

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Ключков Юрий Сергеевич

Должность: и.о. ректора

Дата подписания: 16.04.2024 11:32:46

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

Директор ИПТИ

_____ А.Н. Халин

« _____ » _____ 20__ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

тип практики: преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа

направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организации

общественного питания

Направленность (профиль) : Технология и организация ресторанного дела

форма обучения: очная

Рабочая программа практики для обучающихся по направлению подготовки 19.03.04
Технология продукции и организации общественного питания

Рабочая программа практики рассмотрена
на заседании кафедры ТТПП

Заведующий кафедрой В.Г. Попов

Заведующий выпускающей кафедрой
Руководитель образовательной программы В.Г. Попов

« 23 » июня 2022 г.

Рабочую программу практики разработал:

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

1. Цели и задачи прохождения практики

Цель: закрепление теоретических знаний по организации, управлению, технологии и проектированию предприятий общественного питания; приобретение практических навыков самостоятельной работы в конкретных условиях производства, непосредственно участвуя в поиске новых рациональных путей повышения его эффективности; сбор необходимого материала для выполнения выпускной квалификационной работы бакалавра.

Задачи:

- ознакомиться с организационно-правовой формой предприятия, указать его концепцию, основной контингент, средний чек, местоположение, а также преимущества и недостатки в производственной программе;
- – построить организационную структуру управления предприятием и дать предложения по ее совершенствованию;
- – ознакомиться с вопросами подбора и расстановки кадров, системой приема и увольнения работников, повышения квалификации; участием коллектива в управлении предприятием, аттестацией кадров;
- – изучить применение организационно-распорядительных, экономических, социально-психологических методов управления на предприятии;
- – собрать статистические материалы для технико-экономического обоснования решений, принимаемых в дипломном проекте;
- – изучить и проанализировать вопросы технологии продукции питания, технологического и инженерного проектирования;
- – изучить практические вопросы организации производства, обслуживания посетителей и управления предприятием;
- – ознакомиться с основными технико-экономическими показателями предприятия общественного питания.
- – предложить способы по улучшению организации меню и технологического процесса производства.

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

Вид практики: производственная.

Тип практики: преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская

работа.

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) ¹	Код и наименование результата обучения по дисциплине (модулю)
ПКС-1. Способен обеспечивать производственную и экономическую эффективность деятельности предприятия питания	ПКС-1.1. Определяет цели и ставит задачи по распределению человеческих ресурсов, согласно уровню профессиональных знаний и компетенций	Знать: З1 требования к персоналу основных профессий
		Уметь: У1 использовать профессиональные знания персонала для достижения синергетического эффекта
		Владеть: В1 обладать методиками разработки цели, функциями и методами получения обратной связи от персонала
	ПКС-1.2. Анализирует информацию о развитии предприятия и принимает решения в области эффективного использования человеческих ресурсов	Знать: З2 понимать основные методы мотивации персонала с учётом производительности труда
		Уметь: У2 принимать управленческие решения по формированию плановых показателей с учётом производительности труда
		Владеть: В2 обладать навыками разрешения производственных конфликтов для достижения высокой производительности труда
ПКС-2 Способен осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности производственных процессов, взаимодействие с другими структурными подразделениями предприятия питания	ПКС-2.1. Формирует критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ повышения квалификации	Знать: З3 понимать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения
		Уметь: У3 формировать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ повышения квалификации
		Владеть: В3 обладать навыками применения критериев оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения
	ПКС-2.2. Планирует и анализирует программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству	Знать: З4 понимать особенности планирования и анализа программ и мероприятий обеспечения и поддержки лояльности персонала
		Уметь: У4 планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала
		Владеть: В4 обладать методами планирования и анализа программ и мероприятий обеспечения и поддержки лояльности персонала
	ПКС-2.3. Способен осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения	Знать: З5 понимать особенности протекания коммуникативных процессов в трудовых коллективах предприятий питания
		Уметь: У5 формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе
		Владеть: В5 обладать способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления

ПКС-5 Способен разрабатывать и управлять проектами и вносить изменения по повышению эффективности предприятий питания	ПКС-5.1. Анализирует и вносит изменения в работу предприятия общественного питания	Знать: З6 понимать способы и методы анализа работы предприятия общественного питания
		Уметь: У6 вносить изменения в работу предприятия общественного питания
		Владеть: В6 обладать способами обработки полученной информации о деятельности предприятия общественного питания
	ПКС-5.2. Разрабатывает мероприятия по повышению конкурентоспособности предприятия общественного питания	Знать: З7 понимать методы повышения рентабельности и конкурентоспособности предприятия
		Уметь: У7 анализировать состояния рынка предприятий общественного питания
		Владеть: В7 обладать практическими навыками по внедрению мероприятий, повышающих конкурентоспособность предприятия
	ПКС-5.3. Разрабатывает мероприятия по повышению эффективности предприятий питания	Знать: З8 понимать мероприятия по повышению эффективности предприятия общественного питания
		Уметь: У8 организовывать деятельность предприятия в соответствии с действующей нормативно-технической документацией
		Владеть: В8 обладать способами снижения издержек производства и повышения рентабельности предприятия

Форма промежуточного контроля: зачет с оценкой.

4. Место практики в структуре ОПОП ВО

Производственная (Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа) практика относится к дисциплинам Блока 2. Практика, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана.

До начала прохождения практики обучающиеся должны освоить такие дисциплины, как, мастер-модели в промышленности, организация производства и обслуживания на предприятиях питания, организация ресторанного сервиса, контроль качества в общественном питании.

Прохождение практики необходимо для сбора материала и написания выпускной квалификационной работы.

5. Объем практики

Длительность практики составляет 4 недели, общая трудоемкость практики 6 зачетных единиц, 324 часов.

Сроки проведения практики:

Очная форма обучения - 4 курс, 8 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)	16	ПКС-1.1, ПКС-2.2	Устный опрос Устный опрос

2	Инструктаж по технике безопасности	8	ПКС-2.1, ПКС-2.3	Устный опрос Устный опрос
3	Наблюдения, измерения, работа на объекте	210	ПКС-1.2, ПКС-5.1, ПКС-5.2	Устный опрос Устный опрос
4	Сбор, обработка и систематизация материала	50	ПКС-1.2, ПКС-2.3,	Устный опрос Устный опрос
5	Формирование и защита отчета	40	ПКС-5.1, ПКС-5.3	Устный опрос Устный опрос
	Итого	324		

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
Тестирование	Умение анализировать основы технических, экономических и правовых знаний в сфере общественного питания	10
Защита отчета	Соблюдение сроков и порядка выполнения работ, отчета	50
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:

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

4. Научная электронная библиотека ELIBRARY.RU <http://www.elibrary.ru>

5. Президентская библиотека www.prlib.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

Обеспеченность материально-технических условий реализации ОПОП ВО

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 и используемого программного обеспечения	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
<i>Преддипломная практика</i>	<i>Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций; текущего контроля и промежуточной аттестации, Учебная лаборатория. Оснащенность: Учебная мебель: столы, стулья, доска аудиторная. Компьютер, проектор, экран.</i>	<i>625000, г. Тюмень, 625000 г. Тюмень, ул. Володарского, 38 аудитория 322</i>
	<i>Перечень договоров на практику: ООО «ГРИН ХАУЗ» (Договор о практической подготовке обучающихся 03-303004-13-УП-3 от 15.01.2021. Срок действия: 31.08.2025)</i>	<i>Адрес прохождения практики 625016 г. Тюмень, ул. Николая Федорова, д.9</i>

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:

Примеры вопросов для индивидуальных заданий:

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 интере-

сов обучающихся.

Задание должно иметь четкую формулировку. Методика выполнения индивидуальных заданий определяется руководителем практики. Пример индивидуальных заданий преддипломной практики, в том числе научно-исследовательской работы обучающихся, которые должны быть отражены в отчете:

1. Изучить способы осуществления основных технологических процессов производства кулинарной продукции в соответствии с санитарными требованиями.
2. Изучить основные экономические показатели финансово-хозяйственной деятельности предприятия; показатели издержек производства и обращения; источники распределения доходов и прибыли, состояние кадрового обеспечения.
3. Изучить и предложить способы повышения качества полуфабрикатов и готовой продукции, ресурсосбережения и надежности технологических процессов на предприятии.
4. Ознакомиться с программным обеспечением, применяемым на предприятиях общественного питания.
5. Знать методы разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области технологии и техники.
6. Разработать методы управления технологическими процессами, обеспечивающими выпуск высококачественной продукции.
7. Изучить сырьё и условия производства продукции, как факторов, формирующих качество товара (на примере производственного предприятия).
8. Научиться определять качество готовой продукции.
9. Ознакомиться со статистическим управлением качества пищевой продукции.
10. Изучить потребительский спрос на продукцию, производимую конкретным предприятием
11. Изучить правила проведения сертификации на примере конкретного товара, провести экспертизу на соответствие товара требованиям нормативных документов.
12. Изучить методы установления цен на товары. Примеры вопросов для собеседования:
 1. Предложите способы повышения качества полуфабрикатов и готовой продукции, ресурсосбережения и надежности технологических процессов на предприятии, месте прохождения практики.
 2. Определите способы осуществления основных технологических процессов производства кулинарной продукции в соответствии с санитарными требованиями.
 3. Используются ли прогрессивные методы эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции?
 4. Укажите основные экономические показатели финансово-хозяйственной деятельности предприятия; показатели издержек производства и обращения; источники распределения доходов и прибыли, состояние кадрового обеспечения.
 5. Дайте оценку методов проведения стандартных испытаний по определению показателей качества сырья; полуфабрикатов и готовой продукции;
 6. Раскройте методы осуществления технологического контроля, разработки и технической документации по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего производства;
 7. Какие условия безопасности при эксплуатации оборудования и подъемно-транспортных механизмов на предприятиях общественного питания?
 8. Каково общее оснащение предприятия торгово-технологическим и холодильным оборудованием, его характеристика?
 9. Опишите режим работы, порядок приема и отпуска продуктов, сырья.
 10. Каковы миссия, цели и задачи предприятия?
 11. Какие виды продукции выпускаются, какие виды услуг предоставляются на предприятии?
 12. Опишите месторасположение предприятия, его тип, контингент потребителей, историю создания.
 13. Опишите структуру помещений предприятия общественного питания.
 14. Укажите состав помещений на предприятии, входящих в каждую группу.
 15. Дайте подробную характеристику помещениям для посетителей (количество мест

в зале, применяемые формы и методы обслуживания, стиль в оформлении интерьера).

16. Каковы масштабы и виды деятельности данного предприятия?

17. Какие знания, умения и навыки вы смогли закрепить в ходе проведения преддипломной практики?

18. Остались ли нерешенные задачи и каковы перспективы их решения?

19. Какие трудности возникли в ходе проведения производственной практики?

20. Дайте оценку системе технического контроля и испытаний (входной контроль, операционный контроль, приемочный контроль; типовые квалификационные и периодические испытания.).

21. Охарактеризуйте санитарный контроль на пищевых предприятиях, на мясоперерабатывающих предприятиях. Роль и значение микробиологической лаборатории.

22. Предложите методики расчета технико-экономической эффективности при выборе технических, организационных, управленческих решений.

Перечень вопросов к устному опросу (пример):

1. Английский метод обслуживания. Характеристика.
2. Банкет – коктейль. Назначение, особенности подготовки и проведения.
3. Банкет – фуршет. Назначение, характеристика, особенности проведения банкета.
4. Банкет – чай. Назначение, особенности подготовки и проведения.
5. Банкет с полным обслуживанием официантами. Назначение, характеристика, особенности проведения банкета.
6. Банкет с частичным обслуживанием официантами. Назначение, характеристика, особенности проведения банкета.
7. Барное меню. Назначение, характеристика, правила написания.
8. Вестибюль. Гардероб. Туалетные комнаты. Аванзал. Курительная комната. Назначение, характеристика помещений.
9. Встреча и размещение гостей.
10. 10
13. Кейтеринг. Назначение, характеристика, особенности проведения мероприятий.
14. Классификация приемов и банкетов, особенности проведения банкетов.
15. Классификация ресторанов.
16. Классификация услуг общественного питания.
17. Комбинированные банкеты. Назначение, характеристика, особенности проведения.
18. Мебель для ресторана. Название, размеры, назначение.
19. Металлическая посуда. Деревянная и пластмассовая посуда. Название, размеры, назначение.
20. Методы и формы обслуживания посетителей.
21. Назначение и принципы составления меню. Виды меню.
22. Нормативные документы, регламентирующие работу предприятий общественного питания.
23. Обслуживание по типу «Шведский стол».
24. Организация выставок – продаж, дегустаций, фламбирования и транширования.
25. Организация питания участников съездов, конференций, фестивалей, совещаний.
26. Особенности обслуживания тематических мероприятий, праздников, юбилеев, свадеб.
27. Оформление меню, последовательность расположение блюд.
28. Порядок и очередность обслуживания гостей.
29. Правила оказания услуг.
30. Правила подачи горячих закусок.
31. Правила подачи горячих и холодных напитков, коктейлей.
32. Правила подачи основных горячих блюд.
33. Правила подачи сладких блюд и фруктов.
34. Правила подачи супов.
35. Правила подачи холодных блюд и закусок.
36. Предварительная сервировка столов для завтрака, обеда и ужина.
37. Привлечение посетителей в ресторан.
38. Расстановка мебели в залах ресторана.

39. Русский метод обслуживания. Характеристика.
40. Сервировка праздничного стола.
41. Сочетаемость вин и напитков с пищей
42. Стеклоянная и хрустальная посуда. Название, размеры, назначение.
43. Столовое белье. Название, размеры, назначение.
44. Столовые приборы. Название, размеры, назначение.
45. Требования к обслуживающему персоналу
46. Фарфоровая и фаянсовая посуда. Керамическая посуда. Название, размеры, назначение.
47. Французский метод обслуживания. Характеристика.
48. Характеристика ресторана «Люкс», высшего и I класса.
49. Основные направления развития общественного питания. Совершенствование форм труда и внедрение научно-технического прогресса в общественном питании
50. Сущность и задачи рациональной организации труда. Основные направления организации труда на производстве
51. Классификация затрат рабочего времени, методы его изучения
52. Производственный персонал, требования к нему в соответствии с ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».
53. Рационализация режимов труда и отдыха. Графики выхода на работу, их характеристика.
54. Сущность и задачи нормирования труда. Нормы труда; методы нормирования труда.

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

По окончании практики обучающийся составляет отчет согласно программе практики и сдает его руководителю практики, утвержденному приказом по университету.

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

Отчет обучающегося по практике должен быть представлен в компьютерном варианте.

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

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

Отчет о прохождении практики должен содержать следующие структурные элементы:

- титульный лист;
- индивидуальное задание на практику;
- инструктаж по технике безопасности;
- содержание размещают на отдельной (пронумерованной) странице после титульного листа, включает следующие разделы:
 - введение - обозначить 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;
 - особенности профессиональной деятельности бакалавра в ресторанном деле изучить и представить должностные инструкции;
 - поиск, подбор литературы по вопросам профессиональной деятельности;
 - работа на предприятии по цехам;
 - заключение или выводы, в которых выделяется главное, как результат учебной или исследовательской работы практиканта;
 - список использованной литературы, в который включают все использованные в работе источники в порядке появления ссылок на них в тексте или в алфавитном порядке.;
 - приложения.

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

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

Общий объем отчета по преддипломной практике, в том числе научно-исследовательской работе составляет 25 страниц (включая рисунки, копии документов и т.п.). На последней странице необходимо привести список литературы, с использованием которой выполнялась работа, а по тексту необходимо делать ссылки на литературные источники, показывая его в квадратных скобках. Например: [1], где цифра в скобках – номер источника по списку литературы.

В конце отчета прилагаются схемы, таблицы, графики, копии документов.

Отчет должен быть подписан руководителем практики от предприятия (организации), заверен печатью. К отчету прилагается приказ о назначении руководителя практики от предприятия. Отчет защищается обучающимся в сроки, установленные приказом.

11. Методические указания по прохождению практики

Производственная (Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа) практика обучающихся организуется, как правило, на профильных предприятиях, имеющих:

- современные средства, технологическое оборудование для проведения технологических операций;
- технологическое лабораторное оборудование для проведения технологических операций в условиях предприятия или лаборатории кафедры Товароведения и технологии продуктов питания;
- нормативная, техническая и технологическая документация, справочники;
- комплекс инструкций, нормативных и распорядительных документов предприятия практики;
- персональный компьютер.

Защита отчета по преддипломной практике, в том числе научно-исследовательской работе производится в университете перед руководителем практики от института. При подведении итогов работы обучающегося на практике учитываются ответы обучающегося 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 обучающийся должен ориентироваться в следующих вопросах:

1. Основные нормативные и технические документы, применяемые для разработки технологических расчетов.
2. Содержание производственной программы заготовочного предприятия и предприятия, работающего на пищевом сырье.
3. Методика расчета численности производственных работников.
4. Методика расчета технологического (механического, теплового) оборудования в производственных цехах.
5. Сущность, назначение схемы технологического процесса (на примере обработки рыбы).
6. Мероприятия по охране труда производственного персонала.
9. Расчет ассортимента изделий производственного цеха.
10. Санитарные требования, инвентарю, посуде, таре и технологическому процессу.
11. Характеристика организационной структуры предприятия.
12. Назначение административно-бытовых и технических помещений на предприятии.
13. Раскройте проблемы научно-технического развития сырьевой базы отрасли общественного питания.
14. Предложения по увеличению коэффициента использования торгового-технологического и холодильного оборудования.

Планируемые результаты обучения для формирования компетенции и критерии их оценивания

Вид практики: производственная

Тип практики: преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа

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
ПКС-1.	ПКС-1.1. Определяет цели и ставит задачи по распределению человеческих ресурсов, согласно уровню профессиональных знаний и компетенций	З1 знать 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
		У1 уметь 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
		В1 обладать 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	З2 понимать 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
		У2, 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

		В2 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-2	ПКС-2.1. Формирует критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ повышения квалификации	З3 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
		У3 уметь 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
		В3 обладать 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. Планирует и анализирует программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству	З4 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
		У4 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

		В4 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. Осуществляет поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения	35 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
		У5 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
		В5 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-5	ПКС-5.1. Анализирует и вносит изменения в работу предприятия общественного питания	36 понимать способы и методы анализа работы предприятия общественного 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
		У6 вносить изменения в работу предприятия общественного 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
		В6 обладать способами обработки полученной информации о деятельности предприятия общественного 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

ПКС-5.2 Разрабатывает мероприятия по повышению конкурентоспособности предприятия общественного питания	37 понимать методы повышения рентабельности и конкурентоспособности 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
	У7 анализировать состояния рынка предприятий общественного 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
ПКС-5.3. Разрабатывает мероприятия по повышению эффективности предприятий питания	38 понимать мероприятия по повышению эффективности предприятия общественного 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
	У8 организовывать деятельность предприятия в соответствии с действующей нормативно-технической документацией	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала
	В8 обладать способами снижения издержек производства и повышения 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

КАРТА
обеспеченности практики учебной и учебно-методической литературой

Вид практики: производственная

Тип практики: преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа

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	Степычева, Н. В. Введение в технологии продуктов питания / Н. В. Степычева. - Москва : ИГХТУ (Ивановский государственный химико-технологический университет), 2007. - URL: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&pl1_id=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 : Троицкий 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	25	100	+

ЭР – электронный ресурс для автор. пользователей доступен через Электронный каталог/Электронную библиотеку ТИУ <http://webirbis.tsogu.ru/>

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«ТЮМЕНСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Институт промышленной технологии и инжиниринга
Кафедра _____

ОТЧЕТ
по преддипломной практике

Обучающийся группы _____
(ФИО)

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация обще-
ственного питания
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 "Преддипломная_2022_19.03.04_ТиООП"

Документ подготовил: Попов Владимир Григорьевич

Документ подписал: Халин Анатолий Николаевич

Серийный номер ЭП	Должность	ФИО	ИО	Результат	Дата	Комментарий
49 00 0D CF 33 4E B1 87	Заведующий кафедрой, имеющий ученую степень доктора наук	Попов Владимир Григорьевич		Согласовано	22.06.2022	
67 BA 0B 00 41 4D 3A 12	Заместитель директора по учебно-методической работе	Путилова Ульяна Сергеевна		Согласовано	22.06.2022	
5D 0E E9 7D AD 2F E4 5D	Ведущий специалист		Кубасова Светлана Викторовна	Согласовано	22.06.2022	