Приложение 6
к образовательной программе

Щеголев Александр Владимирович

Подписан: Щеголев Александр Владимирович
DN: C=RU, S=Орловская область, T=исполняющий обязанности директора, 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=13950729986, ИНН=575208091607, E=it@orel.ranepa.ru, G=Александр Владимирович, SN=Щеголев, CN=Щеголев Александр Владимирович
Основание: я подтверждаю этот документ своей удостоверяющей подписью
Местоположение: Среднерусский институт управления

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Б2.В.02.01(П) Организационно-управленческая практика
(индекс, наименование дисциплины в соответствии с учебным планом)

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(код, наименование направления подготовки)

Технология продукции и организация общественного питания
(наименование образовательной программы)

Заочная форма обучения
(форма обучения)

Год набора – 2026

Орёл

Автор(ы)-составитель(и) РПД:

Меркулова Елена Геннадьевна, к.б.н., доцент, доцент кафедры пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела

Заведующий кафедрой:

Меркулова Елена Геннадьевна к.б.н., доцент

Рабочая программа практики Б2.В.02.01(П) Организационно-управленческая практика одобрена на заседании кафедры пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела Среднерусского института управления – филиал РАНХиГС.

протокол № 11 от «30» июня 2026 г.

Содержание

1. Вид, тип практики и способы ее проведения 4
2. Соотнесение результатов обучения по практике с планируемыми результатами освоения образовательной программы 4
3. Объем и место практики в структуре образовательной программы 5
4. Содержание практики 5
5. Оценочные материалы для промежуточной аттестации по практике 6
6. Учебно-методическое и информационное обеспечение практик 9
7. Материально-техническое обеспечение практики 10
Формы отчетных документов по практике 11

1. ***Вид, тип практики и способы ее проведения***

Вид практики: производственная.
Тип практики: организационно-управленческая практика
Способы проведения практики: стационарная/выездная.

2. Соотнесение результатов обучения по практике с планируемыми результатами освоения образовательной программы

2.1. Практика Б2.В.02.01(П) Организационно-упарвленчекая практика обеспечивает формирование следующих компетенций (частей компетенций):

Код и наименование компетенции	**Код и наименование индикатора достижения компетенции***	**Код и наименование образовательного результата**
УК -3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК – 3.1 - Организует отбор членов команды для достижения поставленной цели, распределяя их роли в команде	УК- 3.1 У-1 умеет организовывать и распределять роли членов команды
	УК – 3.2 - Планирует и корректирует работу команды; распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды, организует обсуждение результатов работы команды	УК – 3.2. У-1 Умеет планировать и корректировать работу команды
ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ОПК-5.1 - Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания	ОПК-5.1 З-1 Знает методику контроля и управления качеством продукции общественного питания
ПК – 3 Способен управлять текущей	ПК – 3.1 - Использует информацию о	ПК-3.1 У.1 Умеет использовать методы оценки

деятельностью подразделений предприятия питания	зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания	свойств пищевого сырья и продукции питания на основе использования фундаментальных знаний в области биохимии пищевых продуктов

3. Объем и место практики в структуре образовательной программы

Общий объем практики составляет 6 зачетных единиц, то есть 216 академических часов, в т.ч.

- контактная работа: самостоятельная работа под руководством преподавателя, руководителя практики – 2 ч.;
- самостоятельная работа обучающегося – 214 ч.

Практика включена в часть основной образовательной программы, формируемую участниками образовательных отношений. Практика базируется на дисциплинах: Информационные технологии в индустрии питания, Проектная деятельность

4. Содержание практики

№п/п	Этапы (периоды практики)	Виды работ	Трудоемкость	
			Контактная раб	Сам. Раб.
1	Подготовительный этап	1.Проведение собрания обучающихся. 2.Ознакомление с программой практики, целями и задачами. 3.Получение заданий на практику. 4.Прохождение инструктажа 5.Изучение заданий на практику, составление плана работ. 6.Изучение инструкций, правил внутреннего распорядка, правил техники безопасности на рабочем месте	2	0

2	Практическая подготовка	2. Практическая подготовка 1. Изучение системы управления, организационно-правовой формы организации (предприятия), организационно-управленческой структуры предприятия. 2. Изучение функций подразделения и механизмы его взаимодействия с другими подразделениями предприятия. 3. Обеспечение производственного процесса готовой продукции.	0	192
3	Отчетный этап	1. Подготовка отчета по практике 2. Защита отчета	0	22

5. Оценочные материалы для промежуточной аттестации по практике

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета с оценкой. Оценочные материалы промежуточной аттестации включают в себя: перечень отчетных документов по практике, представляемых по завершении практики, и вопросы к зачету с оценкой.

По окончании практики обучающийся предоставляет следующие формы отчетности:

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

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.

Отчет по практике должен состоять из следующих разделов:

1. Изучение системы управления, организационно-правовой формы организации (предприятия), организационно-управленческой структуры предприятия.

2. Изучение функций подразделений предприятия и механизмов его взаимодействия с другими подразделениями предприятия.

3. Обеспечение производственного процесса готовой продукции.

Оформление отчетной документации.

Шаблоны оформления отчетной документации по практике: титульного листа отчета по практике, отзыва руководителя по практической подготовке от профильной организации, индивидуального задания руководителя по практической подготовке от Академии, совместного рабочего графика приведены в приложении 1 к рабочей программе практики.

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.

Перечень вопросов открытого типа к зачету с оценкой по практике

1. Характеристика торговых помещений предприятий питания
2. Основные этапы организации обслуживания на предприятиях питания
3. Классификационные признаки предприятий общественного питания
4. Какие действия должны предусмотреть предприятия, оказывающие услуги общественного питания в виде кейтеринга, чтобы обеспечить пищевую безопасность?
5. Характеристика торговых помещений предприятий питания
6. Основные этапы организации обслуживания на предприятиях питания
7. Прогрессивные технологии обслуживания
8. Обслуживание посетителей в ресторанах

Шкала оценивания

Оценка соответствия с формой аттестации		**Формулировка требований к степени освоения практики**
ЗАЧТЕНО	ОТЛИЧНО	*Студент показывает полные и глубокие знания проектного материала, логично и аргументировано отвечает на поставленный вопрос, а также дополнительные вопросы, показывает высокий уровень теоретических знаний*
ЗАЧТЕНО	ХОРОШО	*Студент показывает глубокие знания материала, грамотно его излагает, достаточно полно отвечает на поставленный вопрос и дополнительные вопросы, умело формулирует выводы. В то же время при ответе допускает несущественные погрешности.*
ЗАЧТЕНО	УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО	*Студент показывает достаточные, но не глубокие знания проектного материала; при ответе не допускает грубых ошибок или противоречий, однако в формулировании ответа отсутствует должная связь между анализом, аргументацией и выводами.*

		Для получения правильного ответа требуются уточняющие вопросы.
НЕЗАЧТЕНО	НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО	*Студент показывает недостаточные знания проектного материала, не способен аргументировано и последовательно его излагать, допускается грубые ошибки в ответах, неправильно отвечает на поставленный вопрос или затрудняется с ответом.*

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение практик

Основная литература

1. Технология продукции общественного питания: учебник / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева, И. В. Симакова, О. И. Иринина. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2022. — 676 с. — ISBN 978-5-6044302-8-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/180957

2. Кокшаров, А. А. Технология производства ресторанной продукции : учебное пособие / А. А. Кокшаров, Т. В. Подлегаева. — Кемерово : КемГУ, 2021. — 145 с. — ISBN 978-5-8353-2804-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/186340

8.2. Дополнительная литература

1. Слезко, Е. И. Технология блюд национальной и мировой кухни : учебно-методическое пособие / Е. И. Слезко, В. Е. Гапонова, Х. М. Исаев. — Брянск : Брянский ГАУ, 2022. — 92 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/305081

2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для вузов / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 268 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07125-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/538580

3. Введение в технологию продуктов питания. Практикум : учебное пособие для вузов / Н. Г. Кульнева, В. А. Голыбин, Ю. И. Последова, В. А. Федорук. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 141 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12009-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. с. 1 — URL: https://urait.ru/bcode/541850/p.1

Нормативные правовые документы и иная правовая информация

1. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.

2. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.

5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Интернет-ресурсы

http://www.ezproxy.ranepa.ru:3561/login?url=http://www.biblio-online.ru/
http://www.ezproxy.ranepa.ru:3561/login?url=http://iprbookshop.ru/
http://www.consultant.ru/
http://www.biblioclub.ru/
http://www.garant.ru/
https://www.rst.gov.ru/portal/gost/

7. Материально-техническое обеспечение практики

Материально-техническая база соответствует действующим противопожарным правилам и нормам и обеспечивает проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работ обучающихся.

Предприятия общественного питания, оснащенные современным технологическим оборудованием, работающие по полному или сокращенному технологическому циклу, открытого или закрытого тапа, обслуживающие изменяющийся или постоянный контингент посетителей.

Приложение 1

Формы отчетных документов по практике

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ»
СРЕДНЕРУССКИЙ ИНСТИТУТ УПРАВЛЕНИЯ – ФИЛИАЛ РАНХиГС

СОГЛАСОВАНО *Руководитель предприятия базы практики* _____ «____» _____20 г.	УТВЕРЖДАЮ Зав. кафедрой «Пищевые технологии, сервис, торговое и таможенное дело» Е.Г.Меркулова _____ «__» _____20 г.

СОВМЕСТНЫЙ РАБОЧИЙ ГРАФИК (ПЛАН)

Проведения производственной практики: организационно-управленческой практики студентов _ курса в форме практической подготовки

Направление подготовки (специальность) 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Учебная группа № _____

№ п/п	Наименование этапа (периода) практики	Виды работ	Срок прохождения этапа (периода) практики	Форма отчетности
1	Подготовительный этап	1.Проведение собрания обучающихся. 2.Ознакомление с программой практики, целями и задачами. 3.Получение заданий на практику. 4.Прохождение инструктажа 5.Изучение заданий на практику, составление плана работ. 6.Изучение инструкций, правил внутреннего распорядка, правил техники безопасности на рабочем месте		отчет
2	Практическая подготовка	1. Изучение системы управления, организационно-правовой формы организации (предприятия), организационно-управленческой структуры предприятия. 2. Изучение функций подразделения и механизмы его взаимодействия с другими подразделениями предприятия. 3. Обеспечение производственного процесса готовой продукции.		отчет

3	Заключительный этап:	Подготовка и защита отчета о прохождении практики.		отчет

Срок прохождения практики:_____
Место прохождения практики: _____

Рассмотрено на заседании кафедры «Пищевые технологии, сервис, торговое и таможенное дело»
(протокол от_____№)

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ»
СРЕДНЕРУССКИЙ ИНСТИТУТ УПРАВЛЕНИЯ – ФИЛИАЛ РАНХиГС

Кафедра «Пищевые технологии, сервис, торговое и таможенное дело»
Направление подготовки (специальность) 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ
На производственной практики: организационно-управленческой практики
в форме практической подготовки

Для _____

Обучающегося _курса учебная группа № _____

Место прохождения практики: _____

Сроки прохождения практики: _____

Цель практики

Задачами практики являются:

Содержание практики, вопросы, подлежащие изучению:

1. Изучение системы управления, организационно-правовой формы организации (предприятия), организационно-управленческой структуры предприятия.
2. Изучение функций подразделения и механизмы его взаимодействия с другими подразделениями предприятия.
3. Обеспечение производственного процесса готовой продукции.

Планируемые результаты практики:

Рассмотрено на заседании кафедры «Пищевые технологии, сервис, торговое и таможенное дело»
(протокол от _____№)

Задание принято к исполнению _____ «___» _____ 20___ г.
(подпись студента)

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

Дневник о прохождении производственной практики: организационно-управленческой практики

обучающегося _курса направления подготовки
19.03.04. Технология продукции и организация общественного питания
(код и наименование направления подготовки)

_____
(ф. и. о.)
База практики: _____
(наименование организации)
Сроки практики _____
(период прохождения практики)

Дата	Содержание практики	Результат работы
1	2	3
	Собрание обучающихся, получение заданий на практику, изучение заданий на практику, составление плана работ, изучение инструкций, правил внутреннего распорядка, правил техники безопасности на рабочем месте, прохождение инструктажа по охране труда	Получила и изучила задания на практику, составление плана работы, изучение инструкций, правил внутреннего распорядка, правил техники безопасности на рабочем месте, прохождение инструктажа по охране труда
	Обобщение полученной информации, подведение итогов, анализ и оформление отчетных материалов и печатных документов	Оформил отчет, обобщив полученную информацию.

Содержание и объем выполненных работ подтверждаю:

- руководитель практики от предприятия _____

- руководитель практики от вуза _____/

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ»
Среднерусский институт управления – филиал РАНХиГС

ОТЗЫВ-ХАРАКТЕРИСТИКА

о результатах прохождения производственной практики: организационно-управленческой практики в форме практической подготовки

Обучающаяся _____ факультета «Технологии, товароведение и сервис» Среднерусского института управления-филиала РАНХиГС проходила ознакомительную практику в период _____ в _____по адресу_____

в качестве: практиканта.

В обязанности практиканта входило закрепление, углубление и расширение теоретических знаний, умений и навыков, полученных в процессе теоретического обучения; овладение профессионально-практическими умениями, производственными навыками

Руководитель практики положительно оценивает работу практиканта, все поставленные задачи были им выполнены в срок с соблюдением требований к качеству исполнения.

Обучающийся проявил знание и практическое освоение различных профессиональных задач и функций во всех фазах организации производства и обслуживания на предприятиях питания;

Практикант работоспособен, исполнителен, компетентен в профессиональной сфере.

Из личных качеств обучающегося отмечено его дружелюбие, инициативность, стремление помочь коллегам.

Результаты обучающегося: индивидуальное задание выполнено, решение по порученным задачам предложены, материал собран, составлен отчет.

Обучающийся за прохождение практики заслуживает положительной оценки

Руководитель практики от предприятия _____/ _____

(подпись) *(ф. и., о.)*

М.П.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ»
СРЕДНЕРУССКИЙ ИНСТИТУТ УПРАВЛЕНИЯ – ФИЛИАЛ РАНХиГС

Кафедра «Пищевые технологии, сервис, торговое и таможенное дело»
Направление подготовки (специальность) 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

ОТЧЕТ

о прохождении производственной практики: организационно-управленческой практики в форме практической подготовки

_____

_ курс обучения учебная группа № _____

Место прохождения практики: _____

Срок прохождения практики: _____

Руководители практики:

От Академии _____

От профильной организации _____

Отчет подготовлен и представлен:_____Ф.И.О

(подпись, дата)

Отчет защищен с оценкой_____

г. Орел, г.