

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Воробьева Светлана Леонидовна

Должность: Проректор по учебной и воспитательной работе

Дата подписания: 19.01.2021 16:31:21

Уникальный программный ключ:

6b2e9458b7ce3aacc9d3577fca2d29de90f838ae7917ebf56322d03d5b1b521

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Б2.В.01(У)

### УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА, ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ В ТОМ ЧИСЛЕ ПЕРВИЧНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

**Направление подготовки** Технология продукции и организация общественного питания

**Квалификация (степень) выпускника** бакалавр

**Форма обучения** – очная, заочная

**Кафедра** Технологии и оборудование пищевых и перерабатывающих производств

**Место дисциплины в структуре ООП:** Дисциплина «Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности» (Б2.В.01(У)) относится в соответствии с ФГОС ВО и учебным планом в блок практик (Б2).

**Цель освоения дисциплины** «Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности» - 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.

**Результаты освоения дисциплины (формируемые компетенции)**

**Общекультурные компетенции (ОК):**

ОК-1 способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции

ОК-2 способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции

ОК-5 способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия

ОК-6 способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия

ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию

ОК-8 способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

ОК-9 способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций

**Общепрофессиональные компетенции (ОПК):**

ОПК-1 способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий

ОПК-2 способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения

ОПК-3 способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам

ОПК-4 готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания

ОПК -5 готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов

***Профессиональные компетенции (ПК):***

ПК-6 способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания

**Структура дисциплины «Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности»»**

Общая трудоемкость дисциплины составляет 108 часов, 3 зачетных единицы. Промежуточная аттестация – зачёт во 2 семестре.

**Содержание дисциплины:**

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

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Б2.В.02(П)

## ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

**Направление подготовки** 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

**Квалификация (степень) выпускника** бакалавр

**Форма обучения** – очная, заочная

**Кафедра** Технологии и оборудование пищевых и перерабатывающих производств

**Место дисциплины в структуре ООП:** Дисциплина «Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности» включена в блок практик (Б2).

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

### **Результаты освоения дисциплины (формируемые компетенции)**

#### ***Общекультурные компетенции (ОК):***

ОК-3 способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности;

ОК-4 способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности;

ОК-6 способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия.

#### ***Общепрофессиональные компетенции (ОПК):***

ОПК-1 способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;

ОПК-2 способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;

ОПК-3 способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;

ОПК-4 готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания;

ОПК-5 готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.

***Профессиональные компетенции (ПК):***

ПК-1 способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;

ПК-2 владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования;

ПК-3 владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест;

ПК-4 готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения;

ПК-5 способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство;

ПК-6 способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.

**Структура дисциплины «Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности»**

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 зачетных единицы, 216 часов. Промежуточная аттестация – зачет с оценкой в 4 семестре.

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА  
Б2.В.03(П)**

**Направление подготовки** Технология продукции и организация общественного питания

**Квалификация (степень) выпускника** бакалавр

**Форма обучения** – очная, заочная

**Кафедра** Технологии и оборудование пищевых и перерабатывающих производств

**Место дисциплины в структуре ООП** Научно – исследовательская работа относится к практикам базовой части (Б2.В.03(П)). Научно-исследовательская работа студентов базируется на содержании дисциплин учебного плана, изучаемых ранее и предполагает соответствующий объем знаний, умений и компетенций. Результаты программы научно-исследовательской работы должны способствовать освоению последующих специальных профессиональных дисциплин учебного плана и выполнению выпускной квалификационной работы с элементами НИР.

**Целями практики** являются:

- 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.

Результаты освоения дисциплины (формируемые компетенции)

**ОК-6** Способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;

**ОПК – 1** Способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;

**ОПК – 2** Способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;

**ОПК-3** Способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам

**ОПК-4** Готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания

**ОПК-5** Готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов

**ПК-7** Способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства

**ПК-8** Способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала

**ПК-9** Готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях

**ПК-10** Способностью определять цели и ставит задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания

**ПК-11** способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства

**ПК-12** способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды

**ПК-13** Способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания

**ПК-14** Способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля

**ПК-15** Способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию

**ПК-16** Способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, умеет провести аудит финансовых и материальных ресурсов

**ПК-17** Способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов

**ПК-18** Готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия

**ПК-19** Владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг

**ПК-20** Способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения

**ПК-21** Готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации

**ПК-22** Способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия

**ПК-23** Способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления

**ПК-24** Способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов

**ПК-25** Способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания

**ПК-26** Способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций

**ПК-27** Способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания;

**ПК-28** Готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверяет правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов);

**ПК-29** Готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта.

### **Структура производственной практики – научно – исследовательская работа**

Общая трудоемкость дисциплины составляет 216 часов, 6 зачетных единиц.

Для студентов очного отделения проводится в 5, 6 семестре. Для студентов заочного отделения проводится на 4 курсе. Промежуточная аттестация–зачет с оценкой.

Научно-исследовательская работа включает следующие разделы: Подготовительный этап. Научно-исследовательская работа. Заключительный этап.

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

## Преддипломная практика

### Б2.В.04 (Пд) Преддипломная практика

**Направление подготовки** Технология продукции и организация общественного питания

**Квалификация (степень) выпускника** бакалавр

**Форма обучения** – очная, заочная

**Кафедра** Технологии и оборудование пищевых и перерабатывающих производств

**Место в структуре ООП:** включена в часть практик Б2

#### **Цели:**

- систематизация и закрепление ранее полученных знаний по дисциплинам программы бакалавриата применительно к практическим задачам технологии, проектирования и организации предприятий общественного питания;
- получения практических навыков решения задач, поставленных перед студентом;
- сбор фактического материала по теме выпускной квалификационной работы.

#### **Результаты освоения дисциплины (формируемые компетенции)**

##### *Общекультурных*

ОК-6 способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия

##### *Общепрофессиональные*

ОПК-1 способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;

ОПК-2 способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;

ОПК-3 способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;



ОПК-4 готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания;

ОПК-5 готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.

#### *Профессиональных*

ПК-24 способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов;

ПК-25 способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания

ПК-26 способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций

ПК-27 способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания;

ПК-28 готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов);

ПК-29 готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта;

ПК-30 готовностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания;

ПК-31 способностью планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой;

ПК-32 готовностью прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства,

оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке;

ПК-33 способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания.

В результате освоения программы практики обучающийся должен овладеть основными требованиями, характеризующими профессиональную деятельность бакалавров. Соотношение планируемых результатов обучения по практике «Преддипломная практика» с планируемыми результатами освоения образовательной программы подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (уровень бакалавриата).

### **Структура практики «Преддипломная практика»**

Общая трудоемкость составляет 108 часа, 3 зачетных единицы.

Проводится в 8 семестре. Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет (очное отделение). Для студентов заочного отделения проводится на 5 курсе. Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет.

### **Содержание:**

**Подготовительный этап:** Выбор темы ВКР, Инструктаж по программе практики, подготовке отчета и процедуре защиты, Инструктаж по технике безопасности и правилам безопасного производства работ

**Основной этап:** Подбор материала, анализ и обобщение. Знакомство со структурными подразделениями предприятия, характеристикой работы, оборудованием рабочих мест, правил техники безопасности, санитарно-гигиенического состояния производства в целом и конкретного рабочего места, с должностными и иными инструкциями, с содержанием и объемом текущей мощностью предприятия. Подбор фактического материала: сбор, обработка, анализ и систематизация научно-технической информации конкретного технологического оборудования. Расчет производственной программы, площадей и оборудования, технологические расчеты. Разработка моделей и (или) создание экспериментальных установок. Подбор оборудования соответствующего разработанному меню.

**Заключительный этап:** Подготовка отчета, доклада и презентации к защите.

# **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

**Б3**

## **ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ**

**Направление подготовки** 19.03.04 **Технология продукции и организация общественного питания**

**Квалификация (степень) выпускника** бакалавр

**Форма обучения** – очная, заочная

**Кафедра** Технологии и оборудование пищевых и перерабатывающих производств

**Место дисциплины в структуре ООП:** Дисциплина «Государственная итоговая аттестация» включена в блок 3.

**Цель** – установление уровня подготовки выпускника к выполнению профессиональных задач и соответствия его подготовки требованиям Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденного 12.11.2015 г. №1332 и основной образовательной программы высшего образования (ООП ВО) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), разработанной в федеральном государственном образовательном учреждении высшего образования «Ижевская государственная сельскохозяйственная академия» (ФГБОУ ВО Ижевская ГСХА)

### **Задачи ГИА:**

- расширение и систематизация теоретических и практических знаний;
- подготовка выпускника к дальнейшей работе в условиях непрерывного образования и самообразования;
- оценка способности и умения выпускников, опираясь на полученные знания, умения и навыки, самостоятельно решать на современном уровне задачи своей профессиональной деятельности, профессионально излагать специальную информацию, научно аргументировать и защищать свою точку зрения;
- решение вопроса о присвоении квалификации по результатам государственной итоговой аттестации и выдаче выпускнику соответствующего диплома о высшем образовании;
- разработка рекомендаций по совершенствованию подготовки выпускников на основании результатов работы государственной экзаменационной комиссии.

Согласно требований ФГОС ВО 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» бакалавры должны быть подготовлены к следующей профессиональной деятельности:

*1. Область профессиональной деятельности выпускника.*

Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, включает:

обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;

производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;

эксплуатацию технологического оборудования предприятий питания;

разработку рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания, организацию производства и обслуживания на предприятиях питания;

контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;

контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;

проектирование и реконструкция предприятий питания.

*2. Объекты профессиональной деятельности выпускника.*

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, являются:

продовольственное сырье растительного и животного происхождения;

продукция питания различного назначения;

методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;

технологическое оборудование;

сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;

центральный офис сети предприятий питания.

*3. Виды профессиональной деятельности выпускника.*

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники, освоившие программу бакалавриата:

производственно-технологическая;

организационно-управленческая;

научно-исследовательская;

проектная;

маркетинговая.

**Структура дисциплины «Государственная итоговая аттестация»**

Общая трудоемкость дисциплины составляет 9 зачетных единицы, 324 часов. Итоговый контроль – государственный экзамен и защита ВКР в 8 семестре.