Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ»

СРЕДНЕРУССКИЙ ИНСТИТУТ УПРАВЛЕНИЯ – ФИЛИАЛ РАНХиГС

Факультет технологий, товароведения и сервиса
Кафедра пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела

Меркулов Павел Александрович

Подписан: Меркулов Павел Александрович
DN: C=RU, S=Орловская область, L=г.о. Орел, T=Директор Института-филиала на период полномочий и.о. ректора, OU="СРЕДНЕРУССКИЙ ИНСТИТУТ УПРАВЛЕНИЯ - ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ "" РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ"", O="ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ""РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ"", СНИЛС=00482216008, ИНН=575206486423, E=it@orel.ranepa.ru, G=Павел Александрович, SN=Меркулов, CN=Меркулов Павел Александрович
Основание: я подтверждаю этот документ своей удостоверяющей подписью
Местоположение: Среднерусский институт управления

УТВЕРЖДЕНО
Ученым советом Среднерусского
института управления - филиала РАНХиГС
23.12.2024г протокол № 7

ПРОГРАММА МАГИСТРАТУРЫ

Инновационный сервис в индустрии гостеприимства
(наименование образовательной программы)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Б2.В.02(П)Организационно-управленческая практика
(код и наименование РПД)

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

Очная
(формы обучения)

Год набора - 2025

Автор(ы)-составитель(и):

к.б.н., доцент, доцент кафедры пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела Меркулова Елена Геннадьевна
(ученая степень и(или) ученое звание, должность) (наименование кафедры) (Ф.И.О.)

к.б.н., доцент, доцент кафедры пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела Извекова Елена Витальевна
(ученая степень и(или) ученое звание, должность) (наименование кафедры) (Ф.И.О.)

Заведующий кафедрой

пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела к.б.н., доцент Меркулова Елена Геннадьевна
(наименование кафедры) (ученая степень и(или) ученое звание) (Ф.И.О.)

Б2.В.02(П)Организационно-управленческая практика одобрена на заседании кафедры
пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела.

Протокол №7 от 23.12. 2024 года

СОДЕРЖАНИЕ

1. Вид, типы практики и способы ее проведения 4
2. Перечень планируемых результатов обучения на практике, соотнесенные с планируемыми результатами освоения программы 4
3. Объем и место практики в структуре образовательной программы 5
4. Содержание практики 5
5. Материалы текущего контроля успеваемости обучающихся 5
6. Оценочные материалы промежуточной аттестации по практике 6

1. Вид, типы практики и способы ее проведения

Вид практики: производственная.

Тип практики: организационно-управленческая практика.

Способы проведения практики: стационарная или выездная.

2. Перечень планируемых результатов обучения на практике, соотнесенные с планируемыми результатами освоения программы

2.1. Практика Б2.В.01(П) «Организационно-управленческая практика» обеспечивает овладение следующими компетенциями:

Код компетенции	Наименование компетенции	Код компонента (этапа) освоения компетенции	Наименование компонента (этапа) освоения компетенции
УК - 3	Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	УК - 3.1	Разрабатывает стратегию командной работы для достижения поставленной цели
		УК – 3.2	Планирует и организует работу команды, распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды

2.2. В результате прохождения практики у студентов должны быть сформированы:

ОТФ/ТФ (*при наличии профстандарта*)/ профессиональные действия	Код компонента (этапа) освоения компетенции	Планируемые результаты обучения при прохождении практик
-	УК - 3.1	На уровне знаний – понятийный аппарат командного менеджмента
		На уровне умений – разрабатывает стратегию командной работы
		На уровне навыков способен достижение поставленной цели с помощью команды
		в рамках практической подготовки – разрабатывает стратегию командной работы для достижения поставленной цели
-	УК-3.2	На уровне умений – планировать работу команды
		На уровне навыков – организовывает работу команды
		в рамках практической подготовки – способен разработать распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды

3. Объем и место практики в структуре образовательной программы

Общий объем практики составляет 15 зачетных единиц, то есть 540 академических часов, в т.ч.

- контактная работа: самостоятельная работа под руководством преподавателя, руководителя практики – 2 ч.;

- самостоятельная работа обучающегося – 538 ч.

Практика Б2.В.01(П) «Организационно-управленческая практика» включена в обязательную часть основной образовательной программы.

4. Содержание практики

Этапы и содержание практики	Количество дней в соответствии с учебным графиком
1. Подготовительный этап Проведение собрания обучающихся. Ознакомление с программой практики, целями и задачами. Получение заданий на практику. Прохождение инструктажа Изучение заданий на практику, составление плана работ. Изучение инструкций, правил внутреннего распорядка, правил техники безопасности на рабочем месте	1
2. Практическая подготовка 2.1. Изучение системы управления, масштабов и организационно-правовой формы организации (предприятия) 2.2. Изучение функций подразделения и механизмы его взаимодействия с другими подразделениями предприятия 2.3. Обеспечения производственного процесса управления материальными ресурсами 2.4. Обеспечение производственного процесса контроля качества готовой продукции 2.5. Анализ наличия и качества инновационных технологий производства продукции. 2.6. Маркетинговая деятельность предприятия.	44 7 7 7 7 10 6
3. Итоговый этап 3.1. Подготовка отчета по практике 3.2. Защита отчета	5

5. Материалы текущего контроля успеваемости обучающихся

В ходе реализации практики Б2.В.01(П) «Организационно-управленческая практика»используются следующие методы текущего контроля успеваемости обучающихся:

Этапы (периоды) практики	Методы текущего контроля успеваемости
Подготовительный этап	Устный опрос
Практическая подготовка	Устный опрос, письменное задание
Итоговый этап	Устный опрос, письменное задание

Примерные вопросы (задания) для текущего контроля

1 Продукты лечебно-профилактического назначения предназначены
а для людей, страдающих теми или иными заболеваниями
б для оптимального осуществления метаболических процессов организма спортсменов
в для лиц, подвергшихся воздействию неблагоприятных факторов производственной среды
2 Количество функционального ингредиента в функциональном продукте питания должно составлять не менее
а 10% от суточной потребности
б 30% от суточной потребности
в 70% от суточной потребности
3 К основным функциональным ингредиентам не относятся
а насыщенные жирные кислоты
б полиненасыщенные жирные кислоты
в пребиотики
4 Какие из ниже перечисленных минеральных веществ чаще всего используются для обогащения продуктов питания в РФ
а медь, натрий, калий
б йод, железо, кальций
в селен, фосфор, марганец
5 Ранними симптомами белково-энергетической недостаточности является
а снижение работоспособности
б отвращение к пище
в пониженная температура тела
6 Какой метод изучения энергозатрат базируется на измерении газообмена у человека
а прямой калориметрии
б непрямой калориметрии
в хронометражно- табличный
7 На предприятиях пищевой промышленности преимущественно витаминизируют
а пшеничную муку
б шоколад
в Колбасные изделия
8 На каких стадиях жизненного цикла проводится контроль качества продукции в рамках системы БИП?
а на стадии производства
б на стадии разработки продукции;
в на всех стадиях жизненного цикла продукции
9 Выберите правильный вариант и закончите определение. Качество это …

а результат деятельности
б совокупность потребительских свойств
в совокупность характеристик объекта, относящаяся к способности удовлетворять установленные и предполагаемые потребности
10 Диетические продукты предназначены
а для коррекции каких-либо функций организма
б для людей, страдающих теми или иными заболеваниями
в для поддержания нормальной функциональной активности органов и систем

Полный перечень вопросов и заданий для проведения текущего контроля представлен в ФОС по практике.

6. Оценочные материалы промежуточной аттестации по практике

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета с оценкой

Оценочные материалы промежуточной аттестации (формы отчетности по практике)

По окончании практики обучающийся предоставляет следующие формы отчетности:

- отчет по практике
- отзыв-характеристику руководителя по практической подготовке от Академии
- отзыв руководителя по практической подготовке от профильной организации, заверенный печатью организации
- индивидуальное задание руководителя по практической подготовке от Академии
- совместный рабочий график.

Отчет по практике подготавливается в соответствии с индивидуальным заданием.

Примерные темы индивидуальных заданий:

1. Анализ организационно-управленческой деятельности предприятия питания (кафе с обслуживанием официантами).
2. Анализ организационно-управленческой деятельности предприятия питания (кафе самообслуживанием официантами).
3. Анализ организационно-управленческой деятельности предприятия питания (кофейня).
4. Анализ организационно-управленческой деятельности предприятия питания (ресторан).
5. Анализ организационно-управленческой деятельности предприятия питания (фабрика-кухня).

Отчет по практике должен состоять из следующих разделов:

Отчет по учебной практике содержит титульный лист, содержание (план), текстовую часть, список литературы, приложения, дневник, характеристику.

Текстовая часть отчета раскрывается по разделам учебной практики и должна иллюстрироваться при необходимости соответствующими приложениями.

Материал в отчете представляется в следующей последовательности:

- характеристика, заверенная печатью организации (базы практики);
- дневник, заверенный печатью организации (базы практики);
- титульный лист отчета, заверенный печатью организации (базы практики);
- индивидуальное задание по практике;
- содержание (план) отчета;
- отчет (текстовая часть) о выполнении программы по отдельным разделам;
- список использованных источников;

Обучающиеся при прохождении практики обязаны вести дневник по установленной форме. В первый день практики в дневник записывается календарный план прохождения учебной практики. В дальнейшем в дневник записываются все фактически выполняемые виды работ в соответствии с календарно-тематическим графиком.

Введение

1. Изучение системы управления, масштабов и организационно-правовой формы организации (предприятия)
2. Изучение функций подразделения и механизмы его взаимодействия с другими подразделениями предприятия
3. Обеспечения производственного процесса управления материальными ресурсами
4. Обеспечение производственного процесса контроля качества
готовой продукции
5. Анализ наличия и качества инновационных технологий производства продукции.
6. Маркетинговая деятельность предприятия.

Список литературы

В разделе отчета «Изучение системы управления, масштабов и организационно-правовой формы организации (предприятия)» приводятся данные по
Изучение состояния и перспектив развития производственно-хозяйственной и финансовой деятельности предприятия;

Изучение основных технико-экономических показателей работы предприятия за последние 1-2 года;
Организация процесса кадрового делопроизводства;
Анализ кадрового состава предприятия и структурного подразделения предприятия;
Организация функционирования и контроля деятельности предприятия;
Контроль за документооборотом на предприятия;
Критерии и показатели, по которым проводится оценка результатов деятельности предприятия питания.
Факторы, определяющие влияние внешней, операционной и внутренней среды на формирование стратегии развития предприятия.
Стратегия развития процесса продаж.
Система обеспечения экологической безопасности предприятия.
Программа охраны здоровья и обеспечения безопасности труда

В разделе отчета «Изучение функций подразделения и механизмы его взаимодействия с другими подразделениями предприятия»:
Системы отчетности и документооборота подразделения;
Состав и содержание реально выполняемых функций структурного подразделения;
Составление схем, отражающих производственную и организационную структуру предприятия и подразделения.
Взаимодействие логистических процессов с другими бизнес-процессами предприятия;
Согласованность планов деятельности подразделений по реализации стратегии предприятия.

В разделе отчета «Обеспечения производственного процесса управления материальными ресурсами»:
Политика закупок продуктов и управление запасами;
Оценка эффективности политики закупок предприятия;
Эффективность логистических процессов с поставщиками;
Документы, отражающие безопасность поступающего на производство сырья и продуктов питания;
Документы, регламентирующие качественные характеристики сырья.

В разделе отчета «Обеспечение производственного процесса контроля качества готовой продукции»:
Процедура контроля качества готовой продукции, изготовляемой на производстве.
Оценка рисков в области качества и безопасности продукции производства.
Применение методов критических контрольных точек на разных стадиях технологического процесса производства продукции питания;
Характеристика систем качества и безопасности продукции питания на основе международных стандартов.
Разработка стандартов качества продукции производства.
Оценка производственных и непроизводственных затрат на обеспечение качества продукции питания.
Наличие автоматизированных систем управления качеством и технологиями производства продукции питания.
Адаптация современных версий систем управления качества конкретным условиям производства продукции питания на основе международных стандартов, осуществление технического контроля и управление качеством продукции.
Применение экспресс-методов контроля пищевого сырья и продукции питания и выявления фальсификации.

В разделе «Анализ наличия и качества инновационных технологий производства продукции»:
Ознакомление с технологическим оборудованием предприятия.
Анализ ассортимента вырабатываемой продукции.
Инновационные технологии производства продукции.

Эффективность использования пищевого сырья.
Наличие продукции с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью.
Анализ конкурентоспособности выпускаемой продукции на рынке высокотехнологичных производств продуктов питания.

В разделе «Маркетинговая деятельность предприятия»:
Анализ бизнес-планов выпуска и реализации перспективной и конкурентоспособной продукции.
Оценка эффективности ценовой политики предприятия в целях определения путей ее совершенствования.

Оформление отчетной документации.

Шаблон титульного листа отчета по практике приведен в Приложении №9 Положения о практической подготовке студентов, осваивающих образовательные программы высшего образования

Шаблон отзыва-характеристики руководителя по практической подготовке от Академии приведён в Приложение №7 Положения о практической подготовке студентов, осваивающих образовательные программы высшего образования

Шаблон отзыва руководителя по практической подготовке от профильной организации приведен в Приложение №8 Положения о практической подготовке студентов, осваивающих образовательные программы высшего образования

Шаблон индивидуального задания руководителя по практической подготовке от Академии приведен в Приложение №6 Положения о практической подготовке студентов, осваивающих образовательные программы высшего образования

Шаблон совместного рабочего графика приведен в Приложение №5 Положения о практической подготовке студентов, осваивающих образовательные программы высшего образования.

Требования к оформлению отчета. Отчет по практике предоставляется в печатном виде на листах формата А4, для приложений допускается использование формата А3, верхнее и нижнее поля – 20 мм, правое 15 мм, левое – 30 мм, выравнивание текста – по ширине, абзацный отступ – 1,25 см. Объем отчета (без учета отзыва руководителя практики от профильной организации, индивидуального задания руководителя выпускной квалификационной работы, для студентов, направляемых на преддипломную практику) должен составлять 15 - 25 страниц печатного текста. Текст готовится с использованием текстового редактора Microsoft Word (или аналога) через 1,5 интервала с применением 14 размера шрифта Times New Roman.

Примерные вопросы (задания) для проведения промежуточной аттестации по практике

Перечень кейсов для проведения промежуточной аттестации по практике

1. Кейс- задача. В лаборатории проводили исследование цветности сока фотоколометрическим методом. О цветности сока судили по показанию оптической плотности. Фильтрат сока колориметрировали на ФЭК при длине волны 440 нм в кювете с рабочей гранью 5 мм. Контролем служила дистиллированная вода. Как необходимо подготовить прибор перед началом измерений? Укажите, какие ошибки были допущены при работе на ФЭК?
2. Кейс- задача. Подберите лабораторное оборудование и посуду, необходимые для определения белка в молоке согласно ГОСТ 25179-2014 методом формольного титрования. Дайте характеристику выбранного оборудования.

3. Кейс- задача. Подберите лабораторное оборудование и посуду, необходимые для определения органических кислот в соках согласно ГОСТ 32771-2014 методом высокоэффективной жидкостной хроматографии. Дайте характеристику выбранного оборудования.

4. Кейс- задача. В лаборатории определяли количество сухих веществ в настоях лекарственных трав. Для этого использовали рефрактометрический метод. Какие операции необходимо провести на приборе перед началом определения? Какой еще метод и прибор можно использовать при определении количества сухих веществ?

5. Кейс- задача. В лаборатории проводили определение содержания массовой доли каротиноидов в различных выжимках из растительного сырья, содержащего каротиноиды. На ФЭК в фильтрате определяли оптическую плотность при длине волны 470 нм, кювете с толщиной слоя 10 мм. В качестве контроля использовали смесь этиловый спирт:вода в пропорции 1:2. Укажите, какие ошибки были допущены ФЭК?

Шкала оценивания.

Критерий оценивания	Шкала оценивания
Может разрабатывает стратегию командной работы для достижения поставленной цели Демонстрирует умение планировать и организовывать работу команды, распределять поручения и делегирует полномочия членам команды	5 (отлично)
В целом может разрабатывает стратегию командной работы для достижения поставленной цели Демонстрирует умение планировать и организовывать работу команды, распределять поручения и делегирует полномочия членам команды, но испытывает трудности	4 (хорошо)
Частично может разрабатывает стратегию командной работы для достижения поставленной цели Демонстрирует частичное умение планировать и организовывать работу команды, распределять поручения и делегирует полномочия членам команды	3 (удовлетворительно)
Не может разрабатывает стратегию командной работы для достижения поставленной цели Не демонстрирует умение планировать и организовывать работу команды, распределять поручения и делегирует полномочия членам команды	2 (неудовлетворительно)