

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Комин Андрей Эдуардович

Должность: ректор

Дата подписания: 16.11.2025 14:44:45

Уникальный программный ключ:

f6c6d686f0c899fdf76a1ed8b448452ab8cac6fb1af6547b6d40c0f1d0c0bae2

АННОТАЦИИ ПРОГРАММ ПРАКТИК

для ОПОП ВО направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль)

Технология и организация предприятий общественного питания

БЛОК 2 ПРАКТИКА ОБЯЗАТЕЛЬНАЯ ЧАСТЬ

Учебная практика

ОЗНАКОМИТЕЛЬНАЯ ПРАКТИКА

1. Место практики в структуре ОПОП.

Входит в обязательную часть Блока 2 «Практика» учебного плана ОПОП. Индекс Б2.О.01(У).

2. Цели и задачи практики

Целью учебной ознакомительной практики является формирование у студентов способности применять знания, умения, навыки, личностные качества для успешной профессиональной деятельности по направлению «Технология продукции и организация общественного питания».

Задачи:

- закрепление опыта работы с информационно-коммуникационными технологиями в профессиональной деятельности;
- накопление опыта работы по специальности;
- проявить свою творческую индивидуальность;
- использовать информацию для эффективного выполнения профессиональных задач и личностного развития;
- научиться проводить сбор и обработку кулинарных рецептов.

3. Требования к результатам освоения содержания практики. Процесс освоения практики направлен на формирование следующих компетенций:

а) универсальных – УК-1 (УК 1.1); УК-6 (УК 6.2).

4. В результате освоения содержания практики обучающийся должен:

Знать:

- принципы самообразования, самоорганизации личности;
- сущность и значение информации в развитии современного информационного общества, системы программирования и программные средства для работы на персональном компьютере;
- правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда;
- факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания;
- пищевую ценность и общую технологию производства блюд общественного питания

Уметь:

- социально взаимодействовать на основе принятых моральных и правовых норм, работать в команде;
- самоорганизовывать свою деятельность, постоянно повышать образование, самостоятельно анализировать социально-политическую и научную литературу;
- анализировать научно-техническую информацию по производству продуктов питания.

5. Вид практики, способ и формы ее проведения

Вид практики – учебная, тип - ознакомительная.

Способы проведения практики: стационарная, выездная.

Форма проведения практики – дискретная.

Обучающиеся очной и заочной формы обучения проходят практику на 1 курсе во 2 семестре, а заочной – на 1 курсе.

6. Структура и содержание практики.

Общая трудоемкость практики составляет 6 зачетных единиц (216 академических часов), 4 недели.

Основные разделы (этапы) практики:

Подготовительный этап заключается в проведении организационного собрания, инструктажа по технике безопасности, ознакомительной лекции

Задание 1: знакомство с нормативной документацией на сайте организации, которая является базой практики, с целью понимания сути и специфики ее функционирования; изучение правил охраны труда, техники безопасности и производственной санитарии.

Задание 2: подготовка индивидуального плана выполнения программы практики по получению первичных профессиональных умений и навыков.

Задание 3: Подбор и изучение источников, необходимых для прохождения практики.

Основной этап состоит из работы с документацией и литературой. Обучающиеся знакомятся с предприятием, его организационной структурой, видами деятельности, изучают вопросы, предусмотренные заданием на практику, проводят сбор фактического и литературного материала. Фактический и теоретический материал обрабатывается и систематизируется

Заключительный этап состоит из подготовки отчета по практике и защиты практики у руководителя.

7. Формы отчетности по практике

Дневник практики, отчет о практике. Ежедневно в период практики, обучающийся кратко излагает в дневнике проделанную им работу. Дневник заверяется руководителем практики и служит основой для написания отчета.

8. Формы промежуточной аттестации (по итогам практики)

Промежуточная аттестация по учебной ознакомительной практике проводится на основе выполнения заданий согласно плана-графика, подготовки письменного отчета обучающегося по итогам прохождения практики, защиты отчета по практике, проводимого в форме собеседования, принимаемого руководителем практики, которая оценивается посредством зачета («зачтено»/ «не зачтено»).

Учебная практика

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА

1. Место практики в структуре ОПОП.

Входит в обязательную часть Блока 2 «Практика» учебного плана ОПОП. Индекс Б2.О.02(У).

2. Цели и задачи практики

Целью учебной технологической практики является формирование у обучающихся компетенций, направленных на закрепление, расширение и углубление полученных теоретических знаний в области истории развития пищевой промышленности, изучения структуры, видов готовой продукции предприятий отрасли, направлений научно-исследовательской деятельности организаций отрасли и необходимой информационной базы, и приобретения практических навыков в сфере профессиональной деятельности и научно-исследовательской деятельности по направлению «Технология продукции и организация общественного питания».

Задачи:

- изучение вопросов организации производства, технология приготовления кулинарной продукции и кондитерских изделий;
- изучение и анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта применительно к сфере своей профессиональной деятельности;
- участие в исследовании технологических процессов производства продуктов питания соблюдение требований охраны труда и трудового распорядка, действующего на предприятии (в организации);
- ознакомление с нормативно-технической и проектной документацией для проектирования производства продуктов;
- участие в составлении технологической и отчетной документации; осуществление технического контроля и управления качеством продуктов питания;
- выполнение программы практики;
- подготовка отчета по практике и его защита на кафедре.

3. Требования к результатам освоения содержания практики. Процесс освоения практики направлен на формирование следующих компетенций:

а) общепрофессиональных – ОПК-3 (ОПК 3.2); ОПК-4 (ОПК 4.2).

4. В результате освоения содержания практики обучающийся должен:

Знать:

- современное технологическое оборудование и приборы индустрии питания
- свойства и характеристики пищевых продуктов, технологию продукции общественного питания, требования санитарии и гигиены питания

Уметь:

- эксплуатировать современное технологическое оборудование и приборы индустрии питания
- осуществлять прием и хранение сырья, изготовление полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания, реализацию продукции общественного питания и организацию ее потребления на месте с учетом требований санитарии и гигиены питания

5. Вид практики, способ и формы ее проведения

Вид практики – учебная, тип - технологическая.

Способы проведения практики: стационарная, выездная.

Форма проведения практики – дискретная.

Обучающиеся очной и заочной формы обучения проходят практику на 2 курсе в 4 семестре, а заочной – на 3 курсе.

6. Структура и содержание практики.

Общая трудоемкость практики составляет 6 зачетных единиц (216 академических часов), 4 недели.

Подготовительный этап заключается в проведении организационного собрания, инструктажа по технике безопасности, ознакомительной лекции

Основной этап состоит из учебно-тренировочного (учебно-исследовательского) этапа и обработки и анализа полученных результатов

Задание 1: Общая характеристика предприятия. Изучение основных характеристик и регламентов работы предприятия.

Задание 2: Производство продукции в заготовочных цехах предприятия. Механическая обработка продуктов и производства полуфабрикатов различной степени готовности в овощном, мясо-рыбном, мучном цехе

Задание 3: Производство продукции в специализированных цехах Изготовление мучных кулинарных и/или кондитерских изделий

Задание 4: Производство продукции в доготовочных цехах предприятия Изготовление готовой продукции общественного питания в горячем, холодном цехе

Задание 5: Отпуск готовой продукции Отпуск готовой продукции официантам или потребителям

Заключительный этап состоит из подготовки отчета по практике и защиты практики у руководителя.

7. Формы отчетности по практике

Дневник практики, отчет о практике. Ежедневно в период практики, обучающийся кратко излагает в дневнике проделанную им работу. Дневник заверяется руководителем практики и служит основой для написания отчета.

8. Формы промежуточной аттестации (по итогам практики)

Промежуточная аттестация по учебной ознакомительной практике проводится на основе выполнения заданий согласно плана-графика, подготовки письменного отчета обучающегося по итогам прохождения практики, защиты отчета по практике, проводимого в форме собеседования, принимаемого руководителем практики, которая оценивается посредством зачета («зачтено»/ «не зачтено»).

Производственная практика

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА

1. Место практики в структуре ОПОП.

Входит в обязательную часть Блока 2 «Практика» учебного плана ОПОП. Индекс Б2.О.03(П).

2. Цели и задачи практики

Целью практики является обобщение и совершенствование знаний и умений, полученных студентами в ходе учебного процесса, проверка возможности самостоятельной работы будущего бакалавра в условиях конкретного предприятия, получение необходимых материалов для изучения профессиональных дисциплин на последующих курсах.

Задачи:

1. Производственно-технологическая деятельность:

- разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство;
- участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка;
- организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания;
- организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;
- разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;
- организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;
- обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства;
- совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей;
- участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания.

2. Организационно-управленческая деятельность:

- оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков;
- организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;

- установка критериев и показателей эффективности работы производства;
- организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания;
- формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;
- участие в составлении технологической и отчетной документации;
- создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания;
- участие в планировке и оснащении предприятий питания.

3. Проектная деятельность:

- определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение;
- проведение расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов.

3. Требования к результатам освоения содержания практики. Процесс освоения практики направлен на формирование следующих компетенций:

- а) общепрофессиональных – ОПК-4 (ОПК 4.1); ОПК-5 (ОПК 5.1).

4. В результате освоения содержания практики обучающийся должен:

Знать:

- систему оценки качества производимой продукции;
- процесс организации производства и обслуживания;
- требования к качеству сырья и полуфабрикатов и факторы, влияющие на свойства готовой продукции;
- методы оценки контроля качества;
- соответствующую нормативную документацию;
- методы расчета программы для проектирования предприятия;
- инструкции по технике безопасности и охране труда

Уметь:

- применять специализированные знания для освоения профильных технологических дисциплин;
- анализировать причины возникновения дефектов и брака и разрабатывать мероприятия по их предупреждению;
- организовывать работу производства предприятий питания;
- осуществлять контроль над технологическим процессом с эксплуатацией современного оборудования;
- осуществлять меры по охране труда и технике безопасности и др.;
- уметь рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования;
- оценивать и планировать внедрение инноваций в производство

5. Вид практики, способ и формы ее проведения

Вид практики – производственная, тип - технологическая.

Способы проведения практики: стационарная, выездная.

Форма проведения практики – дискретная.

Обучающиеся очной и заочной формы обучения проходят практику на 3 курсе в 6 семестре, а заочной – на 4 курсе.

6. Структура и содержание практики.

Общая трудоемкость практики составляет 15 зачетных единиц (540 академических часов), 10 недель.

Подготовительный этап заключается в проведении организационного собрания, инструктажа по технике безопасности, ознакомительной лекции

Основной этап состоит из учебно-тренировочного (учебно-исследовательского) этапа и обработки и анализа полученных результатов

Задание 1: Общая характеристика предприятия. Изучение основных показателей, характеризующих предприятие питания.

Задание 2: Организация складского хозяйства Участие в работе складского хозяйства

Задание 3: Организация работы заготовочных и специализированных цехов Участие в производственно-технологической деятельности заготовочных цехов предприятия (мясорыбный, овощной, мучной, кондитерский)

Задание 4: Организация работы доготовочных цехов Участие в производственотехнологической деятельности доготовочных цехов предприятия (цех доработки полуфабрикатов, холодный, горячий)

Задание 5: Организация обслуживания потребителей Участие в обслуживании потребителей (на раздаче, в зале)

Задание 6: Организация контроля качества выпускаемой продукции Участие в осуществлении контроля качества выпускаемой продукции

Заключительный этап состоит из подготовки отчета по практике и защиты практики у руководителя.

7. Формы отчетности по практике

Дневник практики, отчет о практике. Ежедневно в период практики, обучающийся кратко излагает в дневнике проделанную им работу. Дневник заверяется руководителем практики и служит основой для написания отчета.

8. Формы промежуточной аттестации (по итогам практики)

Промежуточная аттестация по учебной ознакомительной практике проводится на основе выполнения заданий согласно плана-графика, подготовки письменного отчета обучающегося по итогам прохождения практики, защиты отчета по практике, проводимого в форме собеседования, принимаемого руководителем практики, которая оценивается посредством дифференцированного зачета.

Преддипломная практика

ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА

1. Место практики в структуре ОПОП.

Входит в обязательную часть Блока 2 «Практика» учебного плана ОПОП. Индекс Б2.О.04(Пд).

2. Цели и задачи практики

Целью преддипломной практики является формирование у студентов способности применять знания, умения, навыки, личностные качества для успешной профессиональной деятельности по направлению «Технология продукции и организация общественного питания».

Задачи:

1) производственно-технологическая деятельность:

- разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство;
- участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка;
- организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания;

- организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;
- разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;
- организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;
- обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства;
- совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей;
- участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания.

2) организационно-управленческая деятельность:

- оценивать условия поставки продуктов от потенциального круга поставщиков;
- организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;
- устанавливать критерии и показатели эффективности работы производства;
- определять объемы затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания;
- организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания;
- определять направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналы реализации;
- формировать ассортимент продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;
- выявлять недостатки процесса обслуживания и определять способы повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания;
- разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ;
- операционное планирование на предприятии;
- организация документооборота по производству;
- организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства;
- управление персоналом, оценка состояния социально- психологического климата в коллективе;
- контроль финансовых и материальных ресурсов;
- осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания;
- формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству;
- организация профессионального обучения и аттестации работников производства;
- создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания;
- участие в планировке и оснащении предприятий питания;
- контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала.

3) проектная деятельность:

- оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями;
- разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания;
- определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение;
- читать чертежи и осуществлять контроль за качеством услуг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания;
- осуществление контроля за качеством монтажных работ и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса;
- использование системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания.

3. Требования к результатам освоения содержания практики. Процесс освоения практики направлен на формирование следующих компетенций:

- а) общепрофессиональных – ОПК-4 (ОПК 4.1); ОПК-5 (ОПК 5.2).

4. В результате освоения содержания практики обучающийся должен:

Знать:

- подходы к управлению качеством продукции в конкретном предприятии питания;
- этапы внедрения результатов научных исследований в практику работы конкретного предприятия питания

Уметь:

- вносить предложения по совершенствованию управления качеством продукции в конкретном предприятии питания путем использования современных методов и средств, разработки новых технологических решений;
- внедрять результаты научно-исследовательской деятельности в практику работы конкретного предприятия питания

5. Вид практики, способ и формы ее проведения

Вид практики – преддипломная, тип - преддипломная, в том числе научно-исследовательская работа.

Способы проведения практики: стационарная, выездная.

Форма проведения практики – дискретная.

Обучающиеся очной и заочной формы обучения проходят практику на 4 курсе в 8 семестре, а заочной – на 5 курсе.

6. Структура и содержание практики.

Общая трудоемкость практики составляет 9 зачетных единиц (324 академических часа), 6 недель.

Подготовительный этап заключается в проведении организационного собрания, инструктажа по технике безопасности, ознакомительной лекции

Основной этап состоит из учебно-тренировочного (учебно-исследовательского) этапа и обработки и анализа полученных результатов

Задание 1: Анализ и оценка деятельности предприятия питания.

- Изучение функционирования системы мониторинга внешней и внутренней среды предприятия питания.

- Сбор, обработка и анализ информации о факторах внешней и внутренней среды предприятия питания.

- Подготовка предложений по совершенствованию продукции и процессов производства и обслуживания в предприятии питания.

Задание 2: Стратегия развития предприятия питания.

- Изучение задач и цели развития, организационной диагностики и проектирования организационной структуры предприятия питания;

- Изучение стратегического контроля деятельности предприятия питания, разработки и принятия управленческих решений по повышению конкурентоспособности и развитию предприятия питания;
- Оценка эффективности реализации стратегии развития предприятия;
- Изучение механизма выявления стратегических проблем развития предприятия питания и мер по их устранению;
- Изучение хода реализации стратегии предприятия питания, а также функциональных стратегий (маркетинговой, финансовой, кадровой), обеспечивающих его устойчивое развитие;
- Изучение конкурентоспособности стратегии развития предприятия;
- Подготовка предложений по совершенствованию стратегии развития предприятия

Задание 3: Организация выработки новой продукции

- Составление производственной рецептуры для партии новой продукции.
- Изготовление партии новой продукции в производственных условиях.
- Изучение свойств новой продукции.
- Оформление акта о производственной отработке новой продукции.
- Получение заключения специалистов предприятия о новой продукции.
- Выводы по результатам отработки новой продукции и рекомендации по оптимизации технологического процесса производства.
- Разработка анкеты для изучения реакции потребителей на новую продукцию.
- Анкетирование потребителей.
- Обобщение и анализ результатов анкетирования.
- Выводы и рекомендации по результатам анкетирования

Задание 4: Разработка плана ХАССП для процесса производства новой продукции

- Анализ опасных факторов в процессе производства новой продукции.
- Составление плана ХАССП для процесса производства новой продукции.
- Выводы и рекомендации по результатам разработки плана ХАССП.

Задание 5: Экономическая эффективность внедрения новой продукции

- Оценка эффективности затрат на реализацию производственного процесса изготовления новой продукции.
- Выводы и рекомендации по результатам оценки эффективности внедрения новой продукции.

Заключительный этап состоит из подготовки отчета по практике и защиты практики у руководителя.

7. Формы отчетности по практике

Дневник практики, отчет о практике. Ежедневно в период практики, обучающийся кратко излагает в дневнике проделанную им работу. Дневник заверяется руководителем практики и служит основой для написания отчета.

8. Формы промежуточной аттестации (по итогам практики)

Промежуточная аттестация по учебной ознакомительной практике проводится на основе выполнения заданий согласно плана-графика, подготовки письменного отчета обучающегося по итогам прохождения практики, защиты отчета по практике, проводимого в форме собеседования, принимаемого руководителем практики, которая оценивается посредством зачета («зачтено»/ «не зачтено»).

БЛОК 2. ПРАКТИКА

ЧАСТЬ, ФОРМИРУЕМАЯ УЧАСТНИКАМИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОТНОШЕНИЙ

Производственная практика

ОРГАНИЗАЦИОННО-УПРАВЛЕНЧЕСКАЯ ПРАКТИКА

1. Место практики в структуре ОПОП.

Входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений, Блока 2 «Практика» учебного плана ОПОП. Индекс Б2.В.01(П).

2. Цели и задачи практики

Целью производственной практики – организационно-управленческой - является формирование навыков принятия управленческих решений; формирование умений организации деятельности предприятий общественного питания; овладение технологией приготовления и обслуживания на предприятиях общественного питания.

Задачи:

- оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков;
- организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;
- установка критериев и показателей эффективности работы производства;
- организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания;
- формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;
- участие в составлении технологической и отчетной документации;
- создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания;
- участие в планировке и оснащении предприятий питания.

3. Требования к результатам освоения содержания практики. Процесс освоения практики направлен на формирование следующих компетенций:

а) профессиональных – ПК-3 (ПК 3.1; ПК 3.2).

4. В результате освоения содержания практики обучающийся должен:

Знать:

- методики расчетов технологических линий, цехов, производственных участков при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих предприятий общественного питания

- назначения, принципы действия, устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных производственной среды приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Уметь:

- проводить расчеты технологических линий, цехов, производственных участков при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих предприятий общественного питания

- проводить расчеты производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств продукции общественного питания для оценки

эффективности производства и технико-экономического обоснования строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков

5. Вид практики, способ и формы ее проведения

Вид практики – производственная, тип - организационно-управленческая практика.

Способы проведения практики: стационарная, выездная.

Форма проведения практики – дискретная.

Обучающиеся очной и заочной формы обучения проходят практику на 4 курсе в 7 семестре, а заочной – на 5 курсе.

6. Структура и содержание практики.

Общая трудоемкость практики составляет 6 зачетных единиц (216 академических часа), 4 недели.

Подготовительный этап заключается в проведении организационного собрания, инструктажа по технике безопасности, ознакомительной лекции

Основной этап (аналитический).

Задание 1. Общая характеристика предприятия. Изучение и анализ основных показателей, характеризующих предприятие питания

Задание 2. Производственная деятельность предприятия. Изучение производственной деятельности предприятия и участие в ней

Задание 3. Технологическая деятельность предприятия. Изучение технологической деятельности предприятия и участие в ней

Задание 4. Управление процессами обеспечения качества продукции и услуг предприятия. Изучение управления процессами обеспечения качества продукции и услуг предприятия и участие в них

Задание 5. Управление логистическими процессами предприятия. Изучение управления логистическими процессами предприятия и участие в них

Задание 6. Организация процесса обслуживания потребителей. Изучение организации процесса обслуживания потребителей и участие в нем

Задание 7. Управление персоналом предприятия. Изучение процесса управления персоналом предприятия и участие в нем

Задание 8. Финансово-экономическая деятельность предприятия. Изучение финансово-экономической деятельности предприятия и участие в ней.

Заключительный этап состоит из подготовки отчета по практике и защиты практики у руководителя.

7. Формы отчетности по практике

Дневник практики, отчет о практике. Ежедневно в период практики, обучающийся кратко излагает в дневнике проделанную им работу. Дневник заверяется руководителем практики и служит основой для написания отчета.

8. Формы промежуточной аттестации (по итогам практики)

Промежуточная аттестация по учебной ознакомительной практике проводится на основе выполнения заданий согласно плана-графика, подготовки письменного отчета обучающегося по итогам прохождения практики, защиты отчета по практике, проводимого в форме собеседования, принимаемого руководителем практики, которая оценивается посредством зачета («зачтено»/ «не зачтено»).