

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о подписante:
 ФИО: Шебзухов Татьяна Александровна
 Должность: Директор Пятигорского института
 федерального университета
 Дата подписания: 23.09.2023 17:59:49
 Уникальный программный ключ:
 d74ce93cd40e59205c50a2138486412a1c8e178f

Вид практики	ПП.06.01 Производственная практика (по профилю специальности)	
Способы и формы проведения	Концентрировано	
Реализуемые компетенции	ОК 1 - 9, ПК 6.1 – 6.5	
Результаты обучения при прохождении практики	Знать: Принципы и виды планирования работы бригады (команды); основные приемы организации работы исполнителей; способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами организации бригады/команды; дисциплинарные процедуры в организации; правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира; формы документов, порядок их заполнения; методику расчета выхода продукции; порядок оформления табеля учета рабочего времени; методику расчета заработной платы; структуру издержек производства и пути снижения затрат; методику расчета экономических показателей Уметь: Рассчитывать выход продукции ассортимента; вести табель учета рабочего времени работников; рассчитывать заработную плату; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; организовывать рабочие места в производственных помещениях; организовывать работы коллектива исполнителей; разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией Иметь практический опыт: Планирования работы структурного подразделения (бригады); оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады); принятие управленческих решений	
Трудоемкость (неделях, часах)	4 недели, 144 часа	
Содержание практики	Обзорные лекции по практике, инструктаж по технике безопасности, вводный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте, санитарным требованиям к производству, реализации, хранению продукции. Изучение базы практики. Изучение основных производственных подразделений. Изучение вопросов организации производственно-торговой деятельности предприятия общественного питания. Изучение организации работы и обслуживания, ассортиментом выпускаемой продукции, условиями ее реализации, изучение видов механической обработки, тепловой обработки. Определение норм и потерь при различных способах механической и тепловой обработках. Сохранение и защита экосистемы. Систематизация фактического материала, подготовка и защита отчета	
Формы отчетности	Дифференцированный зачет – 8 семестр	