

Минобрнауки России

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Оренбургский государственный университет»

Кафедра пищевой биотехнологии

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

«Б2.П.Б.П.3 Организационно-управленческая практика»

Вид производственная практика
учебная, производственная

Тип организационно-управленческая практика

Форма дискретная по видам практик
непрерывная, дискретная

Уровень высшего образования

МАГИСТРАТУРА

Направление подготовки

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

Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
(наименование направленности (профиля) образовательной программы)

Квалификация

Магистр

Форма обучения

Очная

Год набора 2024

Рабочая программа практики «Б2.П.Б.П.3 Организационно-управленческая практика рассмотрена и утверждена на заседании кафедры

пищевой биотехнологии

наименование кафедры

протокол № 4 от "15" февраля 2024.

Заведующий кафедрой
пищевой биотехнологии

наименование кафедры



подпись

В.П. Попов

расшифровка подписи

Исполнители:

Доцент

должность



подпись

Х.Б. Дусаева

расшифровка подписи

должность

подпись

расшифровка подписи

СОГЛАСОВАНО:

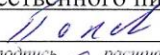
Председатель методической комиссии по направлению подготовки

19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

код наименование

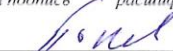
личная подпись

расшифровка подписи



В.П. Попов

Научный руководитель магистерской программы



личная подпись

расшифровка подписи

В.П. Попов

Заведующий отделом формирования фонда и научной обработки документов



личная подпись



расшифровка подписи

Н.Н. Бигалиева

Уполномоченный по качеству факультета



личная подпись

расшифровка подписи

А.В. Берестова

№ регистрации _____

1 Цели и задачи освоения практики

Цели практики: закрепление и углубление теоретических знаний, умений, навыков, полученных студентами в процессе аудиторных занятий, углубление практического опыта обучающегося, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности.

Задачи:

- ознакомление с организацией управлением предприятием общественного питания;
- ознакомление с производственной деятельностью предприятия;
- расширение профессионального кругозора студентов;
- ознакомление с особенностями управления предприятием общественного питания;
- анализ специфики деятельности предприятия общественного питания;
- опыт работы в сфере деятельности, соответствующей направлению подготовки 19.04.04.

2 Место практики в структуре образовательной программы

Практика реализуется в форме практической подготовки.

Практика относится к базовой части блока П «Практика»

Пререквизиты практики: *Б1.Д.Б.2 Теория и практика управления проектами, Б1.Д.Б.4 Деловая коммуникация в научной и профессиональной деятельности, Б1.Д.Б.5 Стратегическое планирование и прогнозирование на предприятиях общественного питания, Б1.Д.В.2 Оптимизация проектирования предприятий общественного питания на основе систем автоматизированного проектирования*

Постреквизиты практики: *Отсутствуют*

3 Планируемые результаты обучения при прохождении практики

Процесс изучения практики направлен на формирование следующих результатов обучения

Код и наименование формируемых компетенций	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения при прохождении практики
УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	УК-1-В-2 Умеет принимать конкретные решения для повышения эффективности процедур анализа проблем, принятия решений и разработки стратегий	<u>Знать:</u> - планирование и прогнозирование на предприятии общественного питания <u>Уметь:</u> - принимать конкретные решения для повышения эффективности процедур анализа проблем, принятия решений и разработки стратегий предприятия при прохождении практики <u>Владеть:</u> - способностью принимать конкретные решения для повышения эффективности процедур анализа проблем, принятия решений и разработки стратегий предприятия при прохождении практики
УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК-2-В-1 Знает методы управления проектами; этапы жизненного цикла проекта УК-2-В-2 Умеет разрабатывать и анализировать альтернативные	<u>Знать:</u> - основы разработки проектов, методы управления проектами в области общественного питания, этапы жизненного цикла проекта; - разработку и анализ альтернативных

Код и наименование формируемых компетенций	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения при прохождении практики
	варианты проектов для достижения намеченных результатов; разрабатывать проекты, определять целевые этапы и основные направления работ УК-2-В-3 Владеет навыками: разработки проектов в избранной профессиональной сфере; методами оценки эффективности проекта, а также потребности в ресурсах	вариантов проектов для достижения намеченных результатов при прохождении практики; - основные этапы и направления работ разработки проектов в общественном питании; - методы оценки эффективности проекта, а также потребности в ресурсах Уметь: - использовать методы управления проектами; этапы жизненного цикла проекта; - разрабатывать и анализировать альтернативные варианты проектов для достижения намеченных результатов при прохождении практики; разрабатывать проекты, определять целевые этапы и основные направления работ в производственных условиях; - использовать методы оценки эффективности проекта, а также потребности в ресурсах при прохождении практики Владеть: - навыками использования методов управления проектами, этапов жизненного цикла проекта; - навыками разработки и анализа альтернативных вариантов проектов для достижения намеченных результатов при прохождении практики; - навыками разработки проектов, определения целевых этапов и основных направлений работ в производственных условиях; - навыками использования методов оценки эффективности проекта, а также потребности в ресурсах при прохождении практики
УК-3 Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	УК-3-В-1 Знает методики формирования команд; методы эффективного руководства коллективами УК-3-В-2 Умеет разрабатывать командную стратегию; организовывать работу коллективов; управлять коллективом; разрабатывать мероприятия по личностному, образовательному и профессиональному росту УК-3-В-3 Владеет методами организации и управления коллективом, планированием его действий	Знать: - методики формирования команд; методы эффективного руководства коллективами; - организацию работы коллектива; основы управления коллективом; разработку мероприятий по личностному, образовательному и профессиональному росту при прохождении практики; - методы организации и управления коллективом, планированием его действий Уметь: - разрабатывать командную стратегию; организовывать работу коллективов; управлять коллективом; - разрабатывать мероприятия по личностному, образовательному и профессиональному росту при прохождении практики; - владеть методами организации и

Код и наименование формируемых компетенций	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения при прохождении практики
		управления коллективом, планированием его действий Владеть: - навыками методики формирования команд; методов эффективного руководства коллективами; - способностью разрабатывать командную стратегию; организовывать работу коллективов; управлять коллективом; разрабатывать мероприятия по личностному, образовательному и профессиональному росту в производственных условиях; - методами организации и управления коллективом, планированием его действий в производственных условиях
УК-4 Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	УК-4-В-1 Знает современные коммуникативные технологии на государственном и иностранном языках; закономерности деловой устной и письменной коммуникации УК-4-В-2 Умеет применять на практике коммуникативные технологии, методы и способы делового общения УК-4-В-3 Владеет методикой межличностного делового общения на государственном и иностранном языках, с применением профессиональных языковых форм и средств	Знать: - современные коммуникативные технологии на государственном и иностранном языках; закономерности деловой устной и письменной коммуникации; - применение на практике коммуникативных технологий, методы и способы делового общения; - методики межличностного делового общения на государственном и иностранном языках, с применением профессиональных языковых форм и средств Уметь: - применять на практике коммуникативные технологии, методы и способы делового общения в условиях производства; - владеть методикой межличностного делового общения на государственном и иностранном языках, с применением профессиональных языковых форм и средств Владеть: - современными коммуникативными технологиями на государственном и иностранном языках; деловой устной и письменной коммуникации; - способностью применять на практике коммуникативные технологии, методы и способы делового общения; - навыками межличностного делового общения на государственном и иностранном языках, с применением профессиональных языковых форм и средств при прохождении практики
УК-5 Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	УК-5-В-1 Знает сущность, разнообразие и особенности различных культур, их соотношение и взаимосвязь УК-5-В-2 Умеет поддерживать взаимопонимание между представителями различных	Знать: - разнообразие и особенности различных культур, их соотношение и взаимосвязь; - взаимопонимание между представителями различных культур, навыки общения в мире культурного многообразия; - способы анализа разногласий и конфликтов

Код и наименование формируемых компетенций	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения при прохождении практики
	культур и имеет навыки общения в мире культурного многообразия УК-5-В-3 Владеет способами анализа разногласий и конфликтов в межкультурной коммуникации и их разрешения	в межкультурной коммуникации и их разрешения Уметь: - анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия при прохождении практики; - поддерживать взаимопонимание между представителями различных культур и имеет навыки общения в мире культурного многообразия; - владеть способами анализа разногласий и конфликтов в межкультурной коммуникации и их разрешения в производственных условиях Владеть: - способностью анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия при прохождении практики; - способностью поддерживать взаимопонимание между представителями различных культур и имеет навыки общения в мире культурного многообразия; - навыками анализа разногласий и конфликтов в межкультурной коммуникации и их разрешения
УК-6 Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	УК-6-В-2 Умеет решать задачи собственного профессионального и личностного развития, включая задачи изменения карьерной траектории; расставлять приоритеты	Знать: - приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки Уметь: - решать задачи собственного профессионального и личностного развития, включая задачи изменения карьерной траектории; расставлять приоритеты в условиях производства Владеть: - навыками собственного профессионального и личностного развития, включая задачи изменения карьерной траектории; расставлять приоритеты в условиях производства
ОПК-1 Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ОПК-1-В-1 Применяет методы организационного проектирования предприятий общественного питания ОПК-1-В-2 Разрабатывает конкурентоспособные концепции предприятий общественного питания, направленных на формирование и поддержку их имиджа ОПК-1-В-3 Разрабатывает эффективную стратегию и инновационную политику деятельности предприятий	Знать: - основы, методы проектирования предприятий общественного питания; - конкурентоспособные концепции предприятий общественного питания, направленные на формирование и поддержку их имиджа; - эффективную стратегию и инновационную политику деятельности предприятий общественного питания различных типов; - внедрение, управление эффективными формами обслуживания на предприятиях общественного питания Уметь: - проектировать предприятия общественного питания;

Код и наименование формируемых компетенций	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения при прохождении практики
	общественного питания различных типов ОПК-1-В-4 Разрабатывает, внедряет и управляет эффективными формами обслуживания на предприятиях общественного питания	- разрабатывать конкурентоспособные концепции предприятий общественного питания, направленных на формирование и поддержку их имиджа; - разрабатывать эффективную стратегию и инновационную политику деятельности предприятий общественного питания различных типов; - разрабатывать, внедрять и управлять эффективными формами обслуживания на предприятиях общественного питания Владеть: - навыками проектирования предприятий общественного питания; - способностью разрабатывать конкурентно-способные концепции предприятий общественного питания, направленных на формирование и поддержку их имиджа при прохождении практики; - способностью разрабатывать эффективную стратегию и инновационную политику деятельности предприятий общественного питания различных типов; - способностью разрабатывать, внедрять и управлять эффективными формами обслуживания на предприятиях общественного питания
ОПК-5 Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач	ОПК-5-В-1 Организует научно-исследовательские/опытно-конструкторские работы в сфере питания на основе общенаучных принципов ОПК-5-В-2 Формирует охранные документы на интеллектуальную собственность и пути их внедрения ОПК-5-В-3 Внедряет результаты научных исследований на предприятиях общественного питания	Знать: - организацию научно-исследовательских/опытно-конструкторских работ в сфере питания на основе общенаучных принципов; - формирование охранных документов на интеллектуальную собственность и пути их внедрения; - внедрение результатов научных исследований на предприятиях общественного питания Уметь: - организовывать научно-исследовательские/опытно-конструкторские работы в сфере питания на основе общенаучных принципов; - формировать охранные документы на интеллектуальную собственность и пути их внедрения в системе общественного питания; - внедрять результаты научных исследований на предприятиях общественного питания Владеть: - способностью организовывать научно-исследовательские/опытно-конструкторские работы в сфере питания на основе общенаучных принципов; - способностью формировать охранные документы на интеллектуальную собственность и пути их внедрения; - способностью внедрять результаты научных исследований на предприятиях

Код и наименование формируемых компетенций	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения при прохождении практики
		общественного питания

4 Трудоемкость и содержание практики

4.1 Трудоемкость практики

Общая трудоемкость практики составляет 12 зачетных единиц (432 академических часа).

Практика проводится в 4 семестре.

Вид итогового контроля – дифференцированный зачет.

4.2 Содержание практики

Виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью и направленные на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций

- умение применять на практике коммуникативные технологии, методы и способы делового общения;
- развитие практических навыков организовывать и руководить работой команды;
- проведение экспериментов по заданным методикам, обработка и анализ результатов;
- умение определять потребности в сырье, оборудовании, сотрудников для выполнения производственной программы предприятия;
- умение определять основные показатели качества сырья и продукции общественного питания;
- владение навыками осуществления технологического контроля качества продукции общественного питания;
- развитие практических навыков внедрения результатов научных исследований на предприятии общественного питания.

Этапы прохождения практики

№ 1 Организационно-методические основы практики На первом этапе практики проводится собрание по поводу прохождения практики. Рассматриваются обязанности студентов в период прохождения практики. Составляется план, содержание работ студентов во время подготовки к практике.

№ 2 Подготовительный этап На подготовительном этапе организационно-управленческой практики проводится инструктаж по технике безопасности на конкретном предприятии. Проводится знакомство с предприятием, знакомство с деятельностью предприятия.

№ 3 Производственный этап Студенты знакомятся с основными направлениями работы предприятий общественного питания, изучают основные нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания. Знакомятся с актуальными проблемами, стоящими перед предприятием, изучает плановые и отчетные документы. Изучает, анализирует особенности организации работ на различных участках и на конкретных рабочих местах с учетом целей, задач, планов и структуры предприятия общественного питания (организации). Ознакомление с основными категориями производственного и обслуживающего персонала, общими требованиями к нему, организацией и планированием его труда. Ознакомление с методами и формами обслуживания, применяемыми на предприятии, средствами контроля качества и безопасности продукции и услуг. Ознакомление с производственной программой предприятия, условиями, реализацией выпускаемой про-

дукцией. Использование компьютерных технологий, используемых в деятельности предприятия общественного питания, основных требований к проектированию предприятий общественного питания. Знакомство с функциями основных и вспомогательных цехов, отделов и служб, со специализированными лабораториями (например, лабораторий микробиологического контроля или подобных). Проводится изучение, анализ технологических процессов производства продуктов общественного питания, технологического оборудования, используемого при производстве продукции, ознакомление с процессом управления функциональными подразделениями предприятия (организации). В цехах (кондитерский, мясной, горячий и т.д.) предприятия изучить технологические процессы производства продуктов питания, основное и вспомогательное технологическое оборудование. Рекомендуется ознакомиться с регламентами, стандартами или техническими условиями, согласно которым осуществляется производство тех или иных продуктов питания, оценить способы, которыми контролируется соответствие технологического процесса нормативной документации. Использование основных источников научно-технической информации, отражающих отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов общественного питания. При изучении технологического оборудования следует обратить внимание на его конструкцию и принцип действия, следует отметить наличие средств механизации и автоматизации производства, требования к производственным помещениям, организации рабочих мест. Изучить особенности контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, методы ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования. Необходимо рассмотреть организацию безопасного функционирования производства, принципы экологической защиты и охраны труда персонала. Каждый студент получает индивидуальное задание. Тема индивидуального задания связана с технологическими процессами производства продуктов общественного питания.

№ 4 Подготовка отчета по практике. Промежуточная аттестация Анализ, обобщение полученной информации. Подготовка, оформление отчета по практике. Защита отчета по практике, проводится устное собеседование.

5 Формы отчетной документации по итогам практики

По окончании прохождения практики студенты представляют:

- заполненный дневник практики с отражением краткого содержания ежедневной работы;
- индивидуальное задание;
- отчет о выполнении программы практики.

На основании представленных документов руководитель практики проводит (принимает) дифференцированный зачет в виде устного собеседования.

Во время зачета обучающийся докладывает о результатах выполнения программы практики, защищает отчет по практике, отвечает на вопросы. Решение по результатам прохождения практики принимается с учетом полноты и качества выполнения программы практики.

6 Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

6.1 Перечень учебной литературы и ресурсов сети Интернет, необходимых для проведения практики

- Мацикова, О. В. Современные технологии и инновации в сфере общественного питания: учебное пособие / О. В. Мацикова. – Минск: РИПО, 2022. – 264 с. – ISBN 978-985-895-002-6. – Текст электронный // Режим доступа: URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697624>

- Ангелина, И. А. Стратегическое бизнес-планирование в общественном питании: учебное пособие / И. А. Ангелина. - Донецк: ДонНУЭТ имени Туган-Барановского, 2020. - 107 с. - Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – Режим доступа: URL: <https://e.lanbook.com/book/167637>

- Высокотехнологичные производства предприятий питания. Краткий курс: учебное пособие / составители И. В. Иванова [и др.]. - Воронеж: Мичуринский ГАУ, 2020. - 91 с. - ISBN 978-5-94664-

416-7. - Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – Режим доступа: URL: <https://e.lanbook.com/book/202028>

- Романова, Н. К. Контроль деятельности предприятий общественного питания: учебное пособие / Н. К. Романова, Е. С. Селю, О. А. Решетник. - Казань: КНИТУ, 2019. - 156 с. - ISBN 978-5-7882-2559-3. - Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – Режим доступа: URL: <https://e.lanbook.com/book/166157>

- Кокшаров, А. А. Современные технологии производства и обслуживания в общественном питании: учебное пособие / А. А. Кокшаров, И. А. Килина. - Кемерово: КемГУ, 2019. - 90 с. - ISBN 978-5-8353-2360-9. - Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – Режим доступа: URL: <https://e.lanbook.com/book/134320>

- Куприянов, А.В. Управление безопасностью и качеством пищевой продукции [Электронный ресурс]: учебное пособие / А. В. Куприянов, В. А. Гарельский; М-во образования и науки Рос. Федерации, Федер. гос. бюджет. образоват. учреждение высш. образования "Оренбург. - Электрон. текстовые данные. - Оренбург: ОГУ, 2016. - 150 с. - Режим доступа: http://artlib.osu.ru/web/books/metod_all/9697_20160302.pdf

- Химический состав российских пищевых продуктов [Текст]: справочник / под ред. И. М. Скурихина, В. А. Тутельяна. - М. ДеЛи принт, 2002. - 236 с. - ISBN 5-94343-028-8.

- <http://www.pitportal.ru/> - сайт «Общепит в России» содержит статьи, документацию, литературу, рекомендации по технологии и организации производства на предприятиях общественного питания.

- <http://www.creative-chef.ru/> - сайт центра ресторанного партнерства "Креатив - шеф" содержит нормативно-техническую, отчетную, технологическую документация в области общественного питания, представлены комментарии по актуальным вопросам и видео мастер-классы.

- <http://www.restus.ru/> - сайт «Ресторанный бизнес» содержит обширную информацию по организации ресторанного бизнеса.

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

- Операционная система РЕД ОС.

- Пакет офисных приложений LibreOffice.

- Программная система для организации видео-конференц-связи MTS Link.

- Яндекс.Браузер - браузер, созданный компанией «Яндекс» на основе движка (бесплатная версия) Режим доступа: <https://browser.yandex.ru>.

- ГАРАНТ Платформа F1 [Электронный ресурс]: справочно-правовая система. / Разработчик ООО НПП «ГАРАНТ-Сервис», 119992, Москва, Воробьевы горы, МГУ, [1990–2024]. – Режим доступа в сети ОГУ <http://garant.net.osu.ru>

- КонсультантПлюс [Электронный ресурс]: электронное периодическое издание справочная правовая система. / Разработчик ЗАО «Консультант Плюс», [1992–2024].

- <http://edu.garant.ru/garant/study/> - Интернет-версия ГАРАНТ-Образование, Система ГАРАНТ для студентов, аспирантов и преподавателей.

7 Места прохождения практики

Места прохождения практики:

- Кафедра пищевой биотехнологии, г. Оренбург.

Студенты могут проходить практику на предприятиях общественного питания, например, ООО «Сладкая жизнь» г. Оренбург, ООО «Питание», г. Оренбург, ООО «Газпром питание», г. Оренбург, Акционерное общество «Комбинат школьного питания «Огонек», г. Оренбург, Комбинат общественного питания и торговли продовольственными товарами, г. Оренбург.

8 Материально-техническое обеспечение практики

- компьютерный класс ФПБИ. Оборудование кафедры ПБТ.

При прохождении практики на кафедре пищевой биотехнологии используется следующее оборудование: прибор рН-метр РН50, рефрактометр ИРФ-454 Б2М, шкаф сушильный ПЭ-4610, эксикатор, термостат ТС-1/80 СПУ, весы электронные лабораторные АСОМ JW-300 ГР, весы аналитические Ріoneer, центрифуга лабораторная ЦЛЮ «Орбита», холодильная камера, кухонная и столовая посуда, электрочайник, производственный инвентарь и инструменты (ножи, доски, набор ложек и вилок), химические реактивы, лабораторная химическая посуда.