

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Воробьева Светлана Леонидовна
Должность: Проректор по учебной и воспитательной работе
Дата подписания: 11.10.2023 19:13:58
Уникальный программный ключ:
6b2e9458b7ce3aacc9d3577fca2d29de90f838ae7917ebf56322d03d5b1b6fc1

Аннотация рабочей программы практики

Ознакомительная практика

1. Направление подготовки:

Технология продукции и организация общественного питания

2. Профиль подготовки:

Технология продукции и организация ресторанного дела

3. Форма обучения:

Очная, заочная

4. Вид практики:

Учебная практика

5. Цель и задачи практики

Цель практики - Формирование у студентов системы знаний о функционировании современных предприятий общественного питания, подготовка к изучению последующих профильных дисциплин, приобретение ими практических навыков и умений, общекультурных универсальных компетенций, а также профессиональных и профильно-специализированных компетенций, связанных с устройством, эксплуатацией, проектированием и исследованием объектов профессиональной деятельности

Задачи практики:

- изучить основы Государственной политики в области развития отрасли общественного питания, организацию и управление на федеральном и региональных уровнях;
- определить роль отрасли общественного питания в АПК страны;
- закрепление знаний, полученных при теоретическом обучении, подготовка к изучению последующих профильных дисциплин;
- ознакомление с технологическим циклом продукции общественного питания на разных типах предприятий общественного питания, составом основного и вспомогательного производства;
- изучение методов и приемов научных исследований, овладения информационными технологиями, ознакомление с организацией труда в производственных коллективах;
- получение навыков бережного отношения к окружающей среде, освоение методов безопасного производства работ, способов экономии энергии и других ресурсов.

6. Место практики в структуре ОПОП

Учебная практика «Ознакомительная практика» является обязательным видом учебной работы, входит в раздел «Обязательная часть» ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

7. Требования к результатам обучения при прохождении практики

Процесс прохождения практики направлен на формирование компетенций.

- **ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности**
- **ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности**
- **УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач**
- **УК-11 Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению**
- **УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде**
- **УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)**
- **УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах**
- **УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности**

- УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов

- УК-9 Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах

8. Содержание практики

Программой практики предусматривается 216 часов. За период практики студенты обязаны выполнить следующий объем по видам работ:

Вид работ	Кол-во часов	Формируемые компетенции
Знакомство с лабораториями выпускающей кафедры, лабораторным оборудованием, стендами учебных и научных исследований	2	ОПК-2, УК-3
Знакомство с информационными технологиями и современными средствами информационных и компьютерных технологий	4	ОПК-1
Принципы организации производства на предприятиях общественного питания	42	УК-1
Виды продукции и услуг общественного питания	42	УК-1, УК-7
Общие вопросы управления на предприятиях общественного питания, принципы взаимодействия, административного, производственного, торгового и технического персонала	32	УК-11, УК-3, УК-4, УК-5
Знакомство с основами эффективного использования энергетических ресурсов и охраны окружающей среды.	32	ОПК-1, УК-9
Изучение научных основ исследования установок и процессов. Выполнение индивидуального задания.	42	ОПК-2
Подготовка и оформление отчета по практике	16	ОПК-1
Инструктаж по программе учебной практики, подготовке отчета и процедуре защиты	2	ОПК-1
Инструктаж по технике безопасности и правилам безопасного производства работ	2	УК-8

9. Общая трудоемкость практики

Общая трудоемкость учебной практики составляет 6 зачетных единиц(-ы) продолжительностью 216 часов.

10. Промежуточная аттестация

Второй семестр: зачет с оценкой

Аннотация рабочей программы практики Организационно-управленческая практика

- | | |
|-----------------------------------|--|
| 1. Направление подготовки: | Технология продукции и организация общественного питания |
| 2. Профиль подготовки: | Технология продукции и организация ресторанного дела |
| 3. Форма обучения: | Очная, заочная |
| 4. Вид практики: | Производственная практика |
| 5. Цель и задачи практики | |

Цель практики - производственной практики формирование у студентов в условиях производства практических умений и навыков по их будущей профессиональной деятельности

Задачи практики:

- ознакомиться с организацией производственного процесса в целом на предприятии и в отдельных цехах.

6. Место практики в структуре ОПОП

Производственная практика «Организационно-управленческая практика» является обязательным видом учебной работы, входит в раздел «Часть, формируемая участниками образовательных отношений» ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

7. Требования к результатам обучения при прохождении практики

Процесс прохождения практики направлен на формирование компетенций.

- **ПК-2 Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов**

- **ПК-4 Способен управлять материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания**

- **ПК-5 Способен взаимодействовать с потребителями и заинтересованными сторонами**

- **ПК-6 Способен контролировать и оценивать эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания**

8. Содержание практики

Программой практики предусматривается 216 часов. За период практики студенты обязаны выполнить следующий объем по видам работ:

Вид работ	Кол-во часов	Формируемые компетенции
Собрание по организации практик и инструктаж по ТБ в академии	2	ПК-6
Вводный инструктаж на рабочем месте	2	ПК-6
Работа с заведующим-производством	100	ПК-4
Работа с администратором (метрдотелем) зала	58	ПК-5
Оформление отчета и его защита	54	ПК-2

9. Общая трудоемкость практики

Общая трудоемкость производственной практики составляет 6 зачетных единиц(-ы) продолжительностью 216 часов.

10. Промежуточная аттестация

Восьмой семестр: зачет с оценкой

Аннотация рабочей программы практики

Технологическая практика

- | | |
|-----------------------------------|--|
| 1. Направление подготовки: | Технология продукции и организация общественного питания |
| 2. Профиль подготовки: | Технология продукции и организация ресторанного дела |
| 3. Форма обучения: | Очная, заочная |
| 4. Вид практики: | Производственная практика |
| 5. Цель и задачи практики | |

Цель практики - - формирование у студентов системы знаний и развитие общенаучной и профессиональной компетентности с элементами научно-исследовательской опытно-конструкторской деятельности;

- формирование практических навыков ведения самостоятельной исследовательской работы;
- приобщение студентов к научным знаниям, анализу и обобщению научного материала, разработки оригинальных идей для подготовки выпускной квалификационной (бакалаврской) работы.

Задачи практики:

- проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение;;
- разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии;;
- анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания;;
- участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов;;
- использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания;;
- участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью;.

6. Место практики в структуре ОПОП

Производственная практика «Технологическая практика» является обязательным видом учебной работы, входит в раздел «Часть, формируемая участниками образовательных отношений» ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

7. Требования к результатам обучения при прохождении практики

Процесс прохождения практики направлен на формирование компетенций.

- ПК-1 Способен организовывать технологический процесс в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

- ПК-3 Способен организовывать управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

- ПК-7 Способен осуществлять расчет производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе на автоматизированных технологических линиях для оценки эффективности производства и технико-экономического обоснования строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков

- ПК-8 Способен создавать и поддерживать разработку планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

8. Содержание практики

Программой практики предусматривается 216 часов. За период практики студенты обязаны выполнить следующий объем по видам работ:

Вид работ	Кол-во часов	Формируемые компетенции
Подготовка отчета по практике, подготовка доклада и презентации	12	ПК-8
Научно-исследовательская работа	96	ПК-8
Характеристика торговых помещений	20	ПК-7
Характеристика производственных цехов предприятия и вспомога-тельных помещений	28	ПК-1
Характеристика административно-бытовой зоны	20	ПК-3
Характеристика складского хозяйства	20	ПК-1
Характеристика предприятия	16	ПК-8
Вводный инструктаж на рабочем месте	2	ПК-3
Собрание по организации практик и инструктаж по ТБ в академии	2	ПК-3

9. Общая трудоемкость практики

Общая трудоемкость производственной практики составляет 6 зачетных единиц(-ы) продолжительностью 216 часов.

10. Промежуточная аттестация

Шестой семестр: зачет с оценкой

Аннотация рабочей программы практики

Технологическая практика

- | | |
|-----------------------------------|--|
| 1. Направление подготовки: | Технология продукции и организация общественного питания |
| 2. Профиль подготовки: | Технология продукции и организация ресторанного дела |
| 3. Форма обучения: | Очная, заочная |
| 4. Вид практики: | Учебная практика |
| 5. Цель и задачи практики | |

Цель практики - формирование у студентов в условиях производства практических умений и навыков по их будущей профессиональной деятельности, закрепление (или повышение) поварской квалификации.

Задачи практики:

- ознакомиться с организацией производственного процесса в целом на предприятии и в отдельных цехах;;
- освоить технологию производства продукции (приемы и технику обработки сырья, производства полуфабрикатов разной степени готовности, блюд, кулинарных и мучных кондитерских изделий, напитков);;
- приобрести навыки работы поварами IV-V разрядов, заведующего производством;;
- изучить нормативно-технологическую документацию на сырьё, полуфабрикаты и готовую продукцию;;
- ознакомиться с оборудованием производственной группы помещений, освоить правила работы с ним;;
- освоить правила техники безопасности, производственной санитарии и личной гигиены;;
- выполнить научно-исследовательскую работу по индивидуальному заданию руководителя практики..

6. Место практики в структуре ОПОП

Учебная практика «Технологическая практика» является обязательным видом учебной работы, входит в раздел «Обязательная часть» ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

7. Требования к результатам обучения при прохождении практики

Процесс прохождения практики направлен на формирование компетенций.

- **ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов**
- **ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания**
- **ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания**
- **УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности**
- **УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений**
- **УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни**
- **УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности**

- УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов

8. Содержание практики

Программой практики предусматривается 216 часов. За период практики студенты обязаны выполнить следующий объем по видам работ:

Вид работ	Кол-во часов	Формируемые компетенции
Собрание по организации практик и инструктаж по ТБ в академии	2	УК-8
Вводный инструктаж на рабочем месте	2	УК-8
Работа в производственных цехах по индивидуальному графику: «овощном»	14	ОПК-3
Работа в производственных цехах по индивидуальному графику: «мясо-рыбном»	24	ОПК-4
Работа в производственных цехах по индивидуальному графику: «горячем»	24	ОПК-5
Работа в производственных цехах по индивидуальному графику: «холодном»	24	ОПК-4
Работа в производственных цехах по индивидуальному графику: «кондитерском (мучном)»	16	ОПК-5
Работа официантом (или на раздаче)	16	УК-7
Работа с администратором (метрдотелем) зала	16	УК-6
Оформление отчета и его защита	54	УК-6
Работа с заведующим производством	24	УК-10, УК-2

9. Общая трудоемкость практики

Общая трудоемкость учебной практики составляет 6 зачетных единиц(-ы) продолжительностью 216 часов.

10. Промежуточная аттестация

Четвертый семестр: зачет с оценкой