемы организации технологического процесса

		Владеть: В15 Обладать методами по совершенствованию технологических процессов при производстве продукции различного назначения с учетом физиологических особенностей питания человек
	ПКС-3.4 Внедряет инновационные технологии производства и определять потребность в ресурсах	Знать: З16 Методы инновационных технологий
		Уметь: У16 Определять потребность в ресурсах для производства пищевых продуктов Владеть: В16 Методами инновационных технологий по совершенствованию технологических процессов при производстве продукции различного назначения
ПКС-4 Способен осуществлять контроль по производству продукции на всех этапах жизненного цикла и обслуживанию потребителей	ПКС-4.1 Обрабатывает текущую производственную информацию, анализирует полученные данные и использует их на всех этапах жизненного цикла продукции	Знать: З17 Требования нормативно-технических документов на продукцию
		Уметь: У17 Обрабатывать текущую производственную информацию на продукцию питания на всех этапах его жизненного цикла
		Владеть: В17 Способами обработки полученной информации на всех этапах жизненного цикла продукции
	ПКС-4.2 Организует входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	Знать: З18 Теоретические основы и область применения контроля качества сырья и вспомогательных материалов, готовой продукции
		Уметь: У18 Организовать все виды контроля качества сырья и готовой продукции
		Владеть: В18 Практическими навыками подготовки, проведения анализа и обращения с приборами для организации входного контроля качества
	ПКС-4.3 Планирует применять основные методы определения продукции на всех этапах жизненного цикла	Знать: З19 Основные методы определения качества и безопасности по производству продуктов питания
		Уметь: У19 Применять методы определения контроля по производству пищевых продуктов на всех этапах жизненного цикла
		Владеть: В19 Навыками расчета и интерпретации результатов анализа продуктов питания на всех этапах жизненного цикла

Форма промежуточного контроля: дифференцированный зачет с оценкой.

4. Место практики в структуре ОПОП ВО

Практика входит в состав части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана.

До начала прохождения практики обучающиеся должны освоить такие дисциплины, как: «Технология продуктов общественного питания», «Оборудование предприятий общественного питания», «Холодильная техника и технология», «Технология производства продуктов функционального назначения», «Методы исследования сырья и пищевых продуктов», «Технология и организация лечебно-профилактического питания», «Организация производ-

ственной деятельности».

Прохождение практики необходимо для дальнейшего освоения таких дисциплин, как: «Технология кондитерского и мучного производства», «Организация ресторанного сервиса», «Проектирование предприятий общественного питания», «Контроль качества в общественном питании», «Барное дело», «Основы организации, планирования и производственной деятельности предприятий питания».

5. Объем практики

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

Сроки проведения практики: в соответствии с календарным учебным графиком.

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	Подготовительный этап (ознакомительная лекция; инструктаж по технике безопасности; составление плана работы)	20	УК-1.1, УК-1.2, УК-3.1, УК-3.2, ПКС-1.1, ПКС-2.2, ПКС-3.1, ПКС-4.1, ПКС-4.3	Устный опрос
2	Производственный этап (изучение организационной структуры предприятия; выполнение работы на объекте; сбор, обработка и систематизация материала)	54	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-3.1, УК-3.2, УК-3.3, ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-1.3, ПКС-2.1, ПКС-2.2, ПКС-2.3, ПКС-3.1, ПКС-3.2, ПКС-3.3, ПКС-3.4, ПКС-4.1, ПКС-4.2, ПКС-4.3	Устный опрос
3	Выполнение индивидуального задания	12	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-3.1, УК-3.2, УК-3.3, ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-1.3, ПКС-2.1, ПКС-2.3, ПКС-3.2, ПКС-3.3, ПКС-3.4, ПКС-4.1, ПКС-4.2, ПКС-4.3	Устный опрос
4	Формирование и защита отчета по практике	22	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-3.2, ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-1.3, ПКС-2.1, ПКС-2.2, ПКС-2.3, ПКС-3.1, ПКС-3.2, ПКС-3.3, ПКС-3.4, ПКС-4.1,	Устный опрос Защита отчета

			ПКС-4.2, ПКС-4.3	
	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 Организационно-управленческой 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
Собеседование	Полнота и правильность ответа на вопросы по вводному инструктажу	10
Выполнение индивидуального задания	Умение использовать технические средства, анализировать и осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области индустрии питания.	30
Устный опрос	Умение анализировать основы технических, экономических и правовых знаний в сфере общественного питания	20
Защита отчета	Соблюдение сроков, структуры и порядка выполнения работ, отчета	40
ВСЕГО		100

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:

- отсутствие отчета по практике;
- невыполнения индивидуального задания по практике;
- в отчете освещены не все разделы индивидуального задания практики;
- на вопросы обучающийся не дает удовлетворительных ответов, не имеет четкого представления о деятельности предприятия (организации), на котором проходил практику;
- не владеет практическими навыками систематизации, представления и анализа ин-

формации;

-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. - Электронный каталог/Электронная библиотека ТИУ <http://webirbis.tsogu.ru/>
2. - Цифровой образовательный ресурс – библиотечная система IPR SMART — <https://www.iprbookshop.ru/>
3. - Электронно-библиотечная система «Консультант студента» www.studentlibrary.ru
4. - Электронно-библиотечная система «ЛАНЬ» <https://e.lanbook.com>
5. - Образовательная платформа ЮРАЙТ www.urait.ru
6. - Научная электронная библиотека ELIBRARY.RU <http://www.elibrary.ru>
7. Система поддержки учебного процесса EDUCON [Электронный ресурс]. - URL: <https://educon.tyuiu.ru/login/index.php>.

8. Справочно-правовые системы Garant, Консультант+.

9. Президентская библиотека www.prlib.ru

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

Microsoft Windows

Microsoft Office Professional Plus

Информационно-методическим обеспечением индивидуального задания на практику, проводимую с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий являются учебно-методические материалы по организации и проведению практики, размещенные руководителем практики от университета в системе поддержки учебного процесса «Эдукон 2.0»; общедоступные материалы, размещенные на официальных сайтах организаций, осуществляющих деятельность в сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовится обучающийся; иные информационно-методические и аналитические ресурсы, размещенные в сети Интернет.

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

Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
2	3	4

<p>Организационно-управленческая практика</p>	<p>Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций; текущего контроля и промежуточной аттестации, Учебная лаборатория. Оснащенность: Учебная мебель: столы, стулья, доска аудиторная. Компьютер, проектор, экран.</p>	<p>625000, г. Тюмень, 625000 г. Тюмень, ул. Володарского, 38, аудитория 322</p>
---	---	---

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: основными этапами формирования компетенций при проведении практики является последовательное прохождение содержательно связанных между собой разделов практики.

Прохождение каждого этапа предполагает овладение необходимыми компетенциями. Результат аттестации обучающихся на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций обучающимися.

Формы и методы текущего контроля:

- устный опрос (собеседование и защита отчета);
- письменный контроль (написание отчета).

Перед прохождением практики для всех обучающихся назначается преподаватель - руководитель от кафедры Университета, под руководством которого обучающиеся проходят практику на производстве, а также руководитель практики от предприятия, под руководством которых обучающиеся проходят практику на производстве.

Руководитель практики от кафедры 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 производственно-технологического процесса, овладение навыками использования современных технологий поиска и подбора литературы в соответствии с тематикой индивидуального задания.

Типовые индивидуальные задания по организационно-управленческой практике:

1. Общая характеристика работы предприятия питания (назначение, режим работы данного предприятия общественного питания, его расположение в соответствии с поточностью технологического процесса).
2. Изучение системы управления, организационно-управленческой структуры, функций подразделений, видов деятельности отдельных подразделений.
3. Анализ нормативно - правовой базы, регламентирующей деятельность организации.
4. Анализ ресурсного обеспечения организации - кадровое обеспечения, систему мотивации и контроля, информационных ресурсов, их роль в реализации целей деятельности организации.
5. Изучение квалификационного состава работников.
6. Изучение графика выхода на работу сотрудников.
7. Изучение процессов планирования и прогнозирования деятельности организации и ее структурных подразделений.
8. Характеристика видов и количества поступающего сырья и полуфабрикатов, ас-

ассортимент выпускаемой кулинарной продукции.

9. Анализ системы документооборота, коммуникаций между структурными подразделениями организации.

10. Анализ процессов подготовки и реализации управленческих решений в организации.

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.

В отчете следует подробно проанализировать собранный материал, отразить свое отношение к рассматриваемому вопросу, сделать выводы и внести предложения.

Отчет о прохождении практики должен содержать следующие структурные элементы:

- титульный лист;
- индивидуальное задание на практику (Приложение 3);
- содержание;
- введение (место, цель и задачи практики);
- основной раздел (описание разделов, изученных во время прохождения практики, их обобщение): в т.ч. описание вопроса, содержащегося в индивидуальном задании:
 - особенности организации работы предприятия общественного питания;
 - поиск, подбор литературы по вопросам профессиональной деятельности;
 - заключение, в котором выделяется главное, как результат учебной работы обучающегося;
- список использованной литературы;
- приложения.

Отчет составляется в соответствии с программой практики и включает общую характеристику предприятия:

- наименование, адрес, время работы;
- организационная структура предприятия;

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;
- перечень производственных, административно-бытовых и торговых помещений;
- план предприятия, функциональная взаимосвязь помещений;
- нормативная документация по производству полуфабрикатов высокой степени готовности.

Отчет обучающегося по практике должен быть представлен в компьютерном варианте.

Отчет по практике выполняется в текстовом режиме Word, шрифтом Times New Roman №14 на белой. При заполнении листов только с одной стороны текст следует оформлять с соблюдением следующих размеров полей: левое – 3 см, правое – 1,5 см, верхнее и нижнее – 2 см, выравнивание текста по ширине листа.

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

Общий объем отчета по учебной практике – 20 страниц (включая рисунки, копии документов и т.п.).

Титульный лист является первой страницей отчета. Образец оформления титульного листа приведен в Приложении 4 настоящей программы

Каждый раздел следует начинать с нового листа.

Во введении необходимо отразить цель и задачи практики, описать объект и предмет, выбранные методы исследования, структуру отчета по практике. Основная часть отчета должна содержать информацию о выполнении задания на практику (сбор, обработка и анализ данных о деятельности предприятия (организации) с использованием методического инструментария; выявление и постановка проблемы, рекомендации по улучшению проблемной ситуации).

Индивидуальное задание состоит в более глубоком как теоретическом, так и практическом изучении отдельных вопросов организационно-управленческой практики. Индивидуальное задание выдается руководителем практики от университета. В отчете должно быть дано краткое изложение теоретических основ предложенной темы индивидуального задания и более подробное описание практического решения этого вопроса по объекту практики.

Заключение должно содержать краткие выводы по результатам практики (цели и задачам), оценку полноты решения типовых и индивидуальных заданий и оценку практической работы в соответствии с будущей квалификацией.

Список литературы приводится с использованием источников (нормативные документы, ТТК и т.д.) согласно которым выполнялась работа, а по тексту необходимо делать ссылки на литературный источник, показывая его в квадратных скобках. Например: [1], где цифра в скобках - номер источника по списку литературы.

В конце отчета в Приложении прилагаются схемы, таблицы, графики, копии документов, а также приложением меню на 1 день для ресторана и кафе, закусочной и на 1 неделю для столовой.

Разделы отчета нумеруются арабскими цифрами с точкой в конце. Введение и заключение не нумеруются. Подразделы нумеруются арабскими цифрами в пределах каждого раздела. Номер подраздела состоит из номеров раздела и подраздела (например, «1.3.»). Пункты нумеруются арабскими цифрами в пределах каждого подраздела. Номер пункта состоит из номера раздела, подраздела и пункта (например, «1.2.3.»). Заголовки разделов пишутся прописными буквами, заголовки подразделов и пунктов - строчными, кроме первой. Точку в конце заголовка раздела (подраздела, пункта) не ставят.

Цифровой материал в отчете оформляется в виде таблиц, которые нумеруются последовательно арабскими цифрами в пределах раздела. В правом верхнем углу над соответствующим заголовком помещают надпись «Таблица» с указанием ее номера (например, «Таблица 2.1»).

Титульный лист отчета должен быть подписан руководителем практики от предприятия (организации) и заверен печатью. К отчету прилагается подписанное индивидуальное задание, инструктаж по технике безопасности. Отчет оформляется и защищается обучающимся в сроки, установленные приказом. Допускается подготовка презентации, отражающей содержание отчета по практике.

12. Методические указания по прохождению практики

Производственная (организационно-управленческая) практика обучающихся организуется на профильных предприятиях, имеющих:

- современные средства, технологическое оборудование для проведения технологических операций;
- технологическое лабораторное оборудование для проведения технологических операций в условиях предприятия;
- нормативная, техническая и технологическая документация, справочники;
- комплекс инструкций, нормативных и распорядительных документов предприятия практики.

Защита отчета по организационно-управленческой практике производится в университете перед руководителем практики от учебного заведения.

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. 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. Дайте экспертизу качества готовой продукции:
 - организация и характеристика процедур идентификации, сбора, хранения и проведения операций по проверке качества готовой продукции;
 - участие в отборе образцов готовой продукции.
15. Методы отбора образцов от партии товара. Понятие «партия» для разных видов продукции, вырабатываемой на предприятии;
 - стандартные требования, предъявляемые к качеству выпускаемой продукции, методы их оценки.
16. Роль испытательных лабораторий предприятий для повышения качества готовой продукции;
 - организация и порядок проведения сертификации (декларирования) продукции, выпускаемой предприятием.
17. Требования санитарных правил и норм к безопасности продукции;
 - требования, предъявляемые к сопроводительным документам и маркировке товаров.
18. Роль маркировки в товарной политике предприятия.
19. Товарные знаки и ярлыки, соответствие их содержания требованиям стандартов;
20. оценка конкурентоспособности продукции по уровню качества, а также по уровню относительной конкурентоспособности, включающей в дополнение к показателю уровня качества оценку приоритетности по таким параметрам, как: упаковка, сервисное обслуживание, сертификация и т.п.

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

Процесс защиты предполагает определение руководителем практики уровня овладения обучающимся практическими навыками работы и степени применения на практике полученных в период обучения теоретических знаний.

При оценке отчета по практике принимается во внимание содержание отчета, обоснованность выводов и предложений, правильность и компетентность ответов обучающегося на заданные вопросы, уровень его профессиональной подготовки и оформление отчета.

При оценивании работы по итогам практики принимается во внимание уровень практической и теоретической подготовленности обучающегося, содержание, оформление и защита отчета. Сданный на кафедру отчет и результат защиты, зафиксированный в ведомости

и зачетной книжке обучающегося, служат свидетельством успешного окончания практики. Формой подведения итогов практики является дифференцированный зачет

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 (профиль): 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	УК-1.1. Осуществляет выбор актуальных российских и зарубежных источников, а так же поиск, сбор и обработку информации, необходимой для решения поставленной задачи	Знать: З1 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
		Уметь: У1 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
		Владеть: В1 Навыками 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	Знать: З2 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
		Уметь: У2 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

		Владеть: В2 Навыками 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	Знать: З3 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
		Уметь: У3 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
		Владеть: В3 Методиками 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	УК-3.1. Осознает функции и роли членов команды, собственную роль в команде	Знать: З4 Типологию и факторы формирования команд	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
		Уметь: У4 Определять цели и работать в направлении личного, образовательного и профессионального роста	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала

		Владеть: В4 Навыками распределения ролей в условиях командного взаимодействия	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. Устанавливает контакты в процессе социального взаимодействия	Знать: 35 Способы социального взаимодействия в прессе	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	
	Уметь: У5 Действовать в духе сотрудничества и принимать решения с соблюдением этических принципов их реализации	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала	
	Владеть: В5 Способами и методами оценки своих действий, планирования и управления временем	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. Выбирает стратегию поведения в команде в зависимости от условий.	Знать: 36 Представления о природе конфликта и способах их урегулирования	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	
	Уметь: У6 Преодолевать стрессовые состояния и управлять эмоциями	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала	
	Владеть: В6 Технологиями ненасильственного общения	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	ПКС-1.1 Определяет цели и ставит задачи по оценке экономической эффективности, согласно уровня профессиональных знаний и компетенций	Знать: 37 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
		Уметь: У7 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 сознанием дополнительного материала
		Владеть: В7 Методиками 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 Анализирует информацию о развитии предприятия и принимать решения в области эффективного использования человеческих ресурсов	Знать: 38 Понимать основные методы мотивации персонала с учетом 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
		Уметь: У8 Принимать управленческие решения по формированию плановых показателей с учетом 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
		Владеть: В8 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 Имеет представление о системе производственных процессов для нахождения оптимального использования человеческих ресурсов	Знать: 39 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

		Уметь: У9 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
		Владеть: В9 обладать способами 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 - 2	ПКС-2.1 Формирует критерии оценки профессионального уровня персонала, программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала	Знать: З10 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
		Уметь: У10 Формировать критерии 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
		Владеть: В10 Навыками применения критериев оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения	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-2.2 Осуществляет поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявляет коммуникативные	Знать: З11 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

		Уметь: У11 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
		Владеть: В11 Способами 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-2.3 Участвует во всех технологических процессах управления производством, внедрению изменений и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Знать: З12 Особенности протекания технологических 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
		Уметь: У12 Участвовать во всех технологических процессах управления производством	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала
		Владеть: В12 Способами организации производства обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	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	ПКС-3.1 Имеет представление о технологических процессах производства и проводит финансово-экономический анализ его деятельности	Знать: З13 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
		Уметь: У13 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

	Владеть: В13 Навыками 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	
В	ПКС-3.2 Организует технологический процесс производства продуктов общественного питания, анализирует финансовый результат деятельности производственного цикла	Знать: З14 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
		Уметь: У14 Организовать технологический процесс по системе ХАССП, 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
		Владеть: В14 Навыками практической деятельности на всех этапах производства продуктов с учетом физиологических особенностей питания человека	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-3.3	Предлагает схемы организации технологического процесса, основанные на подборе и расчёте технологического оборудования предприятий общественного питания	Знать: З15 Методы и мероприятия по совершенствованию технологических процессов при производстве продукции различного назначения с учетом физиологических особенностей питания человека	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
		Уметь: У15 Проводить схемы организации технологического процесса	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала

		Владеть: В15 Обладать методами по совершенствованию технологических процессов при производстве продукции различного назначения с учетом физиологических особенностей питания человек	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-3.4 Внедряет инновационные технологии производства и определять потребность в ресурсах	Знать: 316 Методы инновационных технологий	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
		Уметь: У16 Определять потребность в ресурсах для производства пищевых продуктов	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала
		Владеть: В16 Методами инновационных технологий 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	ПКС-4.1 Обработывает текущую производственную информацию, анализирует полученные данные и использует их на всех этапах жизненного цикла продукции	Знать: 317 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
		Уметь: У17 Обработывать 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
		Владеть: В17 Способами 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 Организует входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производствен-	Знать: 318 Теоретические основы и область применения контроля качества сырья и вспомогательных материа-	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов

<p>ный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции</p>	<p>лов, готовой продукции</p>		<p>незначительные ошибки</p>		<p>особенности</p>
	<p>Уметь: У18 Организовать все виды контроля качества сырья и готовой продукции</p>	<p>Не демонстрирует указанные умения</p>	<p>Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки</p>	<p>В достаточной мере демонстрирует указанные умения</p>	<p>Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала</p>
	<p>Владеть: В18 Практическими навыками подготовки, проведения анализа и обращения с приборами для организации входного контроля качества</p>	<p>Не демонстрирует владение указанными навыками</p>	<p>Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки</p>	<p>В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками</p>	<p>Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи</p>
<p>ПКС-4.3 Планирует применять основные методы определения продукции на всех этапах жизненного цикла</p>	<p>Знать: З19 Основные методы определения качества и безопасности по производству продуктов питания</p>	<p>Не демонстрирует знание указанных вопросов</p>	<p>Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки</p>	<p>Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов</p>	<p>Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности</p>
	<p>Уметь: У19 Применять методы определения контроля по производству пищевых продуктов на всех этапах жизненного цикла</p>	<p>Не демонстрирует указанные умения</p>	<p>Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки</p>	<p>В достаточной мере демонстрирует указанные умения</p>	<p>Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала</p>
	<p>Владеть: В19 Навыками расчета и интерпретации результатов анализа продуктов питания на всех этапах жизненного цикла</p>	<p>Не демонстрирует владение указанными навыками</p>	<p>Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки</p>	<p>В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками</p>	<p>Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи</p>

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 (профиль): 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	Степычева, Н. В. Введение в технологии продуктов питания / Н. В. Степычева. - Москва : ИГХТУ (Ивановский государственный химико-технологический университет), 2007. - URL: https://e.lanbook.com/book/4477 . - Режим доступа: для автор. пользователей. - ЭБС Лань.	ЭР	30	100	+
2	Организация производства на предприятиях общественного питания : 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, А. Д. Ефимов, Л. А. Толстова, Л. В. Козловская. - Санкт-Петербург : Троцкий мост, 2011. - 232 с.	15	30	100	-
3	Пасько, Ольга Владимировна. Технология продукции общественного питания : учебник для вузов / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. - Москва : Юрайт, 2021. - 203 с. - (Высшее образование). - URL: https://urait.ru/bcode/471775 . - Режим доступа: для автор. пользователей. - ЭБС "Юрайт".	ЭР	30	100	+
4	Сологубова, Галина Сергеевна. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для вузов / Г. С. Сологубова. - 3-е изд., испр. и доп. - Москва : Издательство Юрайт, 2022. - 332 с. - (Высшее образование). - URL: https://urait.ru/bcode/488005 . - Режим доступа: для автор. пользователей. - ЭБС "Юрайт".	ЭР	30	100	+

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
 Федеральное государственное бюджетное
 образовательное учреждение высшего образования
«ТЮМЕНСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ

(Ф.И.О. обучающегося)

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль): Технология и организация ресторанного дела

Очной формы обучения, группы _____

Вид практики производственная

Тип практики организационно-управленческая

Срок прохождения практики с «__» ____ 20__ г. по «__» ____ 20__ г.

Цель прохождения практики¹

Задачи практики²

Индивидуальное задание на практику:

-
-
-

Планируемые результаты:

Руководитель практики от университета _____ / _____ (Ф.И.О.)

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель практики от профильной организации _____ / _____ (Ф.И.О.)

Задание принято к исполнению «__» ____ 20__ г.

Обучающийся _____ / _____ (Ф.И.О.) _____

¹ из программы практики

² из программы практики

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«ТЮМЕНСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Институт промышленных технологий и инжиниринга
Кафедра Товароведения и технологии продуктов питания

ОТЧЕТ
по организационно-управленческой практике

Обучающийся группы _____
(ФИО)

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль): Технология и организация ресторанного дела
Место практики _____

Сроки практики с _____ 20____ по _____ 20____ г.

Выполнил: _____
(шифр группы)

(фамилия, инициалы студента)

Руководитель от кафедры
(должность, уч. степень,
фамилия, инициалы)

(подпись)

Руководитель от предприятия
(должность, фамилия, инициалы)

(подпись, печать)

Город, год

Лист согласования

Внутренний документ "Организационно-управленческая практика _2023_19.03.04_ТППб"

Документ подготовил: Аксентьева Виктория Вячеславовна

Документ подписал: Попов Владимир Григорьевич

Серийный номер ЭП	Должность	ФИО	ИО	Результат
20 5D E2 7F CB EE 80 62	Заведующий кафедрой, имеющий ученую степень доктора наук	Попов Владимир Григорье- вич		Согласовано
05 97 27 1D 3C 51 C8 6B	Ведущий специалист		Кубасова Светлана Викто- ровна	Согласовано
5A 75 76 26 3B FE 18 E8	Директор	Каюкова Дарья Хрисановна		Согласовано