

**Минобрнауки России**  
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**  
**ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ**  
**ТЕХНОЛОГИЙ»**

**УТВЕРЖДАЮ**

Проректор по учебной работе

\_\_\_\_\_ Василенко В. Н.  
(подпись) (Ф.И.О.)

"25" мая 2023 г.

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ**

**Производственная практика (организационно-управленческая практика)**  
(наименование практики, наименование практики, отражающее и ее тип в соответствии с ООП)

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания  
(код и наименование направления подготовки (специальности))

Направленность (профиль) подготовки

Технологии и организация производства продукции индустрии питания и ресторанного бизнеса  
(наименование направленности (профиля) подготовки)

Бакалавр

---

(в Лицензии в соответствии с Приказом Министерства образования и науки РФ от 12 сентября 2013 г. N 1061 "Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки высшего образования" (с изменениями и дополнениями))

Воронеж

## 1. Цели и задачи практики

Цель: формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций по профилю «Технологии и организация производства продукции индустрии питания и ресторанного бизнеса» в условиях непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Задачи: выпускник должен быть готов к решению задач:

- разработка технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях оптимизации технологического процесса производства;
- расчет нормативов материальных затрат и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- разработка планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- оценка материальных ресурсов департаментов (служб, отделов);
- координация и контроль деятельности департаментов (служб, отделов);
- организация контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг.

Области профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу бакалавриата, могут осуществлять профессиональную деятельность:

- 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции);
- 33 Сервис, оказание услуг населению (в сфере общественного питания).

Задачи профессиональной деятельности следующих типов:

- организационно-управленческий.

Рабочая программа практики составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

## 2. Перечень планируемых результатов прохождения практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ООП

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (показатели оценивания)	Выполняемые обучающимися виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью (трудовые действия из профессионального стандарта (при наличии))
УК-2 Способен определять	ИД1 <sub>УК-2</sub> – Определяет (исходя из	ИД1 <sub>УК-2</sub> Знает: связи профзадач с	Контроль качества сырья,

<p>круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p>	<p>действующих правовых норм) совокупность взаимосвязанных задач, решение которых обеспечивает достижение поставленной цели. ИД2<sub>УК-2</sub> – Проектирует и выбирает оптимальные способы решения определенных задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений и публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта</p>	<p>нормативной документацией и ресурсным и документационным обеспечением процессов производства и обслуживания ИД2<sub>УК-2</sub>. Знает: необходимое ресурсное и документационное обеспечение для оптимальных решений процессов производства и обслуживания</p>	<p>полуфабрикатов, готовой продукции и услуг для организации рационального ведения технологического процесса производства и обслуживания</p>
		<p>ИД1<sub>УК-2</sub> Умеет: определять круг задач для достижения заданных результатов производства и обслуживания ИД2<sub>УК-2</sub> Умеет: определять варианты оптимального достижения заданных результатов производства и обслуживания</p>	
		<p>ИД1<sub>УК-2</sub> Владеет: навыками определения совокупности взаимосвязанных задач и их решение для достижение поставленной цели. ИД2<sub>УК-2</sub> Владеет: навыками оптимизации решений профзадач исходя из правовых норм, ресурсов и ограничений</p>	

<p><b>ПКв-2</b>  Организация ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ИД1<sub>ПКв-2</sub> – Способен организовать выполнение производственной программы предприятия, определяет потребность в сырье при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ИД2<sub>ПКв-2</sub> – Определяет потребность в рабочей силе и производственных площадях для выполнения работ по каждой технологической операции на основе современных методов управления производством продукции общественного питания, планирует текущую деятельность структурных подразделений предприятий питания</p>	<p>ИД1<sub>ПКв-2</sub> Знать: организацию производства и выполнение производственной программы предприятия, определение потребности в сырье при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ИД2<sub>ПКв-2</sub> Знать: нормы оснащения средствами производства и методы расчета рабочей силы для выполнения работ по каждой технологической операции. Основы современных методов управления производством продукции общественного питания; деятельность структурных подразделений предприятий питания</p>	<p>- Разработка технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях оптимизации технологического процесса производства</p> <p>- Расчет нормативов материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>- Разработка планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в</p>
---	---	---	---

		<p>ИД1<sub>ПКв-2</sub> – уметь организовать выполнение производственной программы предприятия, определить потребность в сырье при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ИД2<sub>ПКв-2</sub> Уметь: определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения работ по каждой технологической операции на основе современных методов управления производством продукции общественного питания, планирует текущую деятельность структурных подразделений предприятий питания</p>	<p>рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ТД Расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
--	--	--	---

		<p>ИД1<sub>ПКв-2</sub> Владеть: навыкам ведения технологического процесса и выполнения производственной программы предприятия общественного питания</p> <p>ИД2<sub>ПКв-2</sub> – Владеть: навыками определения потребности в рабочей силе и производственных площадях для выполнения работ по каждой технологической, планирует текущую деятельность структурных подразделений предприятий питания</p>	
<p><b>ПКв-6</b> Способен анализировать и управлять производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания</p>	<p>ИД1<sub>ПКв-6</sub> – Управляет материальными ресурсами и осуществляет планирование и организацию деятельности производственного и сервисного персонала предприятия</p> <p>ИД2<sub>ПКв-6</sub> – Осуществляет анализ работой, проводит оценку эффективности деятельности предприятия питания</p>	<p>ИД1<sub>ПКв-6</sub> Знать: планирование и организацию деятельности производственного и сервисного персонала предприятия в соответствии с производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания</p> <p>ИД2<sub>ПКв-6</sub> – Знать: работу структурных подразделений предприятия питания, методы оценки эффективности деятельности предприятия питания</p> <p>ИД1<sub>ПКв-6</sub> Уметь: планировать деятельности производственного и сервисного персонала предприятия в соответствии с производственным процессом и обслуживанием на</p>	<p>- Оценка материальных ресурсов департаментов (служб, отделов)</p> <p>- Координация и контроль деятельности департаментов (служб, отделов)</p> <p>- Организация контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг</p>

		<p>предприятиях общественного питания ИД2<sub>ПКв-6</sub> Уметь: управлять работой структурных подразделений предприятия питания, оценить эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p>	
		<p>ИД1<sub>ПКв-6</sub> Владеть: навыками организации и планирования деятельности производственного и сервисного персонала предприятия в соответствии с производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания ИД2<sub>ПКв-6</sub> – Владеть: навыками управления работой структурных подразделений предприятия питания, проводит оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p>	

### 3. Место практики в структуре ООП

**Производственная практика (организационно-управленческая практика)** относится к части, формируемой участниками образовательных отношений, Блока 2 «Практики» образовательной программы.

Практика базируется на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении обучающимися следующих дисциплин: «Технология производства продукции индустрии питания и ресторанного бизнеса», «Технология, организация и менеджмент сервиса на предприятиях индустрии питания и ресторанного бизнеса», «Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания и ресторанного бизнеса».

Результаты обучения, полученные при прохождении практики, необходимы при изучении следующих дисциплин: «Пищевые и биологически активные добавки», «Технология изготовления специализированной и персонифицированной продукции индустрии питания», «Учебно-исследовательская работа студентов Основы диетологии и нутрициологии»,

«Система управления безопасностью пищевого производства на основе принципов ХАССП».

#### 4. Место и время проведения практики

Практика проводится в 8 семестре.

Практика проводится в организации, осуществляющей деятельность по направленности (профилю) образовательной программы (далее – профильная организация), и (или) непосредственно в структурном подразделении ФГБОУ ВО «ВГУИТ» (далее – ВГУИТ).

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов место прохождения практики учитывает особенности их психофизического развития, индивидуальные возможности, состояние здоровья и требования по доступности.

#### 5. Структура и содержание практики

Общая трудоемкость практики составляет 3 зачетных единиц, 108 академических часов.

Практика реализуется в форме практической подготовки.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Трудоемкость, акад. ч	
		Контактная работа	Иные формы работы
<b>1</b>	<b>Подготовительный этап</b>	<b>2</b>	<b>-</b>
1.1	Инструктаж по программе учебной практики, подготовке отчета и процедуре защиты (на кафедре)	1	-
1.2	Инструктаж по технике безопасности (по месту прохождения практики)	1	-
<b>2</b>	<b>Рабочий этап</b> (в т. ч. выполнение обучающимися конкретных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью (трудовые действия из профессионального стандарта))	<b>60</b>	<b>26</b>
2.1	Знакомство с базой учебной практики	50	20
2.2	Выполнение индивидуального задания	10	6
<b>3</b>	<b>Отчетный этап</b>	<b>10</b>	<b>10</b>
3.1	Подготовка отчета и презентации к защите	8	
3.2	Промежуточная аттестация по практике	2	
	<b>Всего:</b>	<b>72</b>	<b>36</b>

#### 6 Формы промежуточной аттестации (отчётности по итогам практики)

**Отчет** по практике необходимо составлять во время практики по мере обработки того или иного раздела программы. По окончании практики и после проверки отчета руководителями практики от производства и кафедры, студент защищает отчет в установленный срок перед комиссией, назначаемой заведующим кафедрой.

**По окончании срока практики**, руководители практики от Университета доводят до сведения обучающихся график защиты отчетов по практике.

**В течение двух рабочих дней** после окончания срока практики обучающийся предоставляет на кафедру отчет по практике, оформленный в соответствии с требованиями, установленными методическими указаниями по практике, проводимой в форме практической подготовки, с характеристикой работы обучающегося, оценками прохождения практики и качества компетенций, приобретенных им в результате прохождения практики, данной руководителем практики от организации.



**В двухнедельный срок** после начала занятий обучающиеся обязаны защитить его на кафедральной комиссии, график работы которой доводится до сведения студентов.

Аттестация по итогам практики проводится на основании оформленного в соответствии с установленными требованиями отчета и характеристики руководителя практики от организации. По итогам аттестации выставляется оценка (отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно). **Отчет** по практике обучающийся сдает руководителю практики от ВГУИТ.

Оценочные средства формирования компетенций при выполнении программы практики оформляются в виде оценочных материалов.

## **7 Оценочные материалы для промежуточной аттестации обучающихся по практике**

**7.1 Оценочные материалы (ОМ)** для практики включают:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

**7.2** Для каждого результата обучения по практике определяются показатели и критерии оценивания сформированности компетенций на различных этапах их формирования, шкалы и процедуры оценивания.

ОМ представляются отдельным комплектом и **входят в состав рабочей программы практики** (приложением).

Оценочные материалы формируются в соответствии с П ВГУИТ «Положение об оценочных материалах».

## **8. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики**

### **8.1. Учебные печатные и электронные издания**

Материалы, полученные во время прохождения практики.

При прохождении практики в ВГУИТ – материалы Ресурсного центра университета и электронные библиотечные системы.

### **Основная литература.**

1. Современное состояние ресторанного бизнеса : учебное пособие / Н. С. Родионова, В. М. Сидельников, Е. С. Попов, А. В. Богомолов. — Воронеж : ВГУИТ, 2018. — 227 с. — ISBN 978-5-00032-365-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/117809> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Торопова, Н. Д. Организация производства на предприятии общественного питания : учебное пособие / Н. Д. Торопова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 348 с. — ISBN 978-5-8114-3691-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/119617> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник / Т. Р. Любецкая. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-3754-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/123665> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Маюрникова, Л. А. ХАССП на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Л. А. Маюрникова, Г. А. Губаненко, А. А. Кокшаров. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 196 с. — ISBN 978-5-8114-4987-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130189> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Зурабина, Е. И. Санитария и гигиена питания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Е. И. Зурабина. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2019. — 166 с. — ISBN 978-5-4377-0135-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/119294> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Андреева, Т. В. Охрана труда на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Т. В. Андреева. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2020. — 114 с. — ISBN 978-5-4377-0141-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/126685> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

#### **Периодические издания.**

1. Журнал «Актуальная биотехнология» // Актуальная биотехнология [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: <http://elibrary.ru/titles.asp> - Журнал «Актуальная биотехнология».

2. Журнал «Биотехнология» // Биотехнология [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: [http://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=7679](http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7679)- Журнал «Биотехнология».

3. Журнал «Биохимия» // Биохимия [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: [http://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=7681](http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7681)- Журнал «Биохимия».

4. Журнал «Вестник образования».

5. Журнал «Вопросы питания» // Вопросы питания [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: [http://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=7711](http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7711)- Журнал «Вопросы питания».

6. Журнал «Достижения науки и техники АПК» // Достижения науки и техники АПК [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: [http://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=8662](http://elibrary.ru/title_about.asp?id=8662)- Журнал «Достижения науки и техники АПК».

7. Журнал «Известия ВУЗов. Пищевая технология» // Известия ВУЗов. Пищевая технология. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: [http://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=7818](http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7818)- Журнал «Известия ВУЗов. Пищевая технология».

8. Журнал «Кондитерское и хлебопекарное производство» // Кондитерское и хлебопекарное производство [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: [http://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=7855](http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7855)

9. Журнал «Кондитерское производство» Журнал «Кондитерское и хлебопекарное производство».

10. Журнал «Контроль качества продукции (Методы оценки соответствия)» // Контроль качества продукции. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: [http://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=27987](http://elibrary.ru/title_about.asp?id=27987)- Журнал «Контроль качества продукции».

11. Журнал «Микробиология» // Микробиология [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: [http://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=7899](http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7899)- Журнал «Микробиология».

12. Журнал «Питание и общество» // Питание и общество. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: [http://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=8980](http://elibrary.ru/title_about.asp?id=8980)- Журнал «Питание и общество».
13. Журнал «Пищевая промышленность».
14. Журнал «Пищевые ингредиенты: сырье и добавки» // Пищевые ингредиенты: сырье и добавки. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: [http://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=7946](http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7946)- Журнал «Пищевые ингредиенты: сырье и добавки».
15. Журнал «Ресторанные ведомости».
16. Журнал «Ресторатор».
17. Санитарные правила, нормы и гигиенические нормативы СД.
18. Журнал «Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов» // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: [http://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=31837](http://elibrary.ru/title_about.asp?id=31837) - Журнал «Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов».
19. Журнал «Товаровед продовольственных товаров» // Товаровед продовольственных товаров [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: [http://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=28834](http://elibrary.ru/title_about.asp?id=28834)- Журнал «Товаровед продовольственных товаров».
20. Журнал «Школа гастронома».
21. Журнал «FoodTechnology».
22. РЖ Оборудование пищевой промышленности».
23. Журнал «Экономика. Инновации. Управление качеством.» // Экономика. инновации. Управление качеством. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: [http://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=35676](http://elibrary.ru/title_about.asp?id=35676)- Журнал «Экономика. Инновации. Управление качеством».
24. Журнал «Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий» // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: [http://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=32905](http://elibrary.ru/title_about.asp?id=32905)- Журнал «Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий».

## 8.2 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	<a href="https://www.edu.ru/">https://www.edu.ru/</a>
Научная электронная библиотека	<a href="https://elibrary.ru/defaultx.asp?">https://elibrary.ru/defaultx.asp?</a>
Национальная исследовательская компьютерная сеть России	<a href="https://niks.su/">https://niks.su/</a>
Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»	<a href="http://window.edu.ru/">http://window.edu.ru/</a>
Электронная библиотека ВГУИТ	<a href="http://biblos.vsu.ru/megapro/web">http://biblos.vsu.ru/megapro/web</a>
Сайт Министерства науки и высшего образования РФ	<a href="https://minobrnauki.gov.ru/">https://minobrnauki.gov.ru/</a>
Портал открытого on-line образования	<a href="https://npoed.ru/">https://npoed.ru/</a>
Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО «ВГУИТ	<a href="https://education.vsu.ru/">https://education.vsu.ru/</a>

## 8.3 Методические указания к прохождению практики

### 8.3.1 Методические указания для обучающихся

**Для студентов, обучающихся без использования дистанционных образовательных технологий**

Методические рекомендации по организации учебной работы студента направлены на повышение ритмичности и эффективности его самостоятельной работы по практике.

Завершающим этапом практики является подведение ее итогов. Подведение итогов практики **«Производственная практика (организационно-управленческая практика)»** предусматривает выявление степени выполнения студентом программы практики, полноты и качества собранного материала, наличия необходимого анализа, расчетов, степени обоснованности выводов, выявление недостатков в прохождении практики, представленном материале и его оформлении, разработку мер и путей их устранения.

Студент, получив замечания и рекомендации руководителя практики, после соответствующей доработки, выходит на защиту (зачет) отчета о практике. Отрицательный отзыв о работе студента во время практики, несвоевременная сдача отчета или неудовлетворительная оценка при защите отчета по практике считаются академической задолженностью.

По результатам практики составляется отчет, структура которого определяется задачами, установленными для данного типа практики в соответствии с методическими указаниями по сбору материала.

Цель отчета – показать степень полноты выполнения студентом программы практики. Таблицы, схемы, рисунки, чертежи можно поместить в приложения, в этом случае в основной объем отчета они не входят.

Структурные элементы отчета по практике **«Производственная практика (организационно-управленческая практика)»** определены в Методических рекомендациях по практике, проводимой в форме практической подготовки:

### Сведения о практике

**«Производственная практика (организационно-управленческая практика)»** (наименование практики, отражающее вид и тип практики, в соответствии с программой практики по направлению подготовки)

С программой практики ознакомлен: \_\_\_\_\_  
(подпись обучающегося)

Убыл из ВГУИТ \_\_\_\_ 20\_\_ г. \_\_\_\_\_  
(подпись, печать)

Место практики \_\_\_\_\_  
(город, наименование организации)

Прибыл в организацию \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. \_\_\_\_\_  
(подпись начальника ОК, печать)

Прошел инструктаж по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, правилами внутреннего трудового распорядка \_\_\_\_ 20\_\_ г. \_\_\_\_\_  
(руководитель практики от профильной организации)

### Совместный рабочий график (план) прохождения практики

Раздел практики	
1	Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка, правил техники безопасности, технологической документацией.
2	Выполнение трудовых действий в целях формирования компетенций, закрепленных программой практики, формируемых умений, владений, освоения знаний.
3	Выполнение индивидуального задания.

В период прохождения практики (нужное подчеркнуть):

- выполнял(а) трудовые функции без оплаты

- назначен на оплачиваемую работу \_\_\_\_\_ «\_\_» \_\_\_\_ 20\_\_ г.

(указать должность)

Убыл из организации \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
(подпись начальника ОК, печать)

Тема индивидуального задания (выдается руководителем от Университета или от организации):

Компетенция	Трудовые функции	Формирование			Уровень сформированности
		Знаний (На примере конкретного предприятия, производственного участка, трудовых действий в отношении сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, обслуживания, продаж)	Умений (На примере конкретного предприятия, производственного участка, трудовых действий в отношении сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, обслуживания, продаж)	Навыков (владений) (На примере конкретного предприятия, производственного участка, трудовых действий в отношении сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, обслуживания, продаж)	
УК.....		Изучил методы и средства ...	Научился применять методы и средства ...	Овладел методами и средствами	
ПКв.....					

Руководитель практики от организации \_\_\_\_\_  
(должность, ф.и.о., подпись, печать)

Выполнение индивидуального задания: \_\_\_\_\_.

Содержание и оформление отчета оценивается в соответствии с принятой в университете рейтинговой системой оценки знаний. Максимальная оценка отчета составляет 60 баллов.

В соответствии с учебным планом прохождение практики завершается итоговым контролем в форме зачета с оценкой. Максимальная оценка на зачете с оценкой составляет 40 баллов.

Общая оценка результатов освоения практики складывается из числа баллов, набранных при оценке отчета по практике и при защите отчета. Максимальная общая оценка всей практики составляет 100 баллов.

**Для студентов, обучающихся с использованием дистанционных образовательных технологий**

При использовании электронного обучения и дистанционных образовательных технологий занятия полностью или частично проводятся в режиме онлайн. Объем **практики** и распределение нагрузки по видам работ соответствует разделу 5. Распределение баллов соответствует п. 8.3.1 либо может быть изменено в соответствии с решением кафедры, в случае перехода на ЭО и ДОТ в процессе обучения. Решение кафедры об используемых технологиях и системе оценивания достижений обучающихся принимается с учетом мнения ведущего(их) преподавателя(ей)/руководителя(ей) практики и доводится до обучающихся.

**8.3.2. Методические рекомендации преподавателям**

**Для преподавателей, реализующих образовательные программы без использования дистанционных образовательных технологий**

Основной задачей преподавателей, проводящих практику **«Производственная практика (организационно-управленческая практика)»**, является закрепление и углубление студентами полученных теоретических знаний на основе практического участия в деятельности предприятий (организаций, учреждений); приобретение ими профессиональных навыков и опыта самостоятельной работы; сбор, анализ и обобщение материалов для написания выпускной квалификационной работы, приобретение знаний основ производственных отношений и принципов управления с учетом технических, финансовых и человеческих факторов.

Перед началом практики руководители практики от университета проводят собрания в группах, на которых разъясняют цели, задачи и порядок прохождения практики; знакомят с требованиями к отчетам по практике и порядком сдачи зачета.

Руководитель практики от университета обязан за 1-3 дня до начала практики студентов решить организационные вопросы. Совместно с руководителем практики от предприятия согласовать календарный план прохождения практики.

По прибытии на предприятие перед началом студенты в обязательном порядке проходят инструктаж по противопожарной безопасности и охране труда, знакомятся с правилами внутреннего распорядка на предприятии.

Работа студентов во время практики должна контролироваться руководителями практики от предприятия и университета в установленном порядке.

Во время посещений предприятий питания необходимо обратить внимание студентов на соблюдение правил внутреннего распорядка, установленных в конкретном предприятии. Особое внимание студентов обратить на организацию обеспечения эффективности деятельности предприятия питания, производство продукции и обслуживание потребителей, размещение оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Для более глубокого изучения предмета преподаватель предоставляет студентам информацию о возможности использования Интернет-ресурсов по практике.

Рекомендуется проведение экскурсий по структурным подразделениям предприятия (организации).

**Для преподавателей, реализующих образовательные программы с использованием дистанционных образовательных технологий**

При использовании электронного обучения и дистанционных образовательных технологий занятия полностью или частично проводятся в режиме онлайн. Объем **практики** и распределение нагрузки по видам работ соответствует Разделу 5. Распределение баллов соответствует п. 8.3.1 либо может быть изменено в соответствии с решением кафедры, в случае перехода на ЭО и ДОТ в процессе обучения. Решение кафедры об используемых технологиях и системе оценивания достижений обучающихся принимается с учетом мнения ведущего преподавателя и доводится до обучающихся.

Реализация ЭО и ДОТ предполагает использование следующих видов и учебной деятельности: онлайн консультации, практические занятия, видео-лекции; лабораторные работы, проводимые полностью или частично с применением ЭО и ДОТ; текущий контроль в режиме тестирования и проверки

домашних заданий; онлайн консультации по курсовому проектированию; самостоятельная работа и т.д.

При реализации **РПП** в зависимости от конкретной ситуации ЭО и ДОТ могут быть применены в следующем виде:

- объем часов контактной работы, обучающихся с преподавателем, не сокращается и электронные образовательные ресурсы (ЭОР) методически обеспечивают самостоятельную работу обучающихся в объеме, предусмотренном рабочей программой данной **практики**. При этом в случае необходимости занятия проводятся в режиме онлайн.

- смешанные формы обучения, сочетающие аудиторные занятия (при возможности перевода части контактных часов работы обучающихся с преподавателем в электронную информационно-образовательную среду без потери содержания **практики**) и ЭОР (часть учебного материала (например, лекции) может быть заменена ЭОР);

- учебные курсы, интегрированные в LMS Moodle, контактные часы по которым могут быть исключены, изучаются обучающимися самостоятельно при минимальном участии преподавателя (консультации в режиме форума или в режиме вебинара).

#### **9. Образовательные, научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на практике**

##### **1) Информационно-развивающие технологии:**

- использование мультимедийного оборудования при проведении практики;
- получение студентом необходимой учебной информации под руководством преподавателя или самостоятельно;
- метод ИТ - использование в учебном процессе системы автоматизированного проектирования;

##### **2) Развивающие проблемно-ориентированные технологии.**

- проблемные лекции и семинары;
- «работа в команде» - совместная деятельность под руководством лидера, направленная на решение общей поставленной задачи;
- «междисциплинарное обучение» - использование знаний из разных областей, группируемых и концентрируемых в контексте конкретно решаемой задачи;
- контекстное обучение;
- обучение на основе опыта.

##### **3) Личностно ориентированные технологии обучения.**

- консультации;
- «индивидуальное обучение» - выстраивание для студента собственной образовательной траектории с учетом интереса и предпочтения студента;
- опережающая самостоятельная работа – изучение студентами нового материала до его изложения преподавателем на лекции и других аудиторных занятиях;
- подготовка к докладам на студенческих конференциях.

В рамках практики предусмотрены мастер-классы специалистов в профессиональной сфере.

#### **10. Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики**

Для проведения практики используется:

- материально-техническая база ведущих предприятий отрасли: ООО «Эстор», ООО «Ресторантс-Групп», компания «Сити-Кейтеринг», группа компаний «Бюргер Групп», пространство «Винзавод», ООО «Шестое небо», ГК «Русский

Аппетит», компания «Робн Сдобин» и др. Данные предприятия располагают действующим рабочим парком современного оборудования и специалистами, необходимыми для формирования компетенций, заявленных в настоящей программе, а так же соответствующие действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники безопасности при проведении практик.

- Научно-учебно-производственный центр технологии индустрии гостеприимства (НУПЦТИГ ВГУИТ), который располагает современным оборудованием и высококвалифицированными специалистами.

- Для проведения практики используется материально-техническая база кафедры «Сервиса и ресторанного бизнеса», ее аудиторный фонд, соответствующий санитарным, противопожарным нормам и требованиям техники безопасности. Лаборатория НИР №1, №2 (учебные аудитория для осуществления научно-исследовательской деятельности) (а.20н, 20п).



**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ  
ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

по практике

**Производственная практика (организационно-управленческая практика)**  
(наименование практики, наименование практики, отражающее и ее тип в соответствии с ООП)

### 1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования

№ п/п	Код компетенции	Формулировка компетенции	Наименование индикатора достижения Компетенции
1	УК -2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ИД1 <sub>УК-2</sub> – Определяет (исходя из действующих правовых норм) совокупность взаимосвязанных задач, решение которых обеспечивает достижение поставленной цели. ИД2 <sub>УК-2</sub> – Проектирует и выбирает оптимальные способы решения определенных задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений и публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта
2	ПКв-2	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД1 <sub>ПКв-2</sub> Способен организовать выполнение производственной программы предприятия, определяет потребность в сырье при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ИД2 <sub>ПКв-2</sub> - Определяет потребность в рабочей силе и производственных площадях для выполнения работ по каждой технологической операции на основе современных методов управления производством продукции общественного питания, планирует текущую деятельность структурных подразделений предприятий питания
3	ПКв-6	Способен анализировать и управлять производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания	ИД1 <sub>ПКв-6</sub> - Управляет материальными ресурсами и осуществляет планирование и организацию деятельности производственного и сервисного персонала предприятия ИД2 <sub>ПКв-6</sub> - Осуществляет анализ работы, проводит оценку эффективности деятельности предприятия питания

### 1. Перечень планируемых результатов прохождения практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ООП

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения(показатели оценивания)
ИД1 <sub>УК-2</sub> – Определяет (исходя из действующих правовых норм) совокупность взаимосвязанных задач, решение которых обеспечивает достижение поставленной цели.  ИД2 <sub>УК-2</sub> – Проектирует и выбирает оптимальные способы решения определенных задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений и публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта	ИД1 <sub>УК-2</sub> Знает: связи профзадач с нормативной документацией и ресурсным документационным обеспечением процессов производства и обслуживания ИД2 <sub>УК-2</sub> Знает: способы решения определенных профзадач, связанных с документационным обеспечением процессов производства и обслуживания
	ИД1 <sub>УК-2</sub> Умеет: определить круг задач для достижения заданных результатов производства и обслуживания. ИД2 <sub>УК-2</sub> Умеет: определять варианты оптимального достижения заданных результатов производства и обслуживания
	ИД1 <sub>УК-2</sub> Владеет: навыками определения совокупности взаимосвязанных задач и их решение для достижение поставленной цели. ИД2 <sub>УК-2</sub> Владеет: навыками оптимизации решений профзадач исходя из правовых норм, ресурсов и ограничений

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения(показатели оценивания)
<p>ИД1<sub>ПКв-2</sub> – Способен организовать выполнение производственной программы предприятия, определяет потребность в сырье при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ИД2<sub>ПКв-2</sub> – Определяет потребность в рабочей силе и производственных площадях для выполнения работ по каждой технологической операции на основе современных методов управления производством продукции общественного питания, планирует текущую деятельность структурных подразделений предприятий питания</p>	<p>ИД1<sub>ПКв-2</sub> Знать: организацию производства и выполнение производственной программы предприятия, определение потребности в сырье при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ИД2<sub>ПКв-2</sub> Знать: нормы оснащения средствами производства и методы расчета рабочей силы для выполнения работ по каждой технологической операции. Основы современных методов управления производством продукции общественного питания; деятельность структурных подразделений предприятий питания</p> <p>ИД1<sub>ПКв-2</sub> – уметь организовать выполнение производственной программы предприятия, определить потребность в сырье при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ИД2<sub>ПКв-2</sub> Уметь: определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения работ по каждой технологической операции на основе современных методов управления производством продукции общественного питания, планирует текущую деятельность структурных подразделений предприятий питания</p> <p>ИД1<sub>ПКв-2</sub> Владеть: навыкам ведения технологического процесса и выполнения производственной программы предприятия общественного питания</p> <p>ИД2<sub>ПКв-2</sub> – Владеть: навыками определения потребности в рабочей силе и производственных площадях для выполнения работ по каждой технологической, планирует текущую деятельность структурных подразделений предприятий питания</p>
<p>ИД1<sub>ПКв-6</sub> – Управляет материальными ресурсами и осуществляет планирование и организацию деятельности производственного и сервисного персонала предприятия</p> <p>ИД2<sub>ПКв-6</sub> – Осуществляет анализ работой, проводит оценку эффективности деятельности предприятия питания</p>	<p>ИД1<sub>ПКв-6</sub> Знать: планирование и организацию деятельности производственного и сервисного персонала предприятия в соответствии с производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания</p> <p>ИД2<sub>ПКв-6</sub> – Знать: работу структурных подразделений предприятия питания, методы оценки эффективности деятельности предприятия питания</p> <p>ИД1<sub>ПКв-6</sub> Уметь: планировать деятельности производственного и сервисного персонала предприятия в соответствии с производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания</p> <p>ИД2<sub>ПКв-6</sub> Уметь: управлять работой структурных подразделений предприятия питания, оценить эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p>

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения(показатели оценивания)
	ИД1 <sub>ПКв-6</sub> Владеть: навыками организации и планирования деятельности производственного и сервисного персонала предприятия в соответствии с производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания ИД2 <sub>ПКв-6</sub> – Владеть: навыками управления работой структурных подразделений предприятия питания, проводит оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания

## 2 Паспорт оценочных материалов по практике

№ п/п	Разделы дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или ее части)	Оценочные средства		Технология/процедура оценивания (способ контроля)
			наименование	№№ заданий	
1	Подготовительный этап (Инструктаж по программе практики, подготовке отчета и процедуре защиты (на кафедре), Инструктаж по технике безопасности (по месту прохождения практики)	УК-2	Собеседование (задания для защиты отчета по практике), отчет	1-5	«Зачтено/не зачтено»
2	Рабочий этап (в т. ч. выполнение обучающимися конкретных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью, знакомство с базой практики, выполнение индивидуального задания)	ПКв-2 ПКв-6	Собеседование (задания для защиты отчета по практике), отчет	6-15	Проверка преподавателем/руководителем практики раздела отчета. Уровневая шкала.
3	Отчетный этап (Подготовка отчета и презентации к защите, аттестация по практике)	УК-2 ПКв-2 ПКв-6	Собеседование (задания для защиты отчета по практике), отчет	1-15	Проверка преподавателем/руководителем практики раздела отчета. Уровневая шкала.

## 3 Оценочные материалы для промежуточной аттестации

**Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы**

Аттестация обучающегося по практике проводится в форме собеседования (оценка защиты отчета по практике, выполнения отчета по практике и презентации к защите), зачет с оценкой.

### 3.1 Собеседование

#### 3.1.1 Шифр и наименование компетенции

УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений

ИД1<sub>УК-2</sub> – Определяет (исходя из действующих правовых норм) совокупность взаимосвязанных задач, решение которых обеспечивает достижение поставленной цели.

ИД2<sub>УК-2</sub>– Проектирует и выбирает оптимальные способы решения определенных задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений и публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта

№ задания	Наименование вопроса
1	Какие выделяют основные требования к управленческим решениям?
2	Поясните сущность конкретности цели.
3	Охарактеризуйте критерий измеримости цели.
4	Опишите особенности критерия активация цели.
5	Поясните необходимость согласованности поставленных целей.

ПКв-2 - Организация ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ИД1<sub>ПКв-2</sub> Способен организовать выполнение производственной программы предприятия, определяет потребность в сырье при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ИД2<sub>ПКв-2</sub> - Определяет потребность в рабочей силе и производственных площадях для выполнения работ по каждой технологической операции на основе современных методов управления производством продукции общественного питания, планирует текущую деятельность структурных подразделений предприятий питания

№ задания	Наименование вопроса
6	Организация выполнения производственной программы в заготовочных цехах предприятий общественного питания.
7	Организация выполнения производственной программы в доготовочных цехах предприятий общественного питания.
8	Определение потребности в поварах для выполнения производственной программы заготовочных цехов предприятия общественного питания
9	Определение потребности в производственных площадях для выполнения работ по каждой технологической операции цеха по производству продукции общественного питания.
10	Организация деятельности структурных подразделений предприятий питания

ПКв-6. Способен анализировать и управлять производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания

ИД1<sub>ПКв-6</sub> - Управляет материальными ресурсами и осуществляет планирование и организацию деятельности производственного и сервисного персонала предприятия

ИД2<sub>ПКв-6</sub> - Осуществляет анализ работ, проводит оценку эффективности деятельности предприятия питания

№ задания	Наименование вопроса
11	Анализ производственного процесса на предприятиях общественного питания. Современные теории мотивации.
12	Перечислите состав программы производственного контроля.
13	Анализ процесса обслуживания на предприятиях общественного питания. Современные теории мотивации.
14	Анализ эффективности деятельности предприятия общественного питания.
15	Организация деятельности сервисного персонала предприятия общественного питания.

#### **4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности**

Процедуры оценивания в ходе изучения дисциплины знаний, умений и навыков, характеризующих этапы формирования компетенций, регламентируются положениями:

- П ВГУИТ 2.4.03 Положение о курсовых экзаменах и зачетах;
- П ВГУИТ 4.1.02 Положение о рейтинговой оценке текущей успеваемости.

Зачет по практике выставляется в зачетную ведомость по результатам работы в семестре после выполнения всех видов учебной работы, предусмотренных рабочей программой практики (с отметкой «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»).

**5. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания для каждого результата обучения по дисциплине/практике**

Результаты обучения по этапам формирования компетенций	Предмет оценки (продукт или процесс)	Показатель оценивания	Критерии оценивания сформированности компетенций	Шкала оценивания	
				Академическая оценка или баллы	Уровень освоения компетенции
<p><b>УК-2.</b> Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p> <p>ИД<sub>1УК-2</sub> – Определяет (исходя из действующих правовых норм) совокупность взаимосвязанных задач, решение которых обеспечивает достижение поставленной цели.</p> <p>ИД<sub>2УК-2</sub>– Проектирует и выбирает оптимальные способы решения определенных задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений и публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта</p>					
<b>Знать:</b> связи профзадач с нормативной документацией и ресурсным документационным обеспечением процессов производства и обслуживания; способы решения определенных профзадач, связанных с документационным обеспечением процессов производства и обслуживания	Собеседование (дискуссия, защита отчета)	Уровень владения материалом	Содержание отчёта по практике соответствует теме	Зачтено	Освоена (базовый, повышенный)
			Содержание отчёта по практике не соответствует теме	Не зачтено	Не освоена (недостаточный)
	Собеседование (дискуссия, защита отчета)	Содержание раздела отчета	Оформление необходимой документации по практике на высоком профессиональном уровне	Отлично	Освоена (повышенный)
			Качественное оформление необходимой документации по практике	Хорошо	Освоена (повышенный)
			Достаточный уровень оформления необходимых документов	Удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Отсутствие необходимой документации	Неудовлетворительно	не освоена (недостаточный)
Собеседование (дискуссия, защита отчета)	Содержание раздела отчета	Обучающийся полностью раскрыл содержание материала в объеме, предусмотренной программой, изложил материал грамотным языком в определенной логической последовательности	Отлично	Освоена (повышенный)	
		Обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, но допускает в ответе некоторые неточности	Хорошо	Освоена (повышенный)	
		Обучающийся неполно или непоследовательно раскрыл содержание материала, но показал общее понимание вопроса, недостаточно правильные формулировки базовых понятий	Удовлетворительно	Освоена (базовый)	

правовых норм, имеющих ресурсы и ограничений) проекта.			Обучающийся не раскрыл содержание материала, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины	Неудовлетворительно	не освоена (недостаточный)
<b>Владеть:</b> навыками определения совокупности взаимосвязанных задач и их решение для достижение поставленной цели; навыками оптимизации решений профзадач исходя из правовых норм, ресурсов и ограничений	Собеседование (дискуссия, защита отчета)	Содержание раздела отчета	Содержание отчёта по практике соответствует теме	Зачтено	Освоена (базовый, повышенный)
			Содержание отчёта по практике не соответствует теме	Не зачтено	Не освоена (недостаточный)
<p><b>ПКв-2-</b> Организация ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ИД1<sub>ПКв-2</sub> Способен организовать выполнение производственной программы предприятия, определяет потребность в сырье при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ИД2<sub>ПКв-2</sub> - Определяет потребность в рабочей силе и производственных площадях для выполнения работ по каждой технологической операции на основе современных методов управления производством продукции общественного питания, планирует текущую деятельность структурных подразделений предприятий питания.</p>					
<b>Знать:</b> организацию производства и выполнение производственной программы предприятия, определение потребности в сырье при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; нормы оснащения средствами производства и методы расчета рабочей силы для выполнения работ по каждой технологической операции. Основы методов управления производством	Собеседование (дискуссия, защита отчета)	Уровень владения материалом	Содержание отчёта по практике соответствует теме	Зачтено	Освоена (базовый, повышенный)
			Содержание отчёта по практике не соответствует теме	Не зачтено	Не освоена (недостаточный)
	Собеседование (дискуссия, защита отчета)	Содержание раздела отчета	Оформление необходимой документации по практике на высоком профессиональном уровне	Отлично	Освоена (повышенный)
			Качественное оформление необходимой документации по практике	Хорошо	Освоена (повышенный)
			Достаточный уровень оформления необходимых документов	Удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Отсутствие необходимой документации	Неудовлетворительно	не освоена (недостаточный)

продукции общественного питания; деятельность структурных подразделений предприятий питания					
<p><b>Уметь:</b> организовать выполнение производственной программы предприятия, определить потребность в сырье при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения работ по каждой технологической операции на основе современных методов управления производством продукции общественного питания, планирует текущую деятельность структурных подразделений предприятий питания</p>	Собеседование (дискуссия, защита отчета)	Содержание раздела отчета	Обучающийся полностью раскрыл содержание материала в объеме, предусмотренной программой, изложил материал грамотным языком в определенной логической последовательности	Отлично	Освоена (повышенный)
			Обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, но допускает в ответе некоторые неточности	Хорошо	Освоена (повышенный)
			Обучающийся неполно или непоследовательно раскрыл содержание материала, но показал общее понимание вопроса, недостаточно правильные формулировки базовых понятий	Удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Обучающийся не раскрыл содержание материала, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины	Неудовлетворительно	не освоена (недостаточный)
<p><b>Владеть:</b> навыкам ведения технологического процесса и выполнения производственной программы предприятия общественного питания; навыками определения</p>	Собеседование (дискуссия, защита отчета)	Содержание раздела отчета	Содержание отчёта по практике соответствует теме	Зачтено	Освоена (базовый, повышенный)
			Содержание отчёта по практике не соответствует теме	Не зачтено	Не освоена (недостаточный)



потребности в рабочей силе и производственных площадях для выполнения работ по каждой технологической, планирует текущую деятельность структурных подразделений предприятий питания					
<b>ПКв-6.</b> Способен анализировать и управлять производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания					
ИД1 <sub>ПКв-6</sub> - Управляет материальными ресурсами и осуществляет планирование и организацию деятельности производственного и сервисного персонала предприятия					
ИД2 <sub>ПКв-6</sub> - Осуществляет анализ работ, проводит оценку эффективности деятельности предприятия питания					
<b>Знать:</b> планирование и организацию деятельности производственного и сервисного персонала предприятия в соответствии с производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания; работу структурных подразделений предприятия питания, методы оценки эффективности деятельности предприятия питания	Собеседование (дискуссия, защита отчета)	Уровень владения материалом	Содержание отчёта по практике соответствует теме	Зачтено	Освоена (базовый, повышенный)
			Содержание отчёта по практике не соответствует теме	Не зачтено	Не освоена (недостаточный)
	Собеседование (дискуссия, защита отчета)	Содержание раздела отчета	Оформление необходимой документации по практике на высоком профессиональном уровне	Отлично	Освоена (повышенный)
			Качественное оформление необходимой документации по практике	Хорошо	Освоена (повышенный)
			Достаточный уровень оформления необходимых документов	Удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Отсутствие необходимой документации	Неудовлетворительно	не освоена (недостаточный)
<b>Уметь:</b> планировать деятельности производственного и сервисного персонала предприятия в соответствии с производственным процессом и обслуживанием на	Собеседование (дискуссия, защита отчета)	Содержание раздела отчета	Обучающийся полностью раскрыл содержание материала в объеме, предусмотренной программой, изложил материал грамотным языком в определенной логической последовательности	Отлично	Освоена (повышенный)
			Обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, но допускает в ответе некоторые неточности	Хорошо	Освоена (повышенный)
			Обучающийся неполно или непоследовательно раскрыл содержание	Удовлетворительно	Освоена (базовый)

<p>предприятиях общественного питания: управлять работой структурных подразделений предприятия питания, оценить эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p>			<p>материала, но показал общее понимание вопроса, недостаточно правильные формулировки базовых понятий</p>		
			<p>Обучающийся не раскрыл содержание материала, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины</p>	<p>Неудовлетворительно</p>	<p>не освоена (недостаточный)</p>
<p><b>Владеть:</b> планировать деятельности производственного и сервисного персонала предприятия в соответствии с производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания; управлять работой структурных подразделений предприятия питания, оценить эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p>	<p>Собеседование (дискуссия, защита отчета)</p>	<p>Содержание раздела отчета</p>	<p>Содержание отчёта по практике соответствует теме</p>	<p>Зачтено</p>	<p>Освоена (базовый, повышенный)</p>
			<p>Содержание отчёта по практике не соответствует теме</p>	<p>Не зачтено</p>	<p>Не освоена (недостаточный)</p>