

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«МУРМАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ЕТИ

Петрова Л.А.

Ф.И.О.

подпись

«01» марта 2022 года



**ПРОГРАММА ПРАКТИКИ**

**Дисциплина**

Б2.В.03(П) Организационно-управленческая практика

код и наименование дисциплины

**Направление подготовки/специальность**

19.03.04 Технология продукции и организация  
общественного питания

код и наименование направления подготовки /специальности

**Направленность/специализация**

Технология и экспертиза продукции общественного  
питания

наименование направленности (профиля) /специализации образовательной программы

**Квалификация выпускника**

бакалавр

указывается квалификация (степень) выпускника в соответствии с ФГОС ВО

**Кафедра-разработчик**

Технологий пищевых производств

наименование кафедры-разработчика рабочей программы

Мурманск  
2022

**Лист согласования**

1 Разработчик(и)

профессор

должность

ТПП

кафедра



подпись

И. Э. Бражная

Ф.И.О.

ТПП

кафедра



подпись

И. Н. Бензик

Ф.И.О.

2. Рассмотрена и одобрена на заседании кафедры-разработчика рабочей программы

Технологии пищевых производств

01.03.2022

наименование кафедры

дата

протокол №

8



подпись

В. А. Гроховский

Ф.И.О. заведующего кафедры – разработчика

### Лист изменений и дополнений, вносимых в РП

к программе практики «Организационно-управленческая практика», входящей в состав ОПОП по направлению подготовки/специальности 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленности (профилю)/специализации: «Технология и экспертиза продукции общественного питания»

Таблица 1 Изменения и дополнения

<b>№ п/п</b>	<b>Дополнение или изменение, вносимое в рабочую программу в части</b>	<b>Содержание дополнения или изменения</b>	<b>Основание для внесения дополнения или изменения</b>

Дополнения и изменения внесены « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_ г

## Аннотация программы практики

Код блока практик	Наименование практики	<p style="text-align: center;"><b>Краткое содержание программы</b>  <b>(Вид, тип, форма и способ проведения практики. Цель, задачи, содержание разделов практики, реализуемые компетенции соотношенные с видами/областями и (или) сферами профессиональной деятельности выпускника, формы промежуточного контроля, формы отчетности)</b></p>
1	2	3
Б2.В.03(П)	Организационно-управленческая практика	<p><b>Вид практики:</b> производственная</p> <p><b>Тип практики:</b> организационно-управленческая практика</p> <p><b>Форма(ы) проведения практики:</b> индивидуальная</p> <p><b>Способ проведения практики:</b> стационарная и выездная</p> <p><b>Цель:</b> изучение производственно-хозяйственной деятельности предприятия; получение практических знаний в области технологии продукции и организации общественного питания, эксплуатации технологического оборудования; изучение организационной структуры предприятия, функций инженерно-технического и организационно-управленческого персонала; знакомство с организацией контроля технологического процесса, создания безопасных условий труда.</p> <p><b>Задачи:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-приобретение практических навыков работы на рабочих местах по механической кулинарной обработке сырья, изготовлению полуфабрикатов и готовых блюд;</li> <li>- приобретение навыков по эксплуатации оборудования, инвентаря, посуды;</li> <li>- изучение и соблюдение правил по технике безопасности, личной гигиены и производственной санитарии;</li> <li>- изучение требований экологической безопасности на предприятиях общественного питания;</li> <li>- изучение нормативно-технической документации предприятий питания.</li> </ul> <p><b>содержание разделов практики:</b>  Ознакомление с материально-техническим снабжением предприятия; Ознакомление со структурой и организацией складской группы помещений; Работа в заготовочных цехах по механической кулинарной обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов, сбор данных об объемах производства; Ознакомление с группой торговых помещений и работа на раздаче</p> <p><b>Объем практики:</b> 9 з.е.</p> <p><b>Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики (формируемые компетенции):</b> ПК-2; ПК-5;</p> <p><b>Формы промежуточной аттестации:</b> зачет с оценкой</p>

## Пояснительная записка

### 1. Общие положения

Программа практики составлена на основе ФГОС ВО по направлению подготовки/ специальности 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» \_\_\_\_\_,

(код и наименование направления подготовки /специальности)

утвержденного Минобрнауки РФ № 1047 17.08.2020 г., учебного плана  
дата, номер приказа Минобрнауки РФ

в составе ОПОП по направлению подготовки/специальности 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленности (профилю) Технология и экспертиза продукции общественного питания, утвержденной Ученым советом МГТУ

### 2. Вид, тип практики, способ (при наличии) и формы её проведения

вид практики; производственная

- тип практики: Организационно-управленческая практика
- формы проведения практики индивидуальная;
- способ организации практики стационарная и выездная.

3. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы основной профессиональной образовательной программы, представлен в табл. 1.

Таблица 1 - Планируемые результаты обучения при прохождении практики

Код компетенции и ее формулировка	Индикаторы достижения компетенций	Результаты обучения по дисциплине (модулю)
ПК-2 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания, включая продукцию массового изготовления и специализированные пищевые продукты	ИД1 <sub>ПК2</sub> Обладает навыками управления качеством и безопасностью производства продукции общественного питания ИД2 <sub>ПК2</sub> Оценивает санитарно-микробиологическую безопасность продукции общественного питания, включая продукцию массового изготовления и специализированные пищевые продукты	<b>Знать:</b> - методы и этапы контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам, - методы и факторы управления качеством продукции и услуг - системы менеджмента качества и безопасности продуктов <b>Уметь:</b> осуществлять технологический контроль и управлять качеством продукции и услуг. <b>Владеть:</b> навыками проведения технологического контроля и управления качеством продукции и услуг.
ПК-5 Управление процессами обслуживания потребителей организаций питания	ИД1 <sub>ПК5</sub> Знает основы организации обслуживания, умеет управлять процессами обслуживания	<b>Знать:</b> фазы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов <b>Уметь:</b>

	потребителей организаций питания	участвовать во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов. <b>Владеть:</b> навыками управления на всех этапах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.
--	----------------------------------	---

4. Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

**Организационно-управленческая практика**

(наименование практики)

представляет собой структурный элемент основной профессиональной образовательной программы и является компонентом Блока 2 «Практика».

**Перечень дисциплин, на результаты освоения которых опирается данная практика.**

1. Пищевая химия
2. Пищевые, биологически активные добавки и безопасность продовольственного сырья
3. Методы исследования свойств сырья и продуктов питания
4. Рациональное питание
5. Сырьё животного и растительного происхождения
6. Технология продукции общественного питания
7. Технологическое оборудование предприятий общественного питания
8. Инженерная реология
9. Реология дисперсных систем

**Перечень дисциплин, опирающихся на данную практику**

1. Контроль производства и сертификация в общественном питании
2. Разработка новых видов продукции общественного питания
3. Организация производства и обслуживания в общественном питании
4. Технология продукции общественного питания
5. Барное дело
6. Товароведение спиртных напитков

5. Объем и продолжительность практики

Объем практики составляет 9 з.е.

Продолжительность практики по учебному плану 6/324 (недель/часов)

6. Содержание практик

**Таблица 2. - Содержание разделов практики**

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Объем практики по формам обучения (КР /СР), в академических часах		
		очная	очно-заочная	заочная
1	2	3	4	5
1	Получение путевок на практику на кафедре технологии пищевых производств, прохождение медицинской комиссии, изучение санитарного минимума	1/4		1/4

2	Оформление на практику, общее знакомство с предприятием общественного питания, инструктаж по технике безопасности, личной гигиене и производственной санитарии	-/4		-/4
3	Ознакомление с базами снабжения	-/4		-/4
4	Ознакомление с организационной структурой предприятия	-/4		-/4
5	Ознакомление с технологической документацией, используемой на предприятии	-/40		-/40
6	Ознакомление с организацией производства и обслуживания подразделений организации, системой производственного контроля	-/30		-/30
7	Оформление отчета, сдача его на проверку на кафедру технологии пищевых производств, защита отчета	-/21		-/21
	<b>Итого:</b>	3/321		3/321

7. Формы промежуточной аттестации, формы отчетности по практике.

- требования к содержанию и оформлению отчета по практике в методических указаниях по практике;
- перечень документов, прилагаемых к отчету по практике, в методических указаниях по практике;
- форма промежуточной аттестации по практике и принцип формирования оценки в ФОС по практике.

8. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике.

Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике разрабатываются авторами программы практики в виде приложения к программе практики, утверждаются и хранятся на кафедре, обеспечивающей практику обучающихся, и в электронной форме на выпускающей кафедре.

9. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет» для проведения практики

**Основная литература:**

1. Технология производства продукции общественного питания : учеб. пособие для вузов / И. Н. Фурс. - Минск : Новое знание, 2002. - 799 с.
2. Токарева, М. В. Экономика и организация производства : учебно-методическое пособие / М. В. Токарева, К. А. Разумовский, С. Ю. Пашинова. — Москва : РУТ (МИИТ), 2020. — 39 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/175996> (дата обращения: 11.10.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

**Дополнительная литература:**

3. Кучер, Л. С., Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. для сред. спец. заведений / Л. С. Кучер, Л. М. Шкуратова; Отраслевой центр повышения квалиф. работников торговли м-ва экон. развития и торговли Рос. Федерации. - Москва : Деловая лит., 2002. - 544 с.
4. Санитарная микробиология пищевых продуктов : учебное пособие / Р.Г. Госманов, Н.М. Колычев, Г.Ф. Кабиров, А.К. Галиуллин. — 2-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Лань, 2015. — 560 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/58164>

#### 10. Интернет-ресурсы

Наименование ресурса	Договор/ контракт	Срок доступа	Количество доступов
ЭБС «Издательство Лань».	Договор № 19/74 от 29.07.2020 г. на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным экземплярам произведений научного, учебного характера базы данных ЭБС «Лань». Исполнитель ООО «ЭБС Лань».	с 29.07.2020 г.	Неограничен

11. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

1. Операционная система Microsoft Windows Vista Business Russian Academic OPEN, лицензия № 44335756 от 29.07.2008 (договор №32/379 от 14.07.08 г.)

2. Офисный пакет Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN, лицензия № 45676388 от 08.07.2009 (договор 32/224 от 14.07.2009 г.)

#### 12. Материально-техническая база, необходимая для проведения практики

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы в МГТУ	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы в МГТУ	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
<b>205С</b> Специальное помещение для самостоятельной работы г. Мурманск, ул. Советская, д. 14 (корпус «С»)	Укомплектовано специализированной мебелью и техническими средствами обучения: – доска аудиторная – 1 шт. – персональные компьютеры (Intel(R) Pentium(R) 4CPU 3,01 ГГц, 1,5 Гб ОЗУ) – 7 шт. с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета. Посадочных мест – 15	1. Операционная система Microsoft Windows Vista Business Russian Academic OPEN, лицензия № 44335756 от 29.07.2008 (договор №32/379 от 14.07.08 г.) 2. Офисный пакет Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN, лицензия № 45676388 от 08.07.2009 (договор 32/224 от 14.07.2009 г.)

Материально-техническая база промышленных предприятий, которые являются основными базами практики бакалавров - согласно их технического оснащения.

Таблица 3 - Технологическая карта текущего контроля и промежуточной аттестации



(промежуточная аттестация – «зачет с оценкой»)

№	Контрольные точки	Зачетное количество баллов		График прохождения
		min	max	
<b>Текущий контроль</b>				
1.	Получение путевок на практику на кафедре технологии пищевых производств, изучение правил техники безопасности	20	30	
3.	Оформление отчета, сдача его на проверку на кафедру технологии пищевых производств, защита отчета	40	70	
<b>Промежуточная аттестация «зачет с оценкой»</b>				
	<b>ИТОГОВЫЕ БАЛЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ</b>	<b>60</b>	<b>100</b>	
	<b>Если обучающийся набрал зачетное количество баллов согласно установленному диапазону по дисциплине с дифференцированным зачетом, то он считается аттестованным с оценкой согласно шкале баллов для определения итоговой оценки:</b> 91 - 100 баллов - оценка «5» 81-90 баллов - оценка «4» 60- 80 баллов - оценка «3» <b>Итоговая оценка</b> проставляется в экзаменационную ведомость и зачетную книжку обучающегося			
	<b>ИТОГО за дисциплину</b>	<b>60</b>	<b>100</b>	