

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**Б2.О.01(П) ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИОННО-УПРАВЛЕНЧЕСКАЯ  
ПРАКТИКА**

**Направление подготовки (специальность) 19.04.04 Технология продукции и  
организация общественного питания**

**Профиль подготовки (специализация) Технология и организация общественного  
питания**

**Квалификация выпускника магистр**

**Форма обучения очная**

## **1. АННОТАЦИЯ**

1.1 Производственная организационно-управленческая практика (далее по тексту – практика) входит в состав практики основной профессиональной образовательной программы высшего образования (далее по тексту ОПОП ВО) и учебного плана подготовки магистрантов по направлению подготовки/специальности 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания профилю подготовки/специализации Технология и организация производства продуктов питания.

1.2 Практика проходит в 1 курсе(ах) в 2 семестре(ах). и состоит из:

1. Подготовительный этап.

Знакомство с предприятием. Инструктаж по технике безопасности

Работа с организационными документами

Ознакомительная экскурсия по производству

2. Организационно - управленческий этап

Оценка сырьевой базы предприятия и качество продукции поступающего на переработку

Изучение ассортимента и организации производства

Изучение технологии производства блюд, участие в производственном процессе

3. Заключительный этап

Обработка и анализ полученной информации

Подготовка отчёта по практике

### **2. Вид и тип практики, способы и формы ее проведения**

2.1 Тип практики: организационно-управленческая практика..

Основными целями практики являются:

- формирование навыков принятия управленческих решений;

- формирование умений организации деятельности предприятий общественного питания;

- овладение технологией приготовления и обслуживания на предприятиях общественного питания.

2.2 Способы проведения практики: выездная, стационарная.

Стационарная практика проводится в образовательной организации или ее филиале, в котором обучающиеся осваивают образовательную программу, или в иных организациях, расположенных на территории населенного пункта, в котором расположена образовательная организация или филиал. Выездная практика проводится в том случае, если место ее проведения расположено вне населенного пункта, в котором расположена образовательная организация или филиал. Выездная практика может проводиться в полевой форме в случае необходимости создания специальных условий для ее проведения.

2.3 Формы проведения практики: непрерывно – путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения всех видов практик, предусмотренных образовательной программой

## **3. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

3.1 Взаимосвязь планируемых результатов обучения при прохождении практики (знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности) и планируемых результатов освоения образовательной программы (компетенций обучающегося) представлена в таблице 1.

**Таблица 1 – Взаимосвязь планируемых результатов обучения при прохождении практики и планируемых результатов освоения образовательной программы**

<b>Код и наименование компетенции</b>	<b>Код и наименование индикатора достижения компетенции</b>	<b>Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)</b>
<p>УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла</p>	<p>УК-2.1 Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение.</p>	<p><i>Знать:</i> принципы и методы декомпозиции задач, действующие правовые нормы.  <i>Уметь:</i> определять круг задач в рамках поставленной цели, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.  <i>Владеть:</i> практическими навыками определения круга задач в рамках поставленной цели, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.</p>
	<p>УК-2.2 Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений</p>	<p><i>Знать:</i> принципы и методы анализа имеющихся ресурсов и ограничений.  <i>Уметь:</i> выбирать оптимальные способы решения задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.  <i>Владеть:</i> практическими навыками выбора оптимальных способов решения задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.</p>
	<p>УК-2.3 Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время</p>	<p><i>Знать:</i> показатели влияющие на качество и скорость выполнения проектов  <i>Уметь:</i> решать конкретные задачи, поставленные в рамках разработки проекта  <i>Владеть:</i> методическим аппаратом решения конкретных задач деятельности с учетом выделенного времени.</p>
<p>УК-3 Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели</p>	<p>УК-3.1 Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде</p>	<p><i>Знать:</i> методики выстраивания последовательности действий для достижения заданного результата; системные характеристики участников социокультурного процесса, основные формы социального взаимодействия, типы социальной коммуникации  <i>Уметь:</i> разрабатывать план групповых и организационных коммуникаций в ходе решения лингвистической задачи; формулировать задачи для достижения</p>

		<p>поставленной перед командой цели; разрабатывать командную стратегию; на практике выявить значимые качества участников социокультурного взаимодействия для эффективной коммуникации и совместной деятельности.</p> <p><i>Владеть:</i> умением анализировать, проектировать и организовывать межличностную и групповую коммуникацию в команде для достижения поставленной цели; приемами и методами эффективной коммуникации для совместной деятельности и отношений на личностном и групповом уровнях.</p>
<p>УК-3 Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели</p>	<p>УК-3.2 Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команды</p>	<p><i>Знать:</i> методы социального взаимодействия.</p> <p><i>Уметь:</i> применять принципы социального взаимодействия.</p> <p><i>Владеть:</i> практическими навыками социального взаимодействия.</p>
	<p>УК-3.3 Предвидит результаты (последствия) личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата</p>	<p><i>Знать:</i> результаты (последствия) личных действий; последовательность шагов для достижения заданного результата.</p> <p><i>Уметь:</i> предвидеть результаты (последствия) личных действий. планировать последовательность шагов для достижения заданного результата.</p> <p><i>Владеть:</i> способностью планировать последовательность шагов для достижения заданного результата.</p>
<p>УК-6 Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки</p>	<p>УК-6.1 Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.</p>	<p><i>Знать:</i> важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.</p> <p><i>Уметь:</i> понимать важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.</p>

		<i>Владеть:</i> способностью планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.
УК-6 Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	УК-6.2 Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.	<i>Знать:</i> способы реализации намеченных целей деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда. <i>Уметь:</i> реализовывать намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда. <i>Владеть:</i> способностью реализовывать намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.
	УК-6.3 Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата.	<i>Знать:</i> закономерности эффективного использования времени и других ресурсов при решения поставленных задач, а также относительно полученного результата. <i>Уметь:</i> эффективно использовать время и другие ресурсы при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата. <i>Владеть:</i> способностью оценивать эффективность использования времени и других ресурсов при решения поставленных задач, а также относительно полученного результата.
ОПК-1 Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ОПК-1.1 Критически оценивает экономическую эффективность применения технологических приемов производства продукции различного назначения	<i>Знать:</i> методику определения экономической эффективности применения технологических приемов производства продукции различного назначения <i>Уметь:</i> определять экономическую эффективность применения технологических приемов производства продукции различного назначения <i>Владеть:</i> способностью определять

		экономическую эффективность применения технологических приемов производства продукции различного назначения
ОПК-1 Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ОПК-1.2 Обосновывает и реализует инновационную политику производства продукции различного назначения	<i>Знать:</i> современные технологии производства продукции различного назначения <i>Уметь:</i> обосновывать и реализовать современные технологии производства продукции различного назначения. <i>Владеть:</i> способностью обосновывать и реализовать современные технологии производства продукции различного назначения
	ОПК-1.3 Определяет и оценивает конкурентоспособные концепции предприятия при производстве продукции различного назначения	<i>Знать:</i> концепции предприятия при производстве продукции различного назначения <i>Уметь:</i> определять и оценивать конкурентоспособность предприятия <i>Владеть:</i> технологией производства продукцией различного назначения
ПК-1 Способен использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности	ПК-1 .1 Использует знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности	<i>Знать:</i> достижения техники и технологии в производстве продуктов питания <i>Уметь:</i> применять новейшие достижения в своей научно-исследовательской деятельности <i>Владеть:</i> методикой проведения научно-исследовательской деятельности

#### 4. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Требования к предшествующим знаниям представлены в таблице 2. Перечень дисциплин, для которых практика «Производственная организационно-управленческая практика» является основополагающей, представлен в табл. 3.

**Таблица 2. – Требования к пререквизитам практики**

Компетенция	Дисциплина/Практика
УК-3	Экономика и управление на предприятиях общественного питания
УК-6	Философские проблемы науки и техники Экономика и управление на предприятиях общественного питания Планирование и прогнозирование в общественном питании Нормирование и оплата труда на предприятии общественного питания
ОПК-1	Философские проблемы науки и техники Экономика и управление на предприятиях общественного питания

ПК-1	<p>Оптимизация технологических процессов общественного питания</p> <p>Информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции</p> <p>Нанотехнологии в области производства продуктов питания</p> <p>Технология продуктов питания с заданной пищевой ценностью</p>
------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**Таблица 3 – Требования к постреквизитам практики**

Компетенция	Дисциплина/Практика
УК-2	<p>Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания</p> <p>Высокотехнологичные производства продуктов питания</p> <p>Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы</p> <p>Методы контроля качества пищевых продуктов</p> <p>Научные основы технологии функциональных продуктов питания</p> <p>Проектирование предприятий общественного питания</p> <p>Производственная преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа</p>
УК-3	<p>Технология охлажденных и замороженных продуктов</p> <p>Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы</p>
УК-6	<p>Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы</p>
ОПК-1	<p>Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы</p>
ПК-1	<p>Высокотехнологичные производства продуктов питания</p> <p>Защита интеллектуальной собственности</p> <p>Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы</p> <p>Психология маркетинговой деятельности</p> <p>Проектирование предприятий общественного питания</p> <p>Производственная преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа</p>

## **5. ОБЪЕМ, ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ**

5.1 Время проведения практики согласно - календарного учебного графика.

5.2 Продолжительность практики составляет 10 недель.

5.3 Общая трудоёмкость учебной/производственной практики составляет 15 зачетных единиц.

Распределение по разделам/этапам практики, видам работ, форм текущего контроля с указанием номера осваиваемой компетенции в соответствии с ОПОП приведено в таблице 4.

**Таблица 4. Распределение по разделам/этапам практики, видам работ, форм текущего контроля**

Разделы (этапы) практики	Трудоёмкость					Результаты	
	Зач.ед.	Часов			Кол-во дней	форма текущего контроля	Коды формируемых компетенций, код индикатора достижения компетенции
		всего	контактная работа	Выполнение инд. задания			
<b>Общая трудоёмкость по учебному плану</b>	15	540	360	180			
1. Подготовительный этап. Знакомство с предприятием. Инструктаж по технике безопасности		10	10				УК-2.1, УК-2.2
Работа с организационными документами		10	10				УК-6.3, ОПК- 1.2, ОПК-1.3
Ознакомительная экскурсия по производству		16	16				УК-2.3, УК-6.2
2. Организационно - управленческий этап. Оценка сырьевой базы предприятия и качество продукции поступающего на переработку		108		108			УК-2.2, ОПК- 1.3
Изучение ассортимента и организации производства		216	216				ОПК-1.2, ОПК -1.3
Изучение технологии производства блюд, участие в производственном процессе. Обеспечение безопасности продукции (услуг) на предприятии общественного питания.		108	108				УК-3.2, ОПК- 1.3, ПК-1 .1
3. Заключительный этап. Обработка и анализ полученной информации		36		36			УК-2.1, УК- 3.1, УК-3.3
Подготовка отчёта по практике		36		36			УК-6.1, ОПК- 1.1
<b>Вид контроля</b>	<b>Экзамен</b>						

### 5.3 Выполнение индивидуального задания студентов на практике.

Варианты индивидуальных заданий на практику:

1. Изучить правила работы и организационно-хозяйственной деятельностью предприятия общественного питания.
2. Изучить нормативную, техническую и технологическую документацию на продукцию общественного питания.
3. Изучить и ознакомиться с организацией производственного цеха (горячего, холодного, мясо-рыбного, кондитерского, овощного, мучного и т.д.).
4. Изучить правила составления технологических карт, технико- технологических карт.
5. Разработать технологическую карту.
6. Изучить требования к качеству продукции общественного питания.
7. Разработать меню для бизнес-ланча в ресторане (фуршет, шведский стол, завтрак , тематический банкет и т.д.)
8. Составить производственную программу (цеха, предприятия).
9. Разработать меню для ресторана по типу шведский стол.
10. Разработать меню для тематический банкета.
11. Изучить правила составления технологических карт на первые блюда.
12. Изучить правила составления технологических карт на вторые блюда.
13. Изучить правила составления технико-технологических карт на фирменные блюда
14. Разработать технико-технологическую карту на десерт, холодные блюда и т.д.

## **6. ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ**

6.1 По окончании практики обучающийся должен предоставить на кафедру следующие документы не позднее 7 календарных дней с даты начала занятий или окончания практики:

- заполненный дневник с отзывом (оценкой работы практиканта администрацией и старшим специалистом предприятия). Дневник должен быть заверен подписью ответственного лица и круглой печатью организации;

- отчет по практике. Отчет по практики подписывается обучающимся, проверяется и визируется руководителем практики. Защита отчетов производится в соответствии с установленным графиком защиты отчетов, но не позднее трех месяцев с начала учебного процесса. Нарушение сроков прохождения практики и сроков защиты считается невыполнением учебного плана. По результатам защиты отчетов, а также отзыва с места прохождения практики обучающимся выставляется оценка по практике;

- индивидуальное задание.

## **7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ**

7.1 Форма аттестации практики Экзамен.

7.2 Время проведения аттестации с 18.05.2025 г. по 27.07.2025 г.

7.3 Зачет получает обучающийся, прошедший практику, представивший дневник по практике, отчёт и успешно защитивший отчет по практике.

#### 7.4 Описание системы оценок.

7.4.1 По результатам прохождения практики начисляется максимум 100 баллов.

7.4.2 Критерии балльно-рейтинговой оценки результатов прохождения обучающимися практики формируются на кафедре, за которой закреплена дисциплина. Перечень критериев зависит от специфики практики.

Основные критерии:

- полнота представленного материала, выполнение индивидуального задания, соответствующие программе практики – до 50 баллов;
- своевременное представление отчета, качество оформления – до 20 баллов;
- защита отчета, качество ответов на вопросы – до 30 баллов.

Форма фиксации с возможным вариантом критериев представлена в таблице 5.

**Таблица 5. Структура формирования балльно-рейтинговой оценки результатов прохождения обучающимися практики**

№	Критерии оценок	Баллы
1	полнота представленного материала, выполнение индивидуального задания	25
2	соответствие представленных результатов программе практики	25
3	своевременное представление отчета	10
4	качество оформления отчета	10
5	доклад по отчету	20
6	качество ответов на дополнительные вопросы	10
<b>ИТОГО</b>		<b>100</b>

7.4.3 Структура формирования балльно-рейтинговой оценки прохождения обучающимися практики определяется ведущим преподавателем, рассматривается и одобряется на заседании кафедры, утверждается в установленном порядке в составе программы практики.

7.4.4 Система оценок представлена в таблице 6.

**Таблица 6. Система оценок**

Диапазон оценки в баллах	европейская шкала (ECTS)	традиционная шкала	Зачет
[95;100]	A - (5+)	отлично – (5)	зачтено
[85; 95]	B - (5)		
[70; 85]	C– (4)	хорошо – (4)	
[60; 70]	D– (3+)	удовлетворительно – (3)	незачтено
[50; 60]	E– (3)		
[33,3; 50]	FX– (2+)	неудовлетворительно – (2)	
[0; 33,3)	F– (2)		

7.4.5 Прохождение всех этапов практики (выполнение всех видов работ) является обязательным. Набранный высокий балл за один из этапов практики, обучающийся не освобождается от прохождения других этапов.

7.4.6 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике.

## **8. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И РЕСУРСОВ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ**

### **8.1.1 Основная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины**

1. Александровский, С. А. Материально-сырьевые расчеты пищевых производств: учебное пособие / С. А. Александровский. — Казань : КНИТУ, 2012. — 132 с. (ЭБС «Лань»)

2. Управление качеством [текст]: учебное пособие / В.И. Гиссин.-2-е изд., доп., и перераб., - Москва.; Ростов-на-Дону: МарТ, 2003.-400с.

3. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая. — Москва : Дашков и К, Лань, 2021. — 416 с. (ЭБС «Лань»)

### **8.1.2 Дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины**

1. Антипов, С. Т. Проектирование технологий и техники будущего пищевых производств : учебник для вузов / С. Т. Антипов, В. А. Панфилов, С. В. Шахов ; Под редакцией академика Российской академии наук В. А. Панфилова. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 480 с. (ЭБС «Лань»)

2. Организация производства на предприятиях пищевых отраслей : учебное пособие / Ю. А. Саликов, В. М. Самойлов, Л. В. Смачкова, Е. Ю. Саликова. — Воронеж : ВГУИТ, 2010. — 324 с. (ЭБС «Лань»)

3. Омаров, Р. С. Пищевые и биологически активные добавки в производстве продуктов питания : учебное пособие / Р. С. Омаров, С. Н. Шлыков. — Ставрополь : СтГАУ, 2018. — 64 с. (ЭБС «Лань»)

4. Харенко, Е.Н. Технология функциональных продуктов для геродиетического питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / Е.Н. Харенко, Н.Н. Яричевская, С.Б. Юдина.—Электрон.дан.—Санкт-Петербург:Лань,2019.—204с.

### **8.1.3 Методические материалы для обучающихся по освоению дисциплины**

-тематическое содержание дисциплины;

## **9. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ**

### **9.1 Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства**

1. MS Office

2. JoliTest (JTRun, JTEditor, TestRun)

### **9.2 Современные профессиональные базы данных и информационно-справочные системы**

1. Консультант + .

2. Гарант .

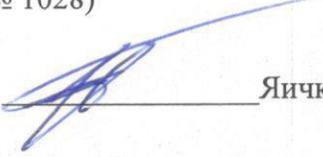
## **10. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ**

Кафе, рестораны, столовые г.Оренбурга и Оренбургской области различной формы собственности, которые соответствуют для прохождения производственной организационно-управленческой практики по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Программа разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования - магистратура по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 14.08.2020 г. № 1028)

Разработал(и):

Заведующий кафедрой, к.с/х.н.

  
Яичкин Владимир Николаевич

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, протокол № 7 от 17.01.2024 г.

Зав. кафедрой

  
Яичкин Владимир Николаевич

Программа рассмотрена и утверждена на заседании учебно-методической комиссии Агротехнологий, землеустройства и пищевых производств, протокол № 5 от 02.02.2024 г.

Декан факультета Агротехнологий, землеустройства и пищевых производств

  
Васильев Игорь Владимирович