

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.М.КОКОВА»**

Факультет – «Торгово-технологический»

Кафедра – «Технология продуктов общественного питания и химия»

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета ТТ

доцент Т.Х. Тлупов



«27» мая 2025г.

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
Б2.О.02(П) ОРГАНИЗАЦИОННО-УПРАВЛЕНЧЕСКАЯ**

**Направление подготовки – 19.04.04 «Технология продукции и органи-
зация общественного питания»**

Квалификация выпускника – магистр

Курс обучения 2 (2)

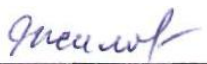
Семестр 2 (2)

Форма обучения очная (заочная)

Нальчик – 2025

Программа производственной практики Б2.О.02(П) Организационно-управленческая разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - магистратура по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного Минобрнауки России от 14.08.2020 №1028 (далее ФГОС ВО) и рабочего учебного плана подготовки магистров по данному направлению.

Составитель:

к.т.н., доцент  Р.М. Жилова

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры «Технология продуктов общественного питания и химия»

Протокол от «22» мая 2025 г. № 10

Заведующий кафедрой
д.т.н., профессор  А.С. Джабоева

Одобрено методической комиссией факультета «Торгово-технологический»

Протокол от «23» мая 2025 г. № 10

Председатель МК факультета «Торгово-технологический»

к.б.н., доцент  Т.Х. Тлупов

Согласовано:

Директор научной библиотеки  И.А. Шогенова
«22» мая 2025 г.

1. Вид, способы и формы проведения практики

Вид практики – производственная.

Тип практики – организационно-управленческая.

Способы проведения практики – стационарная.

Производственная практика может проводиться на предприятиях индустрии питания различных организационно-правовых форм с цеховой структурой производства, укомплектованных высококвалифицированными специалистами, выпускающих широкий ассортимент продукции, оснащенных современным оборудованием на основе прямых договоров, заключенных между организацией и ФГБОУ ВО «Кабардино-Балкарский ГАУ им. В.М.Кокова».

Форма проведения организационно-управленческой практики – дискретно, путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения производственной практики.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор места прохождения практик учитывает состояние здоровья и требования по доступности х мит. для данной категории обучающихся.

2. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

2.1. Цели и задачи производственной практики (организационно-управленческая)

Цель практики – углубление, систематизация и интеграция теоретических знаний и практических умений и навыков в области производственного менеджмента; приобретение навыков самостоятельной организационно-управленческой работы на предприятиях общественного питания.

Задачами организационно-управленческой практики являются:

- ознакомление с инфраструктурой и основными производственными процессами предприятия;
- ознакомление со структурой управления процессами на предприятии, с характером и содержанием функций управления;
- овладеть навыками проведения стратегического анализа и оценки результатов деятельности предприятия общественного питания;
- собрать информацию, необходимую для подготовки отчета, приобрести навыки по обработке и анализу данных.

Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
ОПК-1	Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ИД-1 ОПК-1 Применяет методы организационного проектирования предприятий общественного питания.	Знать: методы организационного проектирования предприятий общественного питания Уметь: применять методы организационного проектирования предприятий общественного питания Владеть: методами организационного проектирования предприятий общественного питания

		<p>ИД-2 <small>ОПК-1</small> Разрабатывает конкурентоспособные концепции предприятий общественного питания, направленных на формирование и поддержку их имиджа</p>	<p>Знать: концептуальные направления в общественном питании. Уметь: разрабатывать конкурентоспособные концепции предприятий общественного питания, направленных на формирование и поддержку их имиджа Владеть: навыками разработки конкурентоспособных концепций предприятий общественного питания, направленных на формирование и поддержку их имиджа</p>
		<p>ИД-3 <small>ОПК-1</small> Разрабатывает эффективную стратегию и инновационную политику деятельности предприятий общественного питания различных типов</p>	<p>Знать: Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий общественного питания Уметь: разрабатывать эффективную стратегию и инновационную политику деятельности предприятий общественного питания различных типов Владеть: методикой разработки эффективной стратегии и инновационной политики деятельности предприятий общественного питания различных типов</p>
ПК-3	Устанавливает и определяет приоритеты в области управления процессами производства и обслуживания	<p>ИД-1 <small>ПК-3.</small> Применяет знание приоритетных проектов стратегического развития общества, профильных отраслей: пищевой промышленности и общественного питания в профессиональной деятельности</p>	<p>Знать: приоритетные проекты стратегического развития общества, профильных отраслей: пищевой промышленности и общественного питания Уметь: применять знание приоритетных проектов стратегического развития общества и общественного питания в профессиональной деятельности Владеть: навыками оценки эффективности реализации стратегии развития предприятия общественного питания в соответствии с проектами стратегического развития общества и профильных отраслей</p>
		<p>ИД-2 <small>ПК-3.</small> Выполняет требования Законодательной и нормативной базы в сфере профессиональной деятельности</p>	<p>Знать: Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий общественного питания Уметь: выполнять требования Законодательной и нормативной базы в сфере общественного питания Владеть: навыками применения требований Законодательной и нормативной базы в сфере общественного питания</p>

ПК-4	Способен планировать эффективную систему контроля в области производства продукции и услуг	ИД-1 _{ПК-4} . Оценивает результативность деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах ресурсов	Знать: законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий общественного питания Уметь: оценивать результативность деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах ресурсов Владеть: стратегическими и тактическими методами анализа потребности предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах
		ИД-2 _{ПК-4} . Организует работу исполнителей, принимает управленческие решения в области управления персоналом	Знать: современные методы управления персоналом, виды, формы и методы мотивации персонала производства Уметь: организовать эффективную работу трудового коллектива на основе современных методов управления Владеть: навыками организации эффективной работы исполнителей и принятия управленческих решений в области управления персоналом

3. Место производственной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Производственная практика (организационно-управленческая) входит в Блок 2 «Практика», относится к обязательной части учебного плана подготовки обучающихся по направлению 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Для обучающихся очной и заочной форм обучения производственная практика (организационно-управленческая) проводится на 2 курсе во 2 учебном семестре.

4. Объем производственной практики

Объем и продолжительность производственной практики (организационно-управленческая) 3 зачетные единицы (108 академических часа, 2 недели).

5. Содержание практики

5.1. Структура и содержание производственной практики

Содержание производственной практики определяется целями и задачами практики. В процессе прохождения практики обучающийся приобретает навыки самостоятельной организационно-управленческой работы на предприятиях общественного питания.

Вид работ и содержание производственной практики (организационно-управленческая) включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)

№ п/п	Разделы практики, виды учебной работы	Контактная работа			Самостоятельная работа обучающегося	Форма текущего контроля и промежуточной аттестации
		консультация руководителя практики от университета	индивидуальные консультации с руководителем практики от	сбор и анализ данных, выполнение индивидуальных заданий		

		верси- тета	пред- приятия			
1. Подготовительный этап						
1.1	Установочная лекция	2	1			Получение индивидуальных заданий; перечень планируемых результатов при прохождении практики
1.2	Инструктаж по технике безопасности	2	1			Инструктаж по прохождению практики и зачет по технике безопасности
2. Производственный этап						
2.1	Организационный Приобретение навыков проведения стратегического анализа и оценки результатов деятельности предприятия общественного питания.		1	10	14	Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении производственного этапа.
2.2	Управленческий Изучение направлений деятельности по разработке и реализации системы стратегического управления предприятием общественного питания.		1	9	14	
3. Аналитический этап						
3.1	Формирование базы аналитических данных	2			8	Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении аналитического этапа.
3.2	Комплексный анализ собранных данных с использованием различных методов	2		2	10	
3.4	Интерпретация полученных результатов.				6	Проверка индивидуальных заданий.
4. Заключительный этап						
4.1	Формулирование предложений и рекомендаций по организационному и управленческому разделам.	2	1		6	Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении заключительного этапа.
4.2	Подготовка отчета по производственной практике Представление собранных материалов руководителю практики.	2		2	10	Проверка выполненного этапа. Сдача и защита отчета по производственной практике.
Итого-108		12	5	23	68	

Практика проводится в соответствии с программой и рабочим графиком (планом) прохождения практики, составленным совместно руководителем практики от Университета и руководителем практики от организации (Приложение 1).

6. Форма отчетности по производственной практике

По окончании организационно-управленческой практики обучающийся представляет на кафедру дневник практики (форма дневника и требования к нему приводятся в Приложении 2), подписанный руководителем практики от базы практики и заверенный печатью и письменный отчет о практике (образец титульного листа отчета приведен в Приложении 3).

Работа по составлению отчета проводится студентом систематически на протяжении всего периода практики.

Письменный отчет по производственной практике состоит из частей:

§ 1. Титульный лист

§ 2. Содержание

§ 3. Введение

Введение представляет собой описание цели практики и рабочих задач, которые ставит перед собой обучающийся в ходе прохождения практики, краткое обоснование актуальности направления деятельности объекта исследования.

§ 4. Практическая часть, которая состоит из трех разделов:

Раздел 1. Организационный

В данном разделе предполагается:

- общая характеристика базы практики (правовая форма, историческая справка, нормативно - правовые документы, регламентирующие деятельность);
- изучить инфраструктуру предприятия, основные производственные подразделения и их специализацию;
- провести стратегический анализ и оценку результатов деятельности предприятия общественного питания;
- выявить и описать факторы успеха деятельности предприятия общественного питания.

Объем до 4- 5 страниц.

Раздел 2. Управленческий

В данном разделе предполагается:

- провести анализ системы стратегического управления предприятием общественного питания;
- выявить и сформулировать основные направления по разработке стратегии управления предприятием общественного питания

Объем до 4-5 страниц.

Раздел 3. Индивидуальное задание

1. Роль и значение стратегического управления в обществе и его экономике.
2. Направления развития стратегического управления на предприятии.
3. Методология стратегического менеджмента.
4. Этапы становления стратегического управления и их характеристика.
5. Содержание внешней среды предприятия и его краткая характеристика.
6. Направления отраслевого анализа и основные экономические характеристики отрасли.
7. Движущие силы конкуренции.
8. Ключевые факторы успеха в конкурентной борьбе.
9. Понятие, сущность, содержание и методологические принципы проведения стратегического анализа.
10. Базовые стратегии развития предприятий.
11. Специфические особенности, подходы и методы стратегического планирования.
12. Общие принципы управления, основные принципы планирования и специфические принципы стратегического планирования.
13. Стратегическое планирование и программирование.
14. Концепция стратегического планирования.
15. Логика стратегического планирования и его элементы.
16. Принципы стратегического планирования.
17. Процесс реализации стратегии.
18. Стратегический контроль и оценка.
19. Риски в стратегическом управлении.

§ 5. Заключение

В заключении делаются краткие выводы о том, в какой степени студенту удалось достичь поставленной цели отчета, обобщается материал исследования, приводятся выводы, даются предложения по совершенствованию предмета исследования. Выводы и предложения должны непосредственно вытекать из содержания практической части отчета. (1-2 листа);

§ 6. Список литературы. В конце отчета приводится *список литературы* и нормативных материалов (оформленный в соответствии с ГОСТом);

§ 7. Приложения

Отчет должен быть максимально конкретным и отражать реально проделанную самостоятельную работу обучающегося.

Требования к оформлению отчета

Объем отчета (без приложений) должен составлять 10-12 страниц. Работа печатается на одной стороне стандартных листов белой бумаги формата А4. Шрифт Times New Roman, если текст набирается в пакете Microsoft Word, или аналогичный при наборе текста в других системах верстки и редактирования текста. Размер 14 пт. Межстрочный интервал 1,5. Выравнивание по ширине. Отступ первой строки (абзац) – 1,25 см. Поля на странице: левое поле – 30 мм; правое поле – 15 мм; верхнее поле – 20 мм; нижнее поле – 20 мм. Отчет брошюруется в папку.

Страницы отчета с рисунками и приложениями (по необходимости) должны иметь сквозную нумерацию.

Первой страницей является титульный лист, на котором номер страницы не проставляется. Иллюстрации, таблицы, расположенные на отдельных листах, включаются в общую нумерацию страниц.

Страницы работы следует нумеровать арабскими цифрами. Номер страницы проставляется сверху по правому краю.

Формой промежуточной аттестации студентов по итогам производственной практики: является зачет с оценкой.

Отчет по практике, подлежит защите на заседании комиссии. Защита отчета по практике включает публичное обсуждение результатов практики перед членами комиссии.

Результаты защиты оцениваются по пятибалльной системе и заносятся в зачетную книжку студента и ведомость.

7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по производственной практике

7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Организационно-управленческая практика направлена на формирование следующих компетенций:

ОПК-1 Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия

ПК-3 Устанавливает и определяет приоритеты в области управления процессами производства и обслуживания

ПК-4 Способен планировать эффективную систему контроля в области производства продукции и услуг

В процессе освоения образовательной программы компетенции ОПК-1, ПК-3, ПК-4 формируются при изучении дисциплин, прохождении практик и ГИА.

Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы «Технология продукции и организация общественного питания»

Код компетенции	Дисциплины, практики, ГИА, через которые формируется компетенция (компоненты)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы*
ОПК-1	Б1.О.02 Деловые коммуникации и лидерство	1
	Б1.О.04 Стратегическое управление развитием предприятия питания Б1.О.07 Реконструкция предприятий общественного питания	2
	Б1.О.08 Управление человеческими ресурсами в индустрии питания Б1.О.11 Управление проектами в индустрии питания Б2.О.02(П) Производственная практика, организационно-управленческая	3
	Б2.О.03(Пд) Производственная практика, преддипломная, в т.ч. научно-исследовательская работа Б3.01 Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	4
ПК-3	Б1.В.02.01 Организация и управление производственными процессами в общественном питании	1
	ФТД.02 Брендинг и ребрендинг предприятий общественного питания	2
	Б1.В.02.03 Инновации в организации производства и обслуживания Б1.В.ДВ.02.01 Экономическая стратегия предприятий пищевой промышленности и общественного питания Б2.О.02(П) Производственная практика, организационно-управленческая	3
	Б3.01 Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	4
ПК-4	Б1.В.02.01 Организация и управление производственными процессами в общественном питании	1
	ФТД.02 Брендинг и ребрендинг предприятий общественного питания	2
	Б1.В.ДВ.02.02 Комплексный экономический анализ финансово-экономической деятельности предприятий общественного питания Б2.О.02(П) Производственная практика, организационно-управленческая	3
	Б3.01 Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	4

** Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы определяются семестром изучения дисциплин и прохождения практик.*

7.2 Перечень компетенции с указанием этапов их формирования в процессе прохождения практики

№ п/п	Код и наименование формируемой	Этапы формирования компетенции в про-	Наименование оценочного средства
--------------	---------------------------------------	--	---

	компетенции	цессе освоения практики	
1.	ОПК-1 Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	Подготовительный этап Производственный этап Аналитический этап Заключительный этап	Текущий контроль: Собеседование Промежуточный контроль: отчет
2.	ПК-3 Устанавливает и определяет приоритеты в области управления процессами производства и обслуживания	Производственный этап Аналитический этап Заключительный этап	Текущий контроль: Собеседование Промежуточный контроль: отчет
3.	ПК-4 Способен планировать эффективную систему контроля в области производства продукции и услуг	Производственный этап Аналитический этап Заключительный этап	Текущий контроль: Собеседование Промежуточный контроль: отчет

7.3. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Оценочные средства должны позволять достоверно оценивать сформированность компетенций как целостного новообразования – комплекса способностей, используемых для достижения социальных или профессиональных целей, отражающих результаты освоения основной профессиональной образовательной программы.

Контроль уровней сформированности компетенции осуществляется с позиций оценивания составляющих ее частей по трехкомпонентной структуре компетенции: знать, уметь, владеть и (или) иметь опыт деятельности.

Основными этапами формирования компетенций при прохождении практики являются последовательное прохождение содержательно связанных между собой разделов практики. Изучение каждого раздела предполагает овладение обучающимися необходимыми компетенциями. Результат аттестации на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций обучающимся.

Сформированность каждой компетенции в рамках прохождения технологической практики оценивается по трехуровневой шкале:

- пороговый уровень является обязательным для всех обучающихся по завершении освоения практики;

- средний уровень характеризуется превышением минимальных характеристик сформированности компетенции по завершении проведения технологической практики;

- высокий уровень характеризуется максимально возможной выраженностью компетенции и является важным качественным ориентиром для самосовершенствования.

Показатели и критерии определения уровня сформированности компетенций*

Код и наименование индикатора достижения компетенции, этапы освоения	Планируемые результаты обучения	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		Оценка			
		неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
ИД-1 <small>ОПК-1</small> Применяет методы организационного проектирования предприятий общественного питания (2 этап)	Знать методы организационного проектирования предприятий общественного питания	Не знает методы организационного проектирования предприятий общественного питания	Частично знает методы организационного проектирования предприятий общественного питания	Знает достаточно хорошо методы организационного проектирования предприятий общественного питания	Знает на высоком уровне методы организационного проектирования предприятий общественного питания
	Уметь: применять методы организационного проектирования предприятий общественного питания	Не умеет применять методы организационного проектирования предприятий общественного питания	Частично обладает умениями применять методы организационного проектирования предприятий общественного питания	Умеет фрагментарно применять методы организационного проектирования предприятий общественного питания	Умеет применять методы организационного проектирования предприятий общественного питания
	Владеть: методами организационного проектирования предприятий общественного питания	Не владеет методами организационного проектирования предприятий общественного питания	Не в полной мере владеет методами организационного проектирования предприятий общественного питания	Владеет методами организационного проектирования предприятий общественного питания	Владеет на высоком уровне методами организационного проектирования предприятий общественного питания
ИД-2 <small>ОПК-1</small> Разрабатывает конкурентоспособные концепции предприятий общественного питания, направленных на формирование и поддержку их имиджа (2 этап)	Знать: концептуальные направления в общественном питании.	Не знает концептуальные направления в общественном питании.	Частично знает концептуальные направления в общественном питании.	Знает достаточно хорошо концептуальные направления в общественном питании.	Знает на высоком уровне концептуальные направления в общественном питании.
	Уметь: разрабатывать конкурентоспособные концепции предприятий общественного питания, направленных на формирование и поддержку их имиджа	Не умеет разрабатывать конкурентоспособные концепции предприятий общественного питания, направленных на формирование и поддержку их имиджа	Частично обладает умениями разрабатывать конкурентоспособные концепции предприятий общественного питания, направленных на формирование и поддержку их имиджа	Умеет фрагментарно разрабатывать конкурентоспособные концепции предприятий общественного питания, направленных на формирование и поддержку их имиджа	Умеет разрабатывать конкурентоспособные концепции предприятий общественного питания, направленных на формирование и поддержку их имиджа

	держку их имиджа				
	Владеть навыками: разработки конкурентоспособных концепций предприятий общественного питания, направленных на формирование и поддержку их имиджа	Не владеет навыками разработки конкурентоспособных концепций предприятий общественного питания, направленных на формирование и поддержку их имиджа	Не в полной мере владеет навыками разработки конкурентоспособных концепций предприятий общественного питания, направленных на формирование и поддержку их имиджа	Владеет навыками разработки конкурентоспособных концепций предприятий общественного питания, направленных на формирование и поддержку их имиджа	Владеет на высоком уровне навыками разработки конкурентоспособных концепций предприятий общественного питания, направленных на формирование и поддержку их имиджа
ИД-3 _{ОПК-1} Разрабатывает эффективную стратегию и инновационную политику деятельности предприятий общественного питания различных типов (2 этап)	Знать: Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий общественного питания	Не знает Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий общественного питания	Частично знает Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий общественного питания	Знает достаточно хорошо Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий общественного питания	Знает на высоком уровне Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий общественного питания
	Уметь: разрабатывать эффективную стратегию и инновационную политику деятельности предприятий общественного питания различных типов	Не умеет разрабатывать эффективную стратегию и инновационную политику деятельности предприятий общественного питания различных типов	Частично обладает умениями разрабатывать эффективную стратегию и инновационную политику деятельности предприятий общественного питания различных типов	Умеет фрагментарно разрабатывать эффективную стратегию и инновационную политику деятельности предприятий общественного питания различных типов	Умеет разрабатывать эффективную стратегию и инновационную политику деятельности предприятий общественного питания различных типов
	Владеть: методикой разработки эффективной стратегии и инновационной политики деятельности предприятий общественного питания	Не владеет методикой разработки эффективной стратегии и инновационной политики деятельности предприятий общественного питания различных типов	Не в полной мере владеет методикой разработки эффективной стратегии и инновационной политики деятельности предприятий общественного питания различных типов	Владеет методикой разработки эффективной стратегии и инновационной политики деятельности предприятий общественного питания различных типов	Владеет на высоком уровне методикой разработки эффективной стратегии и инновационной политики деятельности предприятий общественного питания различных типов

	ния различных типов				
ИД-1 пк-3. Применяет знание приоритетных проектов стратегического развития общества, профильных отраслей: пищевой промышленности и общественного питания в профессиональной деятельности (2 этап)	Знать: приоритетные проекты стратегического развития общества, профильных отраслей: пищевой промышленности и общественного питания	Не знает приоритетные проекты стратегического развития общества, профильных отраслей: пищевой промышленности и общественного питания	Частично знает приоритетные проекты стратегического развития общества, профильных отраслей: пищевой промышленности и общественного питания	Знает достаточно хорошо приоритетные проекты стратегического развития общества, профильных отраслей: пищевой промышленности и общественного питания	Знает на высоком уровне приоритетные проекты стратегического развития общества, профильных отраслей: пищевой промышленности и общественного питания
	Уметь: применять знание приоритетных проектов стратегического развития общества и общественного питания в профессиональной деятельности	Не умеет применять знание приоритетных проектов стратегического развития общества и общественного питания в профессиональной деятельности	Частично обладает умениями применять знание приоритетных проектов стратегического развития общества и общественного питания в профессиональной деятельности	Умеет фрагментарно применять знание приоритетных проектов стратегического развития общества и общественного питания в профессиональной деятельности	Умеет применять знание приоритетных проектов стратегического развития общества и общественного питания в профессиональной деятельности
	Владеть: навыками оценки эффективности реализации стратегии развития предприятия общественного питания в соответствии с проектами стратегического развития общества и профильных отраслей	Не владеет навыками оценки эффективности реализации стратегии развития предприятия общественного питания в соответствии с проектами стратегического развития общества и профильных отраслей	Не в полной мере владеет навыками оценки эффективности реализации стратегии развития предприятия общественного питания в соответствии с проектами стратегического развития общества и профильных отраслей	Владеет навыками оценки эффективности реализации стратегии развития предприятия общественного питания в соответствии с проектами стратегического развития общества и профильных отраслей	Владеет на высоком уровне навыками оценки эффективности реализации стратегии развития предприятия общественного питания в соответствии с проектами стратегического развития общества и профильных отраслей

	ных отраслей				
ИД-2 _{ПК-3} . Выполняет требования Законодательной и нормативной базы в сфере профессиональной деятельности (2 этап)	Знать: Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий общественного питания	Не знает Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий общественного питания	Частично знает Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий общественного питания	Знает достаточно хорошо Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий общественного питания	Знает на высоком уровне Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий общественного питания
	Уметь: выполнять требования Законодательной и нормативной базы в сфере общественного питания	Не умеет выполнять требования Законодательной и нормативной базы в сфере общественного питания	Частично обладает умениями выполнять требования Законодательной и нормативной базы в сфере общественного питания	Умеет фрагментарно выполнять требования Законодательной и нормативной базы в сфере общественного питания	Умеет выполнять требования Законодательной и нормативной базы в сфере общественного питания
	Владеть: навыками применения требований Законодательной и нормативной базы в сфере общественного питания	Не владеет навыками применения требований Законодательной и нормативной базы в сфере общественного питания	Не в полной мере владеет навыками применения требований Законодательной и нормативной базы в сфере общественного питания	Владеет навыками применения требований Законодательной и нормативной базы в сфере общественного питания	Владеет на высоком уровне навыками применения требований Законодательной и нормативной базы в сфере общественного питания
ИД-1 _{ПК-4} . Оценивает результативность деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах ресурсов (2 этап)	Знать: Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий общественного питания	Не знает Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий общественного питания	Частично знает Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий общественного питания	Знает достаточно хорошо Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий общественного питания	Знает на высоком уровне Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий общественного питания
	Уметь: оценивать результативность деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов	Не умеет оценивать результативность деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах ресурсов	Частично обладает умениями оценивать результативность деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах ресурсов	Умеет фрагментарно оценивать результативность деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах ресурсов	Умеет оценивать результативность деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах ресурсов

	при на- меньших затратах ресурсов				
	Владеть: стратегиче- скими и тактиче- скими ме- тодами ана- лиза по- требности предпри- ятия пита- ния в мате- риальных и трудовых ресурсах	Не владеет стра- тегическими и тактическими методами анали- за потребности предприятия пи- тания в матери- альных и трудо- вых ресурсах	Не в полной мере владеет страте- гическими и так- тическими мето- дами анализа потребности предприятия пи- тания в матери- альных и трудо- вых ресурсах	Владеет страте- гическими и так- тическими мето- дами анализа потребности предприятия пи- тания в матери- альных и трудо- вых ресурсах	Владеет на высо- ком уровне стра- тегическими и тактическими методами анали- за потребности предприятия пи- тания в матери- альных и трудо- вых ресурсах
ИД-2 ПК-4. Организует работу ис- полнителей, принимает управленче- ские реше- ния в обла- сти управле- ния персона- лом (2 этап)	Знать: со- временные методы управления персоналом, виды, фор- мы и мето- ды мотива- ции персо- нала произ- водства	Не знает совре- менные методы управления пер- соналом, виды, формы и методы мотивации пер- сонала производ- ства	Частично знает современные методы управле- ния персоналом, виды, формы и методы мотива- ции персонала производства	Знает достаточно хорошо совре- менные методы управления пер- соналом, виды, формы и методы мотивации пер- сонала производ- ства	Знает на высоком уровне совре- менные методы управления пер- соналом, виды, формы и методы мотивации пер- сонала производ- ства
	Уметь: ор- ганизовать эффектив- ную работу трудового коллектива на основе современ- ных мето- дов управ- ления	Не умеет органи- зовать эффек- тивную работу трудового кол- лектива на осно- ве современных методов управ- ления	Частично обла- дает умениями организовать эффективную работу трудового коллектива на основе совре- менных методов управления	Умеет фрагмен- тарно организо- вать эффектив- ную работу тру- дового коллекти- ва на основе со- временных мето- дов управления	Умеет организо- вать эффектив- ную работу тру- дового коллекти- ва на основе со- временных мето- дов управления
	Владеть: навыками организа- ции эффек- тивной ра- боты ис- полнителей и принятия управлен- ческих ре- шений в области управления персоналом	Не владеет навы- ками организа- ции эффективной работы исполни- телей и принятия управленческих решений в об- ласти управления персоналом	Не в полной мере владеет навыка- ми организации эффективной работы исполни- телей и принятия управленческих решений в об- ласти управления персоналом	Владеет навыка- ми организации эффективной работы исполни- телей и принятия управленческих решений в об- ласти управления персоналом	Владеет на высо- ком уровне на- выками органи- зации эффектив- ной работы ис- полнителей и принятия управ- ленческих реше- ний в области управления пер- соналом

*На этапе освоения дисциплины

Критерии оценивания результатов обучения по практике

Результаты защиты оцениваются как оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и заносятся в зачетную книжку студента и ведомость.

Наименование оценочного средства	Оценка (шкала оценивания)	Критерии оценивания компетенций (результатов)	Критерии оценивания
Письменный отчёт Защита отчета	Высокий уровень «5» (отлично)	Выполнены все требования к написанию отчета: содержание разделов соответствует их названию, собрана полноценная, необходимая информация, выдержан объём; умелое использование профессиональной терминологии, соблюдены требования к внешнему оформлению.	заслуживает студент, показавший все-сторонние и систематизированные, глубокие знания вопросов и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.
	Средний уровень «4» (хорошо)	Основные требования к отчету выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеется неполнота материала; не выдержан объём отчета; имеются упущения в оформлении.	заслуживает студент, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.
	Пороговый уровень «3» (удовлетворительно)	Имеются существенные отступления от требований к отчету. В частности: разделы отчета освещены лишь частично; допущены ошибки в содержании отчета; отсутствуют выводы.	заслуживает студент, показавший фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.
	Минимальный уровень «2» (не удовлетворительно)	Задачи практики не раскрыты в отчете, использованная информация и иные данные отрывисты, много заимствованного, отраженная информация не внушает доверия или отчет не представлен вовсе.	заслуживает студент, который не знает большей части основного содержания вопросов, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

К защите допускаются студенты, выполнившие программу организационно-управленческой практики, написавшие отчет.

Во время защиты отчета студент должен уметь объяснить, как составлен отчет, а также обосновать свои выводы и предложения.

Обучающиеся, не выполнившие программу практики без уважительной причины или получившие оценку «не удовлетворительно» по результатам защиты практики, могут быть отчислены из университета за невыполнение обязанностей по добросовестному освоению основной профессиональной образовательной программы и выполнению учебного плана.

При наличии уважительных причин возможен перенос сроков прохождения технологической практики и защиты отчетов в индивидуальном порядке.

7.4. Контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения индикаторов достижения компетенций ИД-1_{опк-1},

ИД-2_{ОПК-1}, ИД-3_{ОПК-1}, ИД-1_{ПК-3}, ИД-2_{ПК-3}, ИД-1_{ПК-4}, ИД-2_{ПК-4} в процессе освоения ОПОП

7.4.1. Перечень примерных индивидуальных заданий по организационно-управленческой практике:

1. Роль и значение стратегического управления в обществе и его экономике.
2. Направления развития стратегического управления на предприятии.
3. Методология стратегического менеджмента.
4. Этапы становления стратегического управления и их характеристика.
5. Содержание внешней среды предприятия и его краткая характеристика.
6. Направления отраслевого анализа и основные экономические характеристики отрасли.
7. Движущие силы конкуренции.
8. Ключевые факторы успеха в конкурентной борьбе.
9. Понятие, сущность, содержание и методологические принципы проведения стратегического анализа.
10. Базовые стратегии развития предприятий.
11. Специфические особенности, подходы и методы стратегического планирования.
12. Общие принципы управления, основные принципы планирования и специфические принципы стратегического планирования.
13. Стратегическое планирование и программирование.
14. Концепция стратегического планирования.
15. Логика стратегического планирования и его элементы.
16. Принципы стратегического планирования.
17. Процесс реализации стратегии.
18. Стратегический контроль и оценка.
19. Риски в стратегическом управлении.

7.4.2. Контрольные вопросы и задания для проведения промежуточной аттестации:

Для оценивания знаний, полученных в результате прохождения производственной практики, в процессе защиты отчета обучающимся рекомендуются задать следующие общие вопросы по программе практики:

1. Дайте характеристику производственной среды предприятия.
2. Опишите нормативно-техническое обеспечение предприятия.
3. Опишите производственную деятельность предприятия / организации.
4. Перечислите основные процессы (перечень, назначение, описание).
5. Перечислите вспомогательные процессы (перечень, назначение, описание).
6. Перечислите оборудование предприятия (перечень, назначение, основные характеристики).
7. Охарактеризовать маркетинг производства и реализации продукции.
8. Опишите схему технологического процесса.
9.

7.4.3. Перечень примерных тестов, выносимых на промежуточную аттестацию по организационно-управленческой практике

Тестовые задания:

Тест 1. Стратегический менеджмент - это:

- А) процесс принятия решений;
- Б) наука об управлении сложными объектами;
- В) наука и технология стратегического управления;
- Г) искусство.

Тест 2. Стратегический менеджмент содержит следующие функции:

- А) планирование, организация, руководство и контроль;
- Б) прогнозирование, планирование, организация, координацию, учет,

контроль, анализ и мотивацию;

В) социальное планирование, координация, контроль и мотивацию.

Тест 3. К основным понятиям стратегического менеджмента относятся:

А) структура организации;

Б) миссия;

В) персонал;

Г) функции управления.

Тест 4. Понятие стратегического менеджмента включает следующие внешние факторы:

А) организационные;

Б) социальные;

В) экономические;

Г) юридические;

Д) политические;

Е) исследование ситуации и развития организации.

Тест 5. Высшим уровнем стратегического менеджмента является:

А) деловой уровень;

Б) корпоративный уровень;

В) функциональный уровень.

Тест 6. Объектами стратегического менеджмента являются:

А) исследование и развитие;

Б) производство;

В) мотивация;

Г) маркетинг;

Д) различные виды стратегий организации.

Тест 7. По отношению к сфере бизнеса стратегический менеджмент предполагает:

А) выбор структуры организации;

Б) поиск сферы деятельности;

В) выбор стратегии выживания.

Тест 8. В чем состоят основные различия между стратегическим менеджментом на коммерческом предприятии и в государственном учреждении?

А) на коммерческом предприятии можно организовать стратегическое управление, а в государственном учреждении - нельзя;

Б) на коммерческом предприятии есть миссия, а в государственном учреждении ее нет;

В) различий нет;

Г) имеются различия в способах формирования миссии и целей, в способах мониторинга и контроля, в характере ответственности, в способах оценки деятельности.

Тест 9. Кто считается предшественником стратегического управления и первым стратегом?

А) военные стратеги и мыслители;

Б) философы древности и военные стратеги;

В) немецкие военные стратеги;

Г) китайские философы.

Тест 10. Какая ошибка наиболее часто повторяется при реализации новой стратегии?

А) отсутствие необходимых ресурсов;

Б) неспособность и отсутствие желания осуществлять стратегическое планирование;

В) плохое знание внешнего рынка;

Г) новая стратегия налагается автоматически на старую стратегию.

7.5. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы

формирования компетенций

Оценочные средства должны позволять достоверно оценивать сформированность компетенций как целостного новообразования – комплекса способностей, используемых для достижения социальных или профессиональных целей, отражающих результаты освоения основной профессиональной образовательной программы.

Основными этапами формирования компетенций при прохождении практики являются последовательное прохождение содержательно связанных между собой разделов практики. Изучение каждого раздела предполагает овладение обучающимися необходимыми компетенциями. Результат аттестации на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций обучающимся.

Процедура оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, обучающихся основывается на следующих принципах:

1. Надежность использования единообразных стандартов и критериев оценки.
2. Справедливость – разные обучающиеся должны иметь равные возможности.
3. Единство используемой технологии для всех обучающихся, выполнение условий сопоставимости результатов оценивания.
4. Соблюдение последовательности проведения оценки: развитие компетенций идет по возрастанию – поэтапно, и оценочные средства на каждом этапе учитывают это развитие.
5. Многоступенчатость: оценка (как преподавателем, так и обучающимся) и самооценка обучающегося, обсуждение результатов и комплекса мер по устранению недостатков и дальнейшему развитию.

Знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности в полной мере находят свое отражение в материалах, собранных и (или) подготовленных в процессе прохождения практики, решении задач практики, качестве выполнения и оформления отчета о прохождении практики, содержании доклада на его защите и ответах на вопросы.

При этом под указанными категориями понимается:

«знать» – воспроизводить и объяснять освоенный материал с требуемой степенью научной точности и полноты;

«уметь» – решать типичные задачи на основе воспроизведения стандартных алгоритмов решения;

«владеть» – решать усложненные задачи на основе приобретенных знаний, умений и навыков, в нетипичных ситуациях.

При оценке уровня освоения компетенций по технологической практике оценивается:

- полнота и качество ведения дневника по практике;
- учитывается оценка, данная руководителем практики от организации-базы практики;
- полнота собранных материалов, оценивается своевременность сдачи отчета по практике, его полнота и качество выполнения заданий (руководителем практики);
- защита отчета (ответы на вопросы).

Для оценивания результатов обучения в виде знаний, полученных в результате прохождения практики возможно использование, таких типов контроля, как тестирование, индивидуальное собеседование, устные ответы на вопросы и т.д.

Тестовые задания могут охватывать содержание определенных разделов практики или всей программы практики. Индивидуальное собеседование, устный опрос проводятся по разработанным вопросам по отдельным разделам содержания практики.

Для оценивания результатов обучения в виде умений и владений используются практические контрольные задания, включающие одну или несколько задач (вопросов) в виде краткой формулировки действий (комплекса действий), которые следует выполнить, или описание результата, который нужно получить.

Оценивание знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности обучающихся производится в результате исполнения ими следующих требований:

- Отчет о прохождении практики выполнен в соответствии с правилами и требованиями.

- В результате защиты отчета продемонстрированы конкретные результаты прохождения практики, выполнение программы практики.

Для оценивания уровня компетенций используется шкала: высокий уровень, средний уровень, пороговый уровень (Аттестационный лист по практике (Приложение 4)).

Промежуточная аттестация по практике проводится в форме зачета с оценкой. Оценка складывается из интегрированной оценки, включающей в себя оценку результатов собеседования (защиты отчета по практике), оценки содержания отчета.

Общий итог защиты отчета по производственной практике выставляется на титульном листе работы, в экзаменационной ведомости и зачетной книжке студента.

8. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения организационно-управленческой практики

Основная литература:

1. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая. — Москва: Дашков и К, 2022. — 416 с. — ISBN 978-5-394-04384-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/277415>

2. Менеджмент организации: учебник: / О. В. Баландина, А. Б. Вешкурова, Н. А. Копылова [и др.] ; под общ. ред. С. А. Шапиро. — Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2020. — 566 с. : ил., схем., табл. — Режим доступа: по подписке. — URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=575119>

3. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для вузов / Г. С. Сологубова. - 4-е изд., испр. и доп. - Москва : Юрайт, 2025. - 396 с.- ISBN 978-5-534-15237-1 Лань: электронно-библиотечная система. URL: <https://urait.ru/bcode/561624>,

Дополнительная литература

4. Беликова, И. П. Основы стратегического управления: учебное пособие : / И. П. Беликова, В. А. Ивашова ; Ставропольский государственный аграрный университет. — Ставрополь : Ставропольский государственный аграрный университет (СтГАУ), 2020. — 128 с. : ил. — Режим доступа: по подписке. — URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=614084>

5. Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах: учебное пособие / С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко. — 2-е изд., стереотипное. — Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2025. — 208 с. — ISBN 978-5-4377-0011-2. — Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система.—URL: <https://e.lanbook.com/book/487250>

6. Веснин, В. Р. Менеджмент: учебник / В. Р. Веснин. — 4-е изд., перераб. и доп. — М.: Проспект, 2011. — 616 с.3.

7. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В. Ф. Кащенко, Р. В. Кащенко. — М.: Альфа – М:ИНФРА – М, 2011. — 416 с.

7. Могильный М.П. Справочник работника общественного питания/М.П. Могильный, Т.В. Шленская, А.М. Могильный. — М.: ДеЛи, 2011. — 666 с.

8. Могильный, М. П. Технология продукции общественного питания: технологическая характеристика продукции: учебное пособие / М. П. Могильный, Т. Ш. Шалтумаев, Т. В. Шленская. – М.: ДеЛи плюс, 2013. – 431 с.

9. Общественное питание: сборник нормативных документов / Отв. за вып. Е.Н. Волнова. – М.: ГроссМедиа, 2005. – 208с.

10. Проектирование предприятий общественного питания: учебное пособие / Т. В. Шленская [и др.]. – СПб.: Троицкий мост, 2011. – 288 с.

9. Перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем.

- **ЭБС «Издательства Лань»**
 Коллекция «Единая профессиональная база знаний для аграрных вузов»
 ООО «Издательство Лань».
 Лицензионный договор № 003/2025-44ФЗ от 22.05.25 г сроком на 1 год
<http://e.lanbook.com/>
- **Сетевая электронная библиотека**
 ООО «ЭБС ЛАНЬ»
 Договор № СЭБ НВ-164 от 17.12.2019 г. – бессрочный
<http://e.lanbook.com/>
<http://seb.e.lanbook.com/>
- **ЭБС «Университетская библиотека online». Базовая часть**
 ООО «Директ-Медиа»
 Контракт № 51-04/2025 от 22.05.2025 г сроком на 1 год
<http://biblioclub.ru>
- **Научная электронная библиотека e-LIBRARY.RU (SCIENCE INDEX)**
 ООО Научная электронная библиотека.
 Лицензионный договор № SIO-2114/2025 от 06.05.2025 сроком на 1 год
<http://elibrary.ru>
- **Гарант**
 ООО «Гарант-КБР» Договор № 305-2025 г. от 09.01.2025 г. сроком на 1 год

10. Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

10.1 Лицензионное программное обеспечение

- **Антиплагиат.ВУЗ 5.0**
 Модуль поиска «Объединенная коллекция 2020»
 АО «Антиплагиат»
 Лицензионный договор № 10023 от 12.05.2025 г. сроком на 1 год

10.2 Интернет-ресурсы свободного доступа

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	http://www.edu.ru/index.php
Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам"	http://window.edu.ru/
Российская торговля	http://www.rtpress.ru

11. Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики

№	Вид учебной	Наименование оборудован-	Перечень оборудования и техни-
---	-------------	--------------------------	--------------------------------

п./п.	работы	ных учебных кабинетов	ческих средств обучения
1.	Занятия лекционного и семинарского типа (практические занятия); групповые и индивидуальные консультации, для текущего контроля и промежуточной аттестации.	Аудитория 304	Учебная мебель: столы – 31, стулья – 61, доска меловая, кафедра, шкаф для хранения учебного материала, учебно-наглядные пособия. Оборудование: компьютер в комплекте Asus МФУ HP Laser Jet Pro M 1132 с выходом в Интернет, проектор View Sonic DLP 3000 Lm 1080p, экран настенно-потолочный
2.	Практика	Предприятия общественного питания: ООО «Ридада» ООО «Ридада Резиденс» ООО «Ювента», ресторан «Глянец» ООО «Эфстори»	Пароконвектомат «Rational», плита индукционная «ИПП-410145», печь хлебопекарная электрическая ХПЭ-750/3С «Восход», машина тестомесильная МТ-30, машина тестораскаточная МРТ-1, рогаликовая, багетоформирующая машина ТЗ-5 «Восход», шкаф холодильный «Polair CM 110-S», шкаф морозильный «Tefcold UF 200», овощерезка «Robot coupe», весы электрические порционные «CAS AD 10», электрокипяtilьник, водонагреватель «T thermex», мясорубка «Sirman TS-12E», линия раздачи «Аста», столы производственные, столы с моечной ванной, ванны моечные ВМ-41/430, стеллажи производственные, кухонный инвентарь и инструменты, посуда столовая; столы производственные, стеллажи производственные, ванны моечные, плиты электрические, пароконвектоматы, фритюрницы, сковороды электрические, шкафы пекарские, тестомесильные машины, тестораскаточные машины, взбивальные машины, слайсеры, приводы универсальные с комплектом сменных механизмов, кофемашины, кипяtilьники, средства малой механизации, столовая посуда, столовые приборы
3.	Самостоятельная работа	Аудитория 315	Учебная мебель: столы компьютерные – 25, стулья – 28, доска меловая.

			<p>Основное оборудование: компьютеры Pentium 4 в комплекте с выходом в Интернет – 25 шт., МФУ лазерный PANTUM M6500W.</p>
--	--	--	--

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.М. КОКОВА»**

Факультет – «Торгово-технологический»

Кафедра – «Технология продуктов общественного питания и химия»

**Рабочий график (план) прохождения производственной практики
(организационно-управленческая)**

Обучающегося _____
(ФИО)

Направление подготовки 19.04.04 – «Технология продукции и организация
общественного питания»

Курс __ семестр __ форма обучения _____

Продолжительность (сроки) 2 недели (с _____ по _____)

Нальчик 20__

№ п/п	Наименование работ	Дата	Месяц, число											
1.	Прохождение инструктажа по технике безопасности	+												
2.	Ознакомление с предприятием		+											
3.	Изучение			+										
4.	Изучение				+									
5.	И т.д. (в соответствии с программой практики)													
6.													
7.													
	Защита отчета													

Руководитель практики
от Университета

_____ Фамилия И.О.
(подпись)

« ____ » _____ 20 ____ г.

Руководитель практики
от профильной организации

_____ Фамилия И.О.
(подпись)

« ____ » _____ 20 ____ г.



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ В.М. КОКОВА»

ДНЕВНИК

производственной практики

Обучающегося _____

(фамилия, имя, отчество)

Института (факультета) _____

Курс _____ группа _____ Направление подготовки/специальность _____

Направленность _____

Место производственной практики (организация и его адрес) _____

Начат _____

Окончен _____

Нальчик 20

ТРЕБОВАНИЯ К ДНЕВНИКУ

1. Дневник не заверенный подписями директора института и руководителем профильной организации, где проводится практика с гербовыми печатями является недействительным.
 2. Дневник заполняется чернилами (пастой) аккуратно, разборчивым почерком.
 3. Ежедневно в дневник заносятся наблюдения и содержание работы обучающегося.
 4. Отзыв профильной организации о работе обучающегося производственной практики производится в конце дневника. В отзыве должны быть отражены краткое содержание проведенной обучающимся работы, краткая характеристика его деятельности, оценка руководителя от профильной организации об уровне подготовки и уровне овладения умениями, навыками и компетенциями.
- В разделе «Предложения и пожелания» обучающийся приводит свои предложения и пожелания по совершенствованию проведения практики.
5. Дневник по окончании практики, одновременно с отчетом в двух недельный срок со времени прибытия обучающегося в вуз, сдается на кафедру.
 6. Обучающийся допускается к защите только при наличии отчета по производственной практики с обязательным приложением дневника.

1. Индивидуальное задание

[illegible]

Руководитель практики от Университета: _____

ПОДПИСЬ

Фамилия инициалы

Принял к исполнению обучающийся: _____

ПОДПИСЬ

Фамилия инициалы

2. Общие сведения

1. Срок практики по договору _____
с _____ по _____ 20__ г.

3. Тип практики по учебному плану _____

декан факультета

3. Ход практики

2. Направлен(а) _____

(рабочее место, должность)

4. Дата окончание практики _____

Руководитель практики
от профильной организации

МП

4. Записи о работах, выполненных во время прохождения практики

[illegible]

5. Отметка о посещении практики руководителями

Дата посещения	Фамилия руководителя	Подпись

Примечание: замечания о ходе технологической практики даются в тексте дневника в день посещения.

6. Отзыв о работе обучающегося на практике
(заполняется профильной организацией)

1. Поощрения, взыскания, прогулы и опоздания _____

2. Характеристика работы обучающегося по месту прохождения практики

Обучающийся(ая) _____
показал(а) _____ профессиональную подготовку,
(оценка)

владение компетенциями согласно требованиям ФГОС ВО. В период прохождения практики были освоены следующие компетенции:

В течение всей производственной практики

Показал(а) себя исключительно с положительной стороны. Личные качества проявлялись в умении найти общий язык с коллегами в решении поставленных задач. Отличается коммуникабельностью и инициативностью. Целеустремлен(а), всегда доводит решение поставленных задач до конца.

Успешно применял(а) полученные в университете теоретические знания в области технологии продукции и организации общественного питания, закрепляя и развивая их в процессе практики.

Руководитель практики
от профильной организации

подпись

фамилия инициалы

МП

7. Предложения и пожелания обучающегося о совершенствовании проведения практики

Обучающийся _____

Подпись

8. Заключение руководителя практики от Университета

Руководитель практики
от Университета

подпись

фамилия инициалы

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМ. В. М. КОКОВА**

Факультет – «Торгово-технологический»

Кафедра – «Технология продуктов общественного питания и химия»

**ОТЧЕТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ
(организационно-управленческая)**

В _____

(МЕСТО ПРОХОЖДЕНИЯ, ОРГАНИЗАЦИЯ)

Обучающегося _____ курса
очной (другой) формы обучения

Направление подготовки 19.04.04 – «Технология продукции и организация
общественного питания»

Ф.И.О. обучающегося
Руководитель практики:
Должность Ф.И.О.

Нальчик – 20__

Аттестационный лист по практике

(Ф.И.О.)

Обучающийся (аяся) _____ курса направления подготовки 19.04.04 – «Технология продукции и организация общественного питания» успешно прошел (ла) производственную практику (организационно-управленческая) в объеме 108/3 часов/з.ед. (2 недели) с «__» _____ 20__ года по «__» _____ 20__ года

в организации _____

В ходе практики обучающийся согласно рабочей программы практики освоил следующие компетенции.

Наименование компетенций	пороговый	средний	высокий
ИД-1 _{ОПК-1} Применяет методы организационного проектирования предприятий общественного питания.			
ИД-2 _{ОПК-1} Разрабатывает конкурентоспособные концепции предприятий общественного питания, направленных на формирование и поддержку их имиджа			
ИД-3 _{ОПК-1} Разрабатывает эффективную стратегию и инновационную политику деятельности предприятий общественного питания различных типов			
ИД-1 _{ПК-3} . Применяет знание приоритетных проектов стратегического развития общества, профильных отраслей: пищевой промышленности и общественного питания в профессиональной деятельности			
ИД-2 _{ПК-3} . Выполняет требования Законодательной и нормативной базы в сфере профессиональной деятельности			
ИД-1 _{ПК-4} . Оценивает результативность деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах ресурсов			
ИД-2 _{ПК-4} . Организует работу исполнителей, принимает управленческие решения в области управления персоналом			

Руководитель практики от университета _____ (Ф.И.О.)