

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Клочков Юрий Сергеевич
Должность: и.о. ректора
Дата подписания: 16.04.2024 11:16:36
Уникальный программный ключ:
4e7c4ea90328ec8e65c968098349a255d0740681

**Аннотация рабочей программы производственной практики
Организационно-управленческая**

**основной профессиональной образовательной программы по направлению
подготовки**

**19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания
Направленность (профиль): Технология и организация ресторанного дела**

1. Цели прохождения практики

изучение работы предприятий общественного питания; освоение навыков и умений по специальности, изучение структуры и особенностей производства, изучение структуры управления; а также приобщение к социальной среде предприятия с целью приобретения социально-личностных компетенций, необходимых для работы в профессиональной сфере.

2. Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина «Организационно-управленческая практика» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана.

3. Результаты обучения по практике: формируемые компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции (ИДК) ¹	Код и наименование результата обучения по дисциплине (модулю)
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1. Осуществляет выбор актуальных российских и зарубежных источников, а так же поиск, сбор и обработку информации, необходимой для решения поставленной задачи	Знать: З1 Российскую и зарубежную литературу по технологии производства продуктов питания
		Уметь: У1 Проводить поиск, сбор и обработку информации по технологии производства продуктов питания
		Владеть: В1 Навыками выбора актуальных российских и зарубежных источников информации по технологии производства продуктов питания
	УК-1.2. Систематизирует и критически анализирует информацию, полученную из разных источников, в соответствии с требованиями и условиями задачи	Знать: З2 Информационную базу, полученную из разных источников по технологии производства продуктов питания
		Уметь: У2 Находить информацию в поисковых системах по вопросам организации работы предприятий питания
		Владеть: В2 Навыками систематизации и критического анализа информации, полученную из разных источников
	УК-1.3. Использует методики системного подхода при решении поставленных задач	Знать: З3 Методики системного подхода при проведении практической работы на предприятиях питания
		Уметь: У3 Использовать методики оценки качества и безопасности продуктов питания и проводить производственные работы по

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 008E624DF98BC2E90078B97FC72BE94C3F
Владелец: Ефремова Вероника Васильевна
Действителен: с 11.08.2023 до 03.11.2024

		пищевым технологиям
		Владеть: В3 Методиками по совершенствованию технологических процессов при производстве продукции различного назначения
УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1. Осознает функции и роли членов команды, собственную роль в команде	Знать: З4 Типологию и факторы формирования команд
		Уметь: У4 Определять цели и работать в направлении личностного, образовательного и профессионального роста
		Владеть: В4 Навыками распределения ролей в условиях командного взаимодействия
	УК-3.2. Устанавливает контакты в процессе социального взаимодействия	Знать: З5 Способы социального взаимодействия в прессе
		Уметь: У5 Действовать в духе сотрудничества и принимать решения с соблюдением этических принципов их реализации
		Владеть: В5 Способами и методами оценки своих действий, планирования и управления временем
	УК-3.3. Выбирает стратегию поведения в команде в зависимости от условий.	Знать: З6 Представления о природе конфликта и способах их урегулирования
		Уметь: У6 Преодолевать стрессовые состояния и управлять эмоциями
		Владеть: В6 Технологиями ненасильственного общения
ПКС-1 Способен обеспечивать производственную и экономическую эффективность предприятия питания	ПКС-1.1 Определяет цели и ставит задачи по оценке экономической эффективности, согласно уровня профессиональных знаний и компетенций	Знать: З7 Требования к персоналу основных профессий
		Уметь: У7 Использовать профессиональные знания персонала для достижения синергетического эффекта
		Владеть: В7 Методиками разработки цели, функциями и методами получения обратной связи от персонала
	ПКС -1.2 Анализирует информацию о развитии предприятия и принимать решения в области эффективного использования человеческих ресурсов	Знать: З8 Понимать основные методы мотивации персонала с учетом производительности труда
		Уметь: У8 Принимать управленческие решения по формированию плановых показателей с учетом производительности труда
		Владеть: В8 Навыками разрешения производственных конфликтов для достижения высокой производительности труда
	ПКС -1.3 Имеет представление о системе производственных процессов для нахождения оптимального управления человеческими ресурсами и технологическими процессами	Знать: З9 Понимать особенности протекания коммуникативных процессов в трудовых коллективах предприятий питания
		Уметь: У9 формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе
		Владеть: В9 обладать способами организации производства и эф-

		фективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления
ПКС - 2 Способен осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности производственных процессов, взаимодействие с другими структурными подразделениями предприятия питания	ПКС-2.1 Формирует критерии оценки профессионального уровня персонала, программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала	Знать: 310 Критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения
		Уметь: У10 Формировать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ повышения квалификации
		Владеть: В10 Навыками применения критериев оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения
	ПКС-2.2 Осуществляет поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявляет коммуникативные умения	Знать: 311 Особенности протекания коммуникативных процессов в трудовых коллективах предприятий питания
		Уметь: У11 Формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе
		Владеть: В11 Способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления
ПКС – 3 Способен владеть технологией производства и анализировать результаты производственно-финансовой деятельности предприятия и определять потребность в ресурсах, принимать меры по их изменению	ПКС-2.3 Участвует во всех технологических процессах управления производством, внедрению изменений и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Знать: 312 Особенности протекания технологических процессов в трудовых коллективах предприятий питания
		Уметь: У12 Участвовать во всех технологических процессах управления производством
		Владеть: В12 Способами организации производства обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов
	ПКС-3.1 Имеет представление о технологических процессах производства и проводит финансово-экономический анализ его деятельности	Знать: 313 Теорию технологического процесса и порядок проведения финансовой деятельности предприятия
		Уметь: У13 Определять потребность в производственных и финансовых ресурсах и подборе сырья для производства мучных и сахаристых изделий
		Владеть: В13 Навыками технологий производства, анализом проведения финансовой рентабельности предприятия
	ПКС-3.2 Организует технологический процесс производства продуктов общественного питания, анализирует финансовый результат деятельности производственного цикла	Знать: 314 Технологический процесс с позиции современных представлений о рациональном использовании сырья, методику разработки нормативно-правовой, технической и технологической документации при проектировании предприятий питания

		Уметь: У14 Организовать технологический процесс по системе ХАССП, анализировать результат финансовой деятельности производственного предприятия
		Владеть: В14 Навыками практической деятельности на всех этапах производства продуктов с учетом физиологических особенностей питания человека
	ПКС-3.3 Предлагает схемы организации технологического процесса, основанные на подборе и расчёте технологического оборудования предприятий общественного питания	Знать: З15 Методы и мероприятия по совершенствованию технологических процессов при производстве продукции различного назначения с учетом физиологических особенностей питания человека
		Уметь: У15 Проводить схемы организации технологического процесса
		Владеть: В15 Обладать методами по совершенствованию технологических процессов при производстве продукции различного назначения с учетом физиологических особенностей питания человека
	ПКС-3.4 Внедряет инновационные технологии производства и определять потребность в ресурсах	Знать: З16 Методы инновационных технологий
		Уметь: У16 Определять потребность в ресурсах для производства пищевых продуктов
		Владеть: В16 Методами инновационных технологий по совершенствованию технологических процессов при производстве продукции различного назначения
ПКС-4 Способен осуществлять контроль по производству продукции на всех этапах жизненного цикла и обслуживанию потребителей	ПКС-4.1 Обрабатывает текущую производственную информацию, анализирует полученные данные и использует их на всех этапах жизненного цикла продукции	Знать: З17 Требования нормативно-технических документов на продукцию
		Уметь: У17 Обрабатывать текущую производственную информацию на продукцию питания на всех этапах его жизненного цикла
		Владеть: В17 Способами обработки полученной информации на всех этапах жизненного цикла продукции
	ПКС-4.2 Организует входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	Знать: З18 Теоретические основы и область применения контроля качества сырья и вспомогательных материалов, готовой продукции
		Уметь: У18 Организовать все виды контроля качества сырья и готовой продукции
		Владеть: В18 Практическими навыками подготовки, проведения анализа и обращения с приборами для организации входного контроля качества

	ПКС-4.3 Планирует применять основные методы определения продукции на всех этапах жизненного цикла	Знать: З19 Основные методы определения качества и безопасности по производству продуктов питания
		Уметь: У19 Применять методы определения контроля по производству пищевых продуктов на всех этапах жизненного цикла
		Владеть: В19 Навыками расчета и интерпретации результатов анализа продуктов питания на всех этапах жизненного цикла

4. Общая трудоёмкость практики

составляет 3 зачетных единицы, 108 часов, 2 недели.

5. Форма промежуточной аттестации

очная форма обучения: - 6 семестр.

Лист согласования

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

Документ подготовил: Аксентьева Виктория Вячеславовна

Документ подписал: Попов Владимир Григорьевич

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