

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце: МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФИО: Силин Яков Петрович
Должность: Ректор
Дата подписания: 01.06.2026 09:46:44
Уникальный программный ключ:
24f866be2aca16484036a8cbb3c509a9531e6054

ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет»

Одобрена
на заседании кафедры

05.12.2025 г.
протокол № 4
Зав. кафедрой Чугунова О.В.

Утверждена
Советом по учебно-методическим
вопросам и качеству образования

16 декабря 2025 г.
протокол № 4
Председатель _____ Карх Д.А.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

| | |
|---|---|
| Вид практики | Производственная |
| Тип практики | Организационно-управленческая практика |
| Направление подготовки | 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания |
| Профиль | Организация и управление предприятиями в сфере индустрии питания |
| Форма обучения | заочная |
| Год набора | 2026 |
| Разработана: Доцент, к.т.н. Кокорева Л.А. | |

Екатеринбург
2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|-----------|
| ВВЕДЕНИЕ | 3 |
| 1. ЦЕЛЬ, ВИД, ТИП, СПОСОБ (ПРИ НАЛИЧИИ) И ФОРМЫ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ | 3 |
| 2. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП | 3 |
| 3. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ | 3 |
| 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП | 3 |
| 5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН | 5 |
| 6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ | 6 |
| 7. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ | 8 |
| 8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ПРАКТИКИ ДЛЯ ЛИЦ СОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ | 9 |
| 9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ | 10 |
| 10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ | 10 |
| 11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ | 11 |

ВВЕДЕНИЕ

Программа практики является частью основной профессиональной образовательной программы высшего образования - программы бакалавриата, разработанной в соответствии с ФГОС ВО

| | |
|---------|--|
| ФГОС ВО | Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования- бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020г. № 1047) |
|---------|--|

1. ЦЕЛЬ, ВИД, ТИП, СПОСОБ И ФОРМЫ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Целью является формирования компетенций в соответствии с видами профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа, для готовности к решениям профессиональных задач.

Вид практики: Производственная

Тип практики: Организационно-управленческая практика

Способы проведения практики: нет

Формы проведения практики:

дискретно - по видам практик

Практика может быть проведена с использованием дистанционных образовательных технологий и электронного обучения.

2. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Практика в полном объеме относится к части, формируемой участниками образовательных отношений.

3. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ

| Промежуточная аттестация | Часов | | | | З.е. |
|--------------------------|------------------|-------------------------------|--------|--|------|
| | Всего за семестр | Контактная работа (поуч.зан.) | | Самостоятельная работа в том числе подготовка контрольных и курсовых | |
| | | Всего | Лекции | | |
| Семестр 9 | | | | | |
| Зачет | 216 | 2 | 2 | 210 | 6 |

4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП

В результате прохождения практики у обучающегося должны быть сформированы компетенции, установленные в соответствии ФГОС ВО.

| Шифр и наименование компетенции | Индикаторы достижения компетенций |
|---------------------------------|-----------------------------------|
| организационно-управленческий | |

| | |
|---|--|
| <p>П К - 4 Управлениематериальными ресурсами иперсоналом департаментов(служб, отделов)предприятия питания</p> | <p>ИД-1.ПК-4 Знать: законодательство Российской Федерации,регулирующее деятельность предприятий питания; трудовоезаконодательство Российской Федерации; основы организациидеятельности предприятий питания; основы организации,планирования и контроля деятельности подчиненных; теориимотивации и обеспечения лояльности персонала; теориимежличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии;специализированные компьютерные программы, используемые напредприятиях питания; основы финансового, бухгалтерского истатистического учета на предприятиях питания</p> |
| | <p>ИД-2.ПК-4 Уметь: владеть стратегическими и тактическими методамианализа потребности j департаментов (служб, отделов) предприятияпитания в материальных и трудовых ресурсах; осуществлятьпланирование и организацию деятельности департаментов j (служб,отделов) предприятия питания; осуществлять координацию иконтроль, проводить оценку эффективности деятельностидепартаментов (служб, отделов) предприятия питания; использоватьнаставничество, делегирование, коучинг и другие современные формыразвития руководящего состава и ключевых сотрудниковдепартаментов (служб, отделов) предприятия питания; владетьнавыками деловых и межличностных коммункаций, проведениясовещаний в трудовом коллективе; владеть английским языком илидругим иностранным языком с учетом характеристик постоянныхклиентов предприятия питания</p> |
| | <p>ИД-3.ПК-4 Иметь практический опыт: оценки материальных ресурсовдепартаментов (служб, отделов); оценки функциональныхвозможностей персонала департаментов (служб, отделов);планирования текущей деятельности департаментов (служб, отделов)предприятия питания; формирования системы бизнес-процессов,регламентов и стандартов предприятия питания; координации иконтроля деятельности департаментов (служб, отделов)</p> |
| <p>ПК-5 Взаимодействие спотребителями изинтересованнымисторонами</p> | <p>ИД-1.ПК-5 Знать: законодательство Российской Федерации,регулирующие деятельность предприятий питания; основы организации деятельности предприятий питания; основымежличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии,социально-культурных норм бизнес-коммуникаций; методывзаимодействия с потребителями, партнерами и другимизаинтересованными сторонами - представителями разных культур;специализированные программы, используемые в письменныхкоммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"</p> |
| | <p>ИД-2.ПК-5 Уметь: владеть навыками организации устных иписьменных коммуникаций с потребителями, партнерами изаинтересованными сторонами; соблюдать протокол деловых встреч иэтикет с учетом национальных и корпоративных особенностейсобеседников; владеть английским языком или другим иностраннымязыком с учетом характеристик постоянных клиентов предприятияпитания</p> |

| | | | | |
|------|--|----------------|-----------|--|
| ПК-5 | Взаимодействие заинтересованнымисторонами | спотребителями | ИД-3.ПК-5 | Иметь практический опыт: проведения встреч, переговоры презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям,партнерам и заинтересованным сторонам; разрешения проблемныхситуаций потребителей, партнеров и заинтересованных |
| ПК-6 | Контроль оценкаэффективностидеятельностидепартаментов (служб,отделов) предприятияпитания | и | ИД-1.ПК-6 | Знать: законодательство Российской Федерации,регулирующее деятельность предприятий питания; принципы иметоды организации системы контроля работы персонала предприятийпитания; способы оценки соответствия качества выполняемых работразработанным на предприятии регламентам и стандартам; методы оценки эффективности системы |
| | | | ИД-2.ПК-6 | Уметь: владеть методикой создания системы контроля напредприятиях питания; анализировать проблемы в функционированиисистемы контроля, прогнозировать их последствия и принимать мерыпо исправлению и недопущению |
| | | | ИД-3.ПК-6 | Иметь практический опыт: определения форм и методовконтроля бизнес- процессов департаментов (служб, отделов)предприятия питания; организацию службы внутреннего контроля; организацию контроля зафункционированием системы внутрифирменного распорядка, трудовой и финансовой дисциплины работников; организацию контроляисполнения персоналом принятых решений; организацию контролясоблюдения технических и санитарных условий работы структурныхподразделений; организацию контроля за выполнением |

5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

| Этап | Наименование этапа | Часов | | | | | Самост.р абота | Контрольсамосто ятельной работы |
|-----------|--|------------------------|---------------------------------|------------------|-------------------------|----|-------------------|------------------------------------|
| | | Все го час ов | Контактная работа .(по уч.зан.) | | | | | |
| | | | Лек ции | Лабора торные | Практические занятия | | | |
| Семестр 9 | | 21 | | | | | | |
| Этап 1. | Схема организационно- управленческойструктуры предприятия питания, еописание и | 48 | 2 | | | 46 | | |
| Этап 2. | Общая характеристика предприятияобщественного питания ипредоставляемых услуг; описание ианализ организации управления иправовых вопросов деятельностипредприятия. | 82 | | | | 82 | | |

| | | | | | | | |
|---------|--|---|---|--|--|----|--|
| Этап 3. | Анализ организации рекламной деятельности предприятия; организация | 8 | 2 | | | 82 | |
|---------|--|---|---|--|--|----|--|

6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ

| Раздел/Этап | Вид оценки | Описание оценочного | Критерии оценивания |
|------------------|------------------------|--|--|
| Текущий контроль | | | |
| Этап 1 | Приложение №1 к отчету | Составить схему организационно-управленческой структуры предприятия питания, описать схему и представить взаимосвязь. | Оценивается умение: -обосновать теоретически и методически подход к изучению проблемы исследования(50%) - обосновать практическую значимость изучения проблемы для организации (50%)Процент выполнения: 0-100% |
| Этап 2 | Раздел 1 отчета | Общая характеристика предприятия общественного питания и предоставляемых услуг; описание и анализ организации управления и правовых вопросов деятельности предприятия. | Оценивается умение: -обосновать теоретически и методически подход к изучению проблемы исследования(50%) - обосновать практическую значимость изучения проблемы для организации (50%)Процент выполнения: 0-100% |

| | | | |
|---------------------------------|----------------------------------|--|--|
| Этап 3 | Раздел 2 отчета | Анализ организации рекламной деятельности предприятия; организация снабжения складского хозяйства, организация оперативного планирования производства, системы контроля качества на предприятии. | Оценивается умение: - обосновать теоретически и методически подход к изучению проблемы исследования (50%) - обосновать практическую значимость изучения проблемы для организации (50%) Процент выполнения: 0-100% |
| Промежуточная аттестация | | | |
| 9 семестр (3а) | Отчет по практике с приложениями | Отчет включает : характеристика места практики, приложения. Защита отчета: вопросы по разделам отчета | Оценивается: - обоснованность проблемы исследования (50%) - полнота проведенных исследований (50%) Процент выполнения: 0-100% |

ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

Текущий контроль. Используется 100-балльная система оценивания. В течении практики руководители практики от профильной организации и университета осуществляют контроль в соответствии с совместным планом и индивидуальным планом обучающегося. В отчете обучающегося ставится процент выполнения и отметка «выполнено/не выполнено»

Промежуточная аттестация. Используется рейтинговая система оценивания. Оценка работы обучающегося по окончанию практики осуществляется руководителем практики от университета в соответствии с разработанной им системой оценки достижений студента в процессе практики.

Порядок перевода рейтинга, предусмотренных системой оценивания:

Высокий уровень – 100% - 70% - отлично, хорошо, зачтено.

Средний уровень – 69% - 50% - удовлетворительно, зачтено.

| Показатель оценки | По 5-балльной системе | Характеристика показателя |
|-------------------|-----------------------|---|
| 100% - 85% | отлично | обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на высоком уровне |
| 84% - 70% | хорошо | обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Могут быть допущены недочеты, исправленные студентом самостоятельно в процессе работы (ответаи т.д.) |
| 69% - 50% | удовлетворительно | обладают общими теоретическими знаниями, умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на среднем уровне. Допускаются ошибки, которые студент затрудняется исправить самостоятельно. |
| 49 % и менее | неудовлетворительно | обладают не полным объемом общих теоретическими знаниями, не умеют самостоятельно применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Не сформированы умения и навыки для |
| 100% - 50% | зачтено | характеристика показателя соответствует «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» |
| 49 % и менее | не зачтено | характеристика показателя соответствует «неудовлетворительно» |

7. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

7.1. Содержание лекций

Этап 1. Схема организационно-управленческой структуры предприятия питания, ее описание и взаимосвязь.
Собрание по организационно-управленческой практике. Заполнение информации о руководителях практики, прохождение инструктажа по технике безопасности, краткая характеристика места практики.

7.3. Содержание самостоятельной работы

Этап 2. Общая характеристика предприятия общественного питания и предоставляемых услуг; описание и анализ организации управления и правовых вопросов деятельности предприятия.

Общая характеристика предприятия общественного питания и предоставляемых услуг; описание и анализ организации управления и правовых вопросов деятельности предприятия (раздел 1 отчета).

Этап 3. Анализ организации рекламной деятельности предприятия; организация снабжения складского хозяйства; организация оперативного планирования производства; организация системы контроля качества на предприятии.

Анализ организации рекламной деятельности предприятия; организация снабжения и складского хозяйства; организация оперативного планирования производства; организация системы контроля качества на предприятии. (раздел 2 отчета)

7.3.1. Совместный рабочий график проведения практики

Приложение 1

7.3.2. Индивидуальное задание

Приложение 2

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

Приложение 3

7.4. Отчет по практике

Приложение 4

8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ПРАКТИКИ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Практика для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

По заявлению студента

В целях доступности прохождения практики профильная организация и УрГЭУ обеспечивают следующие условия:

- особый порядок прохождения практики, с учетом состояния их здоровья в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья;
- применение дистанционные образовательные технологии, которые предусматривают возможности приема-передачи информации в доступных для них формах.
- доступ (удаленный доступ), к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определен рабочей программой практики.

9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Сайт библиотеки УрГЭУ

<http://lib.usue.ru/>

Основная литература:

2. Сологубова Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для вузов. - Москва: Юрайт, 2024. - 396 – Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/537593>

Дополнительная литература:

2. Фадеева З. О., Гаянова В. М., Карх Д. А. Организация общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Екатеринбург: [Издательство УрГЭУ], 2013. - 197 – Режим доступа: <http://lib.usue.ru/resource/limit/ump/14/p480144.pdf>

10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ

Перечень лицензионного программного обеспечения:

Astra Linux Common Edition. Договор №0417-ПО/2019 от 08.05.2019, Акт №Sk000343 от 24.05.2019 и Контракт № 35-У/2018 от 13.06.2018, Акт № УТ213 от 17.12.2018. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

Перечень информационных справочных систем, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

Справочно-правовая система Консультант+. Договор № 143/223-У/2025 от 02.12.2025 Срок действия лицензии до 31.12.2026

Справочно-правовая система Гарант. Договор № 58419 от 22 декабря 2015. Срок действия лицензии - без ограничения срока

Электронный каталог ИБК УрГЭУ

<http://lib.usue.ru/>

Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU

<https://elibrary.ru>

ЭБС издательства «ЛАНЬ»

<http://e.lanbook.com>

ЭБС Znanium

<http://new.znanium.com>

ЭБС Троицкий мост

<http://www.trmost.ru>

ЭБС издательства ЮРАЙТ

<https://www.biblio-online.ru>

Сетевое издание «Информационный ресурс СПАРК

<http://www.spark-interfax.ru>

Университетская информационная система РОССИЯ

<https://uisrussia.msu.ru>

Архив научных журналов NEICON

<http://archive.neicon.ru>

Обзор СМИ Polpred

<http://polpred.com>

Ресурсы АРБИКОН

<http://arbicon.ru>

Научная электронная библиотека КиберЛенинка

<http://cyberleninka.ru>

11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Реализация практики осуществляется с использованием материально-технической базы УрГЭУ и профильной организации (при необходимости).

Рабочие места и помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду УрГЭУ и профильной организации (при наличии).

Все помещения укомплектованы специализированной мебелью и оснащены мультимедийным оборудованием спецоборудованием (информационно-телекоммуникационным, иным компьютерным), доступом к информационно-поисковым, справочно-правовым системам, электронным библиотечным системам, базам данных действующего законодательства, иным информационным ресурсам служащими для представления учебной информации большой аудитории.