

**АННОТАЦИИ ПРОГРАММ ПРАКТИК
(учебной, производственной, преддипломной)**

**ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направление подготовки

«Технология организации ресторанного дела»

Профиль

По направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль «Технология организации ресторанного дела») имеются утвержденные в соответствующем порядке рабочие программы практик:

Шифр	Наименование практики
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
Б2.В.03(П)	Научно-исследовательская работа
Б2.В.04(П)	Преддипломная практика

Аннотация программы практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности

Форма обучения – заочная

19.03.04

Технология продукции и организация общественного питания

шифр

направление подготовки

Технология организации ресторанного дела

Вид практики, способ и форма (формы) её проведения

Вид практики - учебная; тип практики практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности; способ проведения практики - стационарная; форма проведения практики - дискретно - путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения практики

Общая трудоемкость практики составляет 6 ЗЕТ, 4 недели

Цель проведения практики

формирование заданных общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, обеспечивающих подготовку бакалавров к практической реализации профессиональной деятельности в области технологии продукции и организации общественного питания

Место практики в структуре ОП ВО

Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков (Б2.В.01(У)) является типом учебной практики и относится к вариативной части Блока 2 «Практики»

Планируемые результаты обучения при прохождении практики

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-1)
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-4)
способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-25)

Знания, умения и навыки, получаемые в процессе прохождения практики

Знать: основные базы данных и другие источники информации в сфере технологии продукции и организации общественного питания (ОПК-1)

основные приоритеты в сфере производства продукции питания (ПК-4)

источники научно-технической информации в области производства продуктов питания (ПК-25)

Уметь: использовать информационные, компьютерные и сетевых технологии (ОПК-1)

выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-4)

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

Владеть: навыками использования информационных, компьютерных и сетевых технологий в сфере технологии продукции и организации общественного питания (ОПК-1)

навыками обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания (ПК-4)

способностью изучать и анализировать отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-25)

Краткая характеристика практики	Ознакомительные лекции Вводный инструктаж по технике безопасности; Вводный инструктаж по охране труда. Выполнение индивидуального задания Подготовка отчета по практике Защита отчета
Форма отчетности:	отчёт по практике, дневник
Форма контроля:	1 курс – зачет

Аннотация программы практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

Форма обучения – заочная

19.03.04

Технология продукции и организация общественного питания

шифр

направление подготовки

Технология организации ресторанного дела

Вид практики, способ и форма (формы) её проведения

Вид практики - производственная; тип практики - практика получения профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности; способ проведения практики - стационарная; форма проведения практики - дискретно - путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения практики

Общая трудоемкость практики составляет 6 ЗЕТ, 4 недели.

Цель проведения практики

является закрепление теоретических и практических знаний, полученных бакалаврами при изучении дисциплин профессионального цикла; приобретение навыков организационной работы по решению социально-экономических вопросов в трудовых коллективах на производстве, формирование активной социальной позиции будущего специалиста и организатора производства на предприятиях общественного питания в условиях рыночной экономики.

Место практики в структуре ОП ВО

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Б2.В.02(П)) относится к вариативной части блока 2 «Практики»

Планируемые результаты обучения при прохождении практики

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

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

способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов (ВК-1)

способностью определять цели и ставить 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 (ВК-2)

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

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-1)

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

Знания, умения и навыки, получаемые в процессе прохождения практики

Знания: фазы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов (ОПК-5)

мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2)

способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов (ВК-1)

ассортимент продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания (ВК-2)

нормативную, техническую, технологическую документацию по производству продукции питания (ПК-6)

технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции (ПК-1)

источники научно-технической информации в области производства продуктов питания (ПК-25)

Умения: организовать производство и обслуживание на предприятиях питания различных типов и классов (ОПК-5)

совершенствовать технологические процессы производства продукции питания различного назначения (ОПК-2)

организовать ресурсосберегающее производство продуктов питания (ВК-1)

анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж (ВК-2)

организовывать документооборот по производству на предприятии питания (ПК-6)

организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1)

анализировать научно-техническую информацию в сфере организации производства на предприятиях общественного питания (ПК-25)

Навыки:

организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов (ОПК-5)

совершенствования технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2)

планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания (ВК-1)

владения системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания (ВК-2)

использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-6)

организации технологического процесса производства продукции питания (ПК-1)

способностью изучать и анализировать отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-25)

Краткая
практики

характеристика

Вводный инструктаж по технике безопасности;
Вводный инструктаж по охране труда.
Инструктаж по технике безопасности, правилам внутреннего распорядка организации и правилам охраны труда на предприятии общественного питания
Изучение и анализ вопросов технологии продукции питания, технологического и инженерного проектирования;
Изучение объемно-планировочных и конструктивных схем зданий;
Изучение практических вопросов организации производства, обслуживания посетителей и управления

предприятием;
Ознакомление с основными технико-экономическими показателями предприятия общественного питания.
Подготовка отчета и дневника по практике

Форма отчетности по отчёт по практике, дневник
практике

Форма контроля: 3 курс – зачет с оценкой

Аннотация программы научно-исследовательской работы

Форма обучения – заочная

19.03.04

Технология продукции и организация общественного
питания

шифр

направление подготовки

Технология организации ресторанного дела

Вид практики, способ и форма (формы) её проведения

Вид практики -производственная; тип практики - научно-исследовательская работа;
способ проведения практики - стационарная; форма проведения практики - дискретно -
путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного
времени для проведения практики

Общая трудоемкость практики составляет 1 ЗЕТ, 1 неделя

Цель проведения практики

является формирование способности и
готовности к выполнению профессиональных функций
в академических и ведомственных научно-
исследовательских организациях, к аналитической и
инновационной деятельности в профессиональных
областях, соответствующих направлению подготовки.

Место практики в
структуре ОП ВО

Практика по получению профессиональных
умений и опыта профессиональной деятельности
(Б2.В.03(П)) относится к вариативной части блока 2
«Практики»

Планируемые результаты
обучения при прохождении
практики

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

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

способностью организовать ресурсосберегающее
производство, его оперативное планирование и
обеспечение надежности технологических процессов
производства продукции питания, способы
рационального использования сырьевых,
энергетических и других видов ресурсов (ВК-1)

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-3)

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-1)

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

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

способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований (ПК-26)

Знания, умения и навыки,
получаемые в процессе
прохождения практики

Знания:

способы по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2)

нормы качества производимой продукции и услуг (ОПК-3)

способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов (ВК-1)

правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда (ПК-3)

свойства сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции (ПК-1)

методы исследований в области технологии производства продуктов питания (ПК-24)

источники научно-технической информации в области производства продуктов питания (ПК-25)

статистические методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований (ПК-26)

Умения:

усовершенствовать технологические процессы производства продукции питания различного назначения (ОПК-2)

организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства

продукции питания (ВК-1)

измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-3)

использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции (ПК-1)

проводить маркетинговые исследования в области организации предприятий общественного питания (ПК-24)

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

составления обзоров литературных источников в области организации предприятий общественного питания (ПК-26)

Навыки:

разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2)

оперативного планирования и обеспечения надежности технологических процессов производства продукции питания (ВК-1)

владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда (ПК-3)

измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов (ПК-1)

анализировать результаты маркетинговых исследований в области организации предприятий общественного питания (ПК-24)

анализа научно-технической информации, по производству продуктов питания (ПК-25)

подготовки данных для составления литературного обзора по теме ВКР (ПК-26)

Краткая характеристика практики

Ознакомление с тематикой исследовательских работ. Выбор темы исследований и формирование примерного плана ВКР с учетом актуальности темы, практического значения, перспектив дальнейшей академической карьеры и (или) интересов трудоустройства по окончании обучения.

Составление первичного библиографического списка по выбранной теме. Сбор материалов для теоретической части ВКР, их обработка оформление и представление результатов научного исследования научному руководителю Оформление результатов НИР. Подготовка и защита отчета по НИР

Форма отчетности по

практике
Форма контроля:

Отчет по НИР
5 курс – зачет с оценкой

Аннотация программы преддипломной практики

Форма обучения – заочная

19.03.04

Технология продукции и организация общественного питания

шифр

направление подготовки

Технология организации ресторанного дела

Вид практики, способ и форма (формы) её проведения

Вид практики - производственная; тип практики - преддипломная; способ проведения практики - стационарная; форма проведения практики - дискретно - путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения практики

Общая трудоемкость практики составляет 5 ЗЕТ, 3 недели

Цель проведения практики

является закрепление теоретических и практических знаний, полученных бакалаврами при изучении дисциплин профессионального цикла; приобретение навыков инженерно-технологической работы на производстве и таким образом навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности.

Место практики в структуре ОП ВО

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Б2.В.04(П)) относится к вариативной части блока 2 «Практики»

Планируемые результаты обучения при прохождении практики

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

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

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

способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов (ВК-1)

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-4)

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

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-2)

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-1)

способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований (ПК-2б)

Знания, умения и навыки, получаемые в процессе прохождения практики

Знания: этапы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов (ОПК-5)

способы по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения

требования техники безопасности эксплуатации различные виды технологического оборудования (ОПК-4)

способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов (ВК-1)

основные приоритеты в сфере производства продукции питания (ПК-4)

методики расчетов загрузки залов, производственных площадей основных цехов (ПК-5)

пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров на примере Шеф-эксперт (ПК-2)

свойства сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции (ПК-1)

данные для составления и написания отчета (ПК-

26)

Умения: организовать производство и обслуживание на предприятиях питания различных типов и классов (ОПК-5)

усовершенствовать технологические процессы производства продукции питания различного назначения (ОПК-2)

эксплуатировать различные виды технологического оборудования в цехах по производству продукции общественного питания (ОПК-4)

организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания (ВК-1)

выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-4)

рассчитывать график загрузки залов, производственные площади основных цехов (ПК-5)

рассчитывать технологические карты блюд в программе Шеф-эксперт (ПК-2)

использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции (ПК-1)

собрать статистические материалы для технико-экономического обоснования решений, принимаемых в ВКР (ПК-26)

Навыки: организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов (ОПК-5)

совершенствования технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2)

использования различных видов технологического оборудования в цехах по производству продукции общественного питания (ОПК-4)

планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания (ВК-1)

обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания (ПК-4)

владеть основными методиками расчетов загрузки залов, производственных площадей основных цехов (ПК-5)

рассчитать технологических карт блюд в программе Шеф-эксперт (ПК-2)

организации технологического процесса производства продукции питания (ПК-1)

сбора статистических материалов для технико-экономического обоснования решений, принимаемых в ВКР (ПК-26)

Краткая практики	характеристика	<p>Инструктаж по технике безопасности и охране труда. Изучение состояния охраны труда и охраны природы на предприятии Анализ торгово-производственной деятельности предприятия общественного питания Оценка производственной программы как основа технологических процессов в их взаимосвязи с функциональными особенностями планировочного решения данного предприятия Анализ финансово-экономических результатов деятельности предприятия сбор статистических материалов для технико-экономического обоснования решений, принимаемых в ВКР Выполнение индивидуального задания Написание и оформление отчета и дневника по практике и производственной характеристике предприятия</p>	
Форма практике	отчетности	по	отчёт по практике, дневник
Форма контроля:	5 курс – зачет с оценкой		