

# **АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ ПРАКТИК**

## **ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

---

*(код и наименование направления подготовки /специальности)*

**Технология организации ресторанного дела**

---

*направленность (профиль/специализация/магистерская программа)*

*(На следующей странице приводится перечень всех практик с указанием их типов в соответствии с учебным планом. После перечня практик приводятся аннотации к ним в порядке указанном в перечне.)*

- Б2.О.01(У) Ознакомительная практика
- Б2.О.02(У) Технологическая практика
- Б2.О.03(П) Проектно-технологическая практика
- Б2.О.04(П) Научно-исследовательская работа
- Б2.О.05(Пд) Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа

### Аннотация программы ознакомительной практики

Форма обучения – заочная		
<b>19.03.04</b>	<b>Технология продукции и организация общественного питания</b>	
код	направление подготовки	
Технология организации ресторанного дела		
Направленность программы		
Общая трудоемкость практики составляет <b>4 зет, 2 4/6 недели</b>		
<b>Вид практики:</b>	учебная	
<b>Тип практики:</b>	ознакомительная	
<b>Способ проведения практики</b>	стационарная	
<b>Форма проведения практики</b>	дискретно - путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения практики	
<b>Цель проведения практики</b>	формирование и развитие профессиональных знаний в сфере избранного направления подготовки, закрепление полученных теоретических знаний по дисциплинам направления, овладение необходимыми профессиональными компетенциями по избранному направлению специализированной подготовки	
<b>Код и содержание компетенции</b>	<b>Обобщенные трудовые функции</b>	<b>Задачи практики</b>
УК-1 Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие; осуществляет поиск информации; определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи	Оперативное управление производством общественного питания и изготовления специализированных пищевых продуктов	– развитие профессиональной мотивации студентов, ориентированной на глубокое и всестороннее освоение выбранной профессии, осознание ее социальной значимости, роли и места в системе общественных взаимоотношений; – приобретение студентами первичных навыков проведения (индивидуально и в составе рабочих команд) прикладных исследований в рамках научно-исследовательской деятельности в
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 – 3 Способен осуществлять социальное		

взаимодействие и реализовывать свою роль в команде		соответствии с объектами профессиональной деятельности; – развитие у студентов навыков библиографического подбора (в библиотеке университета и сети Интернет) и использования литературы и иных рекомендованных источников информации в соответствии с областью (объектами) профессиональной деятельности и характером решаемых профессионально-ориентированных задач – применение полученных знаний и материалов для подготовки квалифицированного отчета по практике
УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах		
УК-11 Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению		
<b>Место практики в структуре ОП ВО</b>	Ознакомительная практика (Б2.О.01(У)) относится к обязательной части блока 2 «Практики»	
<b>Код и наименование индикатора компетенций</b>	<b>Планируемые результаты обучения при прохождении практики</b>	
УК-1.2 Проводит оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основании поступающих информации и данных, в том числе с применением философского понятийного аппарата	Знания: области проведения оценки информации, ее достоверности, построения логического умозаключения на основании поступающих информации и данных, в том числе с применением философского понятийного аппарата Умения: проводить оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основании поступающих информации и данных, в том числе с применением философского понятийного аппарата Навыки: проведения оценки информации, ее достоверности, построения логического умозаключения на основании поступающих информации и данных, в том числе с применением философского понятийного аппарата	
УК -2.1 Определяет цель проекта и формулирует совокупность задач, решение которых напрямую связано с достижением цели проекта и определяет связи между поставленными	Знания: системного подхода для решения поставленных задач. Умения: использует системный подход для решения поставленных задач Навыки: использования системного подхода для решения поставленных задач	

задачами и ожидаемыми результатами их решения.	
УК – 3.1 Определяет свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, учитывая особенности поведения других членов команды	Знания: ролей в команде, стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели с учетом особенности поведения других членов команды
	Умения: определять свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, учитывая особенности поведения других членов команды
	Навыки: определяет свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, учитывая особенности поведения других членов команды
УК – 3.2 Взаимодействует с членами команды используя различные цифровые средства, позволяющие достигать поставленных целей	Знания: цифровых средств, позволяющие достигать поставленных целей при взаимодействии с членами команды
	Умения: взаимодействия с членами команды используя различные цифровые средства, позволяющие достигать поставленных целей
	Навыки: взаимодействовать с членами команды используя различные цифровые средства, позволяющие достигать поставленных целей
УК-5.3 Учитывает при социальном и профессиональном общении историческое наследие и социокультурные традиции различных социальных групп, этносов и конфессий, включая мировые религии, философские и этические учения	Знания: исторического наследия и социокультурных традиции различных социальных групп, этносов и конфессий, включая мировые религии, философские и этические учения
	Умения: учитывать при социальном и профессиональном общении историческое наследие и социокультурные традиции различных социальных групп, этносов и конфессий, включая мировые религии, философские и этические учения
	Навыки: учитывает при социальном и профессиональном общении историческое наследие и социокультурные традиции различных социальных групп, этносов и конфессий, включая мировые религии, философские и этические учения
УК-11.1 Понимает сущность коррупции как социального, экономического и политического явления, противозаконного действия, а так же о различных формах коррупционного поведения	Знания: сущности коррупции как социального, экономического и политического явления, противозаконного действия, а так же о различных формах коррупционного поведения
	Умения: понимать сущность коррупции как социального, экономического и политического явления, противозаконного действия, а так же о различных формах коррупционного поведения
	Навыки: понимания сущности коррупции как социального, экономического и политического явления, противозаконного действия, а так же о различных формах коррупционного поведения
ОПК – 1.2 Способен использовать ИКТ для совместной (командной) работы и общения, создания и редактирования нового	Знания: ИКТ для совместной (командной) работы и общения
	Умения: использовать ИКТ для совместной (командной) работы и общения, создания и редактирования нового контента, решения концептуальных, технических и практических проблем
	Навыки: способен использовать ИКТ для совместной (командной) работы и общения, создания и редактирования

контента, решения концептуальных, технических и практических проблем	нового контента, решения концептуальных, технических и практических проблем
<b>Краткая характеристика практики</b>	<p>Ознакомительные лекции</p> <p>Вводный инструктаж по технике безопасности;</p> <p>Вводный инструктаж по охране труда.</p> <p>Характеристика предприятия</p> <p>Назначение и содержание помещений</p> <p>Выполнение индивидуального задания</p> <p>Организация производственно-хозяйственной деятельности</p> <p>Подготовка отчета по практике</p> <p>Защита отчета</p>
<b>Форма отчетности по практике</b>	Отчет, дневник
<b>Форма контроля</b>	Зачет - 2 курс
<b>Авторы</b>	Скорбина Е.А., доцент кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

## Аннотация программы технологической практики

Форма обучения – заочная		
<b>19.03.04</b>	<b>Технология продукции и организация общественного питания</b>	
код	направление подготовки	
Технология организации ресторанного дела		
Направленность программы		
<b>Общая трудоемкость практики составляет 6 зет, 4 недели</b>		
<b>Вид практики:</b>	учебная	
<b>Тип практики:</b>	технологическая	
<b>Способ проведения практики</b>	стационарная	
<b>Форма проведения практики</b>	дискретно - путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения практики	
<b>Цель проведения практики</b>	формирование и развитие профессиональных знаний в сфере избранного направления подготовки, закрепление полученных теоретических знаний по дисциплинам направления, овладение необходимыми профессиональными компетенциями по избранному направлению специализированной подготовки	
<b>Код и содержание компетенции</b>	<b>Обобщенные трудовые функции</b>	<b>Задачи практики</b>
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	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	– 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.
УК-11 Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению		– применение полученных знаний и материалов для подготовки квалифицированного

ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов		отчета по практике
ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания		
ОПК-5. Способен организовывать и контролировать производство продукции питания		
ПК-1. Способен организовать разработку, создание и эксплуатацию прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов		
<b>Место практики в структуре ОП ВО</b>	Технологическая практика (Б2.О.02(У)) относится к обязательной части блока 2 «Практики»	
<b>Код и наименование индикатора компетенций</b>	<b>Планируемые результаты обучения при прохождении практики</b>	
УК-8.1 Анализирует факторы вредного воздействия на объекты окружающей среды и идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой профессиональной деятельности	Знания: Факторов вредного воздействия на объекты окружающей среды и идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой профессиональной деятельности	
	Умения: Анализировать факторы вредного воздействия на объекты окружающей среды и идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой профессиональной деятельности	
	Навыки: Анализирует факторы вредного воздействия на объекты окружающей среды и идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой профессиональной деятельности	



УК-8.2 Выявляет возможные угрозы для жизни и здоровья человека, создает и поддерживает безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды и обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.	Знания: Возможных угроз для жизни и здоровья человека, безопасных условий жизнедеятельности для сохранения природной среды и обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов
	Умения: Выявлять возможные угрозы для жизни и здоровья человека, создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды и обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов
	Навыки: Выявления возможных угроз для жизни и здоровья человека, создания и поддержания безопасных условий жизнедеятельности для сохранения природной среды и обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов
УК-11.2 Демонстрирует практические навыки, необходимые для борьбы с коррупцией, в конкретных жизненных ситуациях, умение аргументированно защищать антикоррупционную позицию и находить пути противодействия коррупционным явлениям	Знания: Методов теоретического и экспериментального исследования объектов, процессов, явлений и проведения экспериментов по заданной методике
	Умения: Аргументированно защищать антикоррупционную позицию и находить пути противодействия коррупционным явлениям
	Навыки: Демонстрирует практические навыки, необходимые для борьбы с коррупцией, в конкретных жизненных ситуациях, умение аргументированно защищать антикоррупционную позицию и находить пути противодействия коррупционным явлениям
ОПК-3.1. Использует знания инженерных процессов при решении профессиональных задач	Знания: Инженерных процессов современного технологического оборудования и приборов разных классов предприятий общественного питания и особенности его эксплуатации
	Умения: Использования знаний инженерных процессов при решении профессиональных задач
	Навыки: Использует знания инженерных процессов при решении профессиональных задач
ОПК-3.3. Осуществляет эксплуатацию современного технологического оборудования и приборов	Знания: Инженерных процессов современного технологического оборудования и приборов разных классов предприятий общественного питания и особенности его эксплуатации
	Умения: Эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания
	Навыки: Эксплуатации различного вида технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания
ОПК-4.2. Организует производство продуктов питания с учетом	Знания: Основных требований по организации производства и обслуживанию на предприятиях питания различных типов и классов
	Умения: Осуществлять организацию производства и

современных знаний в индустрии питания	<p>обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов</p> <p>Навыки: Способность участия во всех фазах организации производства и обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов</p>
ОПК-4.4 Управляет технологическими процессами посредством использования технологических добавок и улучшителей для его рационализации и повышения качества готовой продукции	<p>Знания: технологических процессов использования технологических добавок и улучшителей</p> <p>Умения Управляет технологическими процессами посредством использования технологических добавок и улучшителей</p> <p>Навыки: Управления технологическими процессами посредством использования технологических добавок и улучшителей для его рационализации и повышения качества готовой продукции</p>
ОПК-5.2. Применяет существующую нормативную и техническую документацию в профессиональной деятельности, в т.ч. при разработке технологической документации	<p>Знания: Нормативной и технической документации, применяемых на предприятиях общественного питания, в т.ч. при разработке технологической документации</p> <p>Умения: Применять существующую нормативную и техническую документацию в профессиональной деятельности, в т.ч. при разработке технологической документации</p> <p>Навыки: Применения существующей нормативной и технической документацию в профессиональной деятельности, в т.ч. при разработке технологической документации</p>
ПК-1.1 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<p>Знания: Технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Умения: Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Навыки: Разработки технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
<b>Краткая характеристика практики</b>	<p>Вводный инструктаж по технике безопасности;</p> <p>Вводный инструктаж по охране труда.</p> <p>Инструктаж по технике безопасности, правилам внутреннего распорядка организации и правилам охраны труда на предприятии общественного питания</p> <p>Ознакомление с основными технико-экономическими показателями предприятия общественного питания.</p>

	Изучение практических вопросов организации производства, обслуживания посетителей и управления предприятием Подготовка отчета и дневника по практике
<b>Форма отчетности по практике</b>	Отчет, дневник
<b>Форма контроля</b>	Зачет - 2 курс
<b>Авторы</b>	Скорбина Е.А., доцент кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

### Аннотация программы проектно-технологической практики

Форма обучения – заочная		
<b>19.03.04      Технология продукции и организация общественного питания</b>		
код	направление подготовки	
Технология организации ресторанного дела		
Направленность программы		
<b>Общая трудоемкость практики составляет      6 зет,    4 недели</b>		
<b>Вид практики:</b>	производственная	
<b>Тип практики:</b>	проектно-технологическая	
<b>Способ проведения практики</b>	стационарная	
<b>Форма проведения практики</b>	дискретно - путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения практики	
<b>Цель проведения практики</b>	формирование и развитие профессиональных знаний в сфере избранного направления подготовки, закрепление полученных теоретических знаний по дисциплинам направления, овладение необходимыми профессиональными компетенциями по избранному направлению специализированной подготовки	
<b>Код и содержание компетенции</b>	<b>Обобщенные трудовые функции</b>	<b>Задачи практики</b>
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	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	– 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
УК -10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности		
ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач		

профессиональной деятельности		
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		
ПК-1. Способен организовать разработку, создание и эксплуатацию прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов		
<b>Место практики в структуре ОП ВО</b>	Проектно-технологическая практика (Б2.О.03(П)) относится к обязательной части блока 2 «Практики»	
<b>Код и наименование индикатора компетенций</b>	<b>Планируемые результаты обучения при прохождении практики</b>	
УК -2.2 Выбирает оптимальный способ решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения	<b>Знания:</b> Оптимальных способов решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения	
	<b>Умения:</b> Выбирать оптимальный способ решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения	
	<b>Навыки:</b> Выбирает оптимальный способ решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения	
УК -10.1 Понимает базовые	Знания: Базовых принципов функционирования экономики и экономического развития	

принципы функционирования экономики и экономического развития, цели формы участия государства в экономике	Умения: Применять базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели формы участия государства в экономике
	Навыки: Понимания базовых принципов функционирования экономики и экономического развития, цели формы участия государства в экономике
ОПК-2.1. Идентифицирует области естественных наук, математические методы, физические и химические законы, позволяющие найти решения проблем, возникающих в ходе профессиональной деятельности	Знания: В области естественных наук, математические методы, физические и химические законы, позволяющие найти решения проблем, возникающих в ходе профессиональной деятельности
	Умения: Идентификации области естественных наук, математические методы, физические и химические законы, позволяющие найти решения проблем, возникающих в ходе профессиональной деятельности
	Навыки: Идентифицирует области естественных наук, математические методы, физические и химические законы, позволяющие найти решения проблем, возникающих в ходе профессиональной деятельности
ОПК-2.2. Применяет методы теоретического и экспериментального исследования объектов, процессов, явлений, проводит эксперименты по заданной методике и анализирует их результаты	Знания: Методов теоретического и экспериментального исследования объектов, процессов, явлений и проведения экспериментов по заданной методике
	Умения: Применять методы теоретического и экспериментального исследования объектов, процессов, явлений, проводит эксперименты по заданной методике и анализирует их результаты
	Навыки: Применения методов теоретического и экспериментального исследования объектов, процессов, явлений, проведения экспериментов по заданной методике и анализа их результатов
ОПК-3.2. Разрабатывает технологические процессы с обеспечением высокого уровня энергосбережения и использования новейших достижений техники	Знания: Основных технологических процессов с обеспечением высокого уровня энергосбережения и использования новейших достижений техники
	Умения: Разработки технологические процессы с обеспечением высокого уровня энергосбережения и использования новейших достижений техники
	Навыки: Разрабатывает технологические процессы с обеспечением высокого уровня энергосбережения и использования новейших достижений техники
ОПК-4.3. Организует технологические процессы приготовления продуктов питания, с учетом особенностей технологических приемов и обработки сырья национальных кухонь мира	Знания: Особенности технологических приемов и обработки сырья национальных кухонь мира
	Умения: Осуществлять организацию приготовления продуктов питания, с учетом особенностей технологических приемов и обработки сырья национальных кухонь мира
	Навыки: Организации технологических процессов приготовления продуктов питания, с учетом особенностей технологических приемов и обработки сырья национальных кухонь мира
ОПК-5.1. Осуществляет	Знания: Методов контроля технологического процесса,

контроль технологического процесса, качества и безопасности сырья и готовой продукции	качества и безопасности сырья и готовой продукции
	Умения: Применения методов контроля технологического процесса, качества и безопасности сырья и готовой продукции
	Навыки: Осуществления контроля технологического процесса, качества и безопасности сырья и готовой продукции
ПК-1.2. Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знания: Основы технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	Умения: Осуществлять технологическую регулировку оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	Навыки: Внедрения систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения соблюдения требований технических регламентов к видам пищевой продукции
<b>Краткая характеристика практики</b>	<p>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  Анализ торгово-производственной деятельности предприятия общественного питания  Изучение и анализ вопросов технологии продукции питания, технологического и инженерного проектирования;  Изучение объемно-планировочных и конструктивных схем зданий;  Анализ финансово-экономических результатов деятельности предприятия  Подготовка отчета и дневника по практике</p>
<b>Форма отчетности по практике</b>	Отчет, дневник
<b>Форма контроля</b>	зачет с оценкой - 3 курс зачет с оценкой - 4 курс
<b>Авторы</b>	Скорбина Е.А., доцент кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

## Аннотация программы научно-исследовательской работы

Форма обучения – заочная		
<b>19.03.04      Технология продукции и организация общественного питания</b>		
код	направление подготовки	
Технология организации ресторанного дела		
Направленность программы		
<b>Общая трудоемкость практики составляет            3 зет,    2 недели</b>		
<b>Вид практики:</b>	производственная	
<b>Тип практики:</b>	научно-исследовательская работа	
<b>Способ проведения практики</b>	стационарная	
<b>Форма проведения практики</b>	дискретно - путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения практики	
<b>Цель проведения практики</b>	формирование у выпускников 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	
<b>Код и содержание компетенции</b>	<b>Обобщенные трудовые функции</b>	<b>Задачи практики</b>
УК-1 Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие; осуществляет поиск информации; определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	– ведение библиографической работы с привлечением современных информационных технологий; – постановка и решение задач профессиональной деятельности, возникающих в ходе выполнения научно-исследовательской работы;
УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)		– применение современных информационных технологий при проведении научных и прикладных



ОПК- 1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессионально		исследований; – анализ и обработка полученных результатов, представлению их в виде завершенных научно-исследовательских разработок (отчета по научно-исследовательской работе).
<b>Место практики в структуре ОП ВО</b>	Научно-исследовательская работа (Б2.О.04(П)) относится к обязательной части блока 2 «Практики»	
<b>Код и наименование индикатора компетенций</b>	<b>Планируемые результаты обучения при прохождении практики</b>	
УК-1.1 Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие; осуществляет поиск информации; определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи	<p><b>Знания:</b> В области анализа задач, выделяя ее базовые составляющие; осуществляет поиск информации; определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи</p> <p><b>Умения:</b> Применять анализ задач, выделяя ее базовые составляющие; осуществляет поиск информации; определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи</p> <p><b>Навыки:</b> Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие; осуществляет поиск информации; определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи</p>	
УК-4.1 Демонстрирует умение вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах на государственном языке	<p><b>Знания:</b> В области обмена деловой информацией в устной и письменной формах на государственном языке</p> <p><b>Умения:</b> Вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах на государственном языке</p> <p><b>Навыки:</b> Демонстрирует умение вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах на государственном языке</p>	
УК-4.2 Демонстрирует умение вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах не менее чем на одном иностранном языке	<p><b>Знания:</b> В области обмена деловой информацией в устной и письменной формах на одном иностранном языке</p> <p><b>Умения:</b> • Вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах на одном иностранном языке</p> <p><b>Навыки:</b> Демонстрирует умение вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах на одном иностранном языке</p>	
УК-6.1 Использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при	<p><b>Знания:</b> Инструментов и методов управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей</p> <p><b>Умения:</b> Применять инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей</p>	

достижения поставленных целей	Навыки: Использования инструментов и методов управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей
ОПК – 1.3 Использование облачных сервисов для просмотра, поиска, фильтрации, организации, хранения, извлечения и анализа данных, информации и цифрового контента (Google Drive, Dropbox, Яндекс Диск)	Знания: Облачных сервисов для просмотра, поиска, фильтрации, организации, хранения, извлечения и анализа данных, информации и цифрового контента (Google Drive, Dropbox, Яндекс Диск)
	Умения: Использование облачных сервисов для просмотра, поиска, фильтрации, организации, хранения, извлечения и анализа данных, информации и цифрового контента (Google Drive, Dropbox, Яндекс Диск)
	Навыки: Применения облачных сервисов для просмотра, поиска, фильтрации, организации, хранения, извлечения и анализа данных, информации и цифрового контента (Google Drive, Dropbox, Яндекс Диск)
<b>Краткая характеристика практики</b>	<p>Ознакомление с тематикой исследовательских работ.</p> <p>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</p> <p>Составление первичного библиографического списка по выбранной теме</p> <p>Сбор материалов для теоретической части ВКР, их обработка оформление и представление результатов научного исследования научному руководителю</p> <p>Оформление результатов НИР</p> <p>Подготовка и защита отчета по НИР</p>
<b>Форма отчетности по практике</b>	Отчет, дневник
<b>Форма контроля</b>	Зачет с оценкой - 5 курс
<b>Авторы</b>	Скорбина Е.А., доцент кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

**Аннотация программы преддипломной практики, в том числе научно-исследовательской работы**

Форма обучения – заочная		
<b>19.03.04      Технология продукции и организация общественного питания</b>		
код	направление подготовки	
Технология организации ресторанного дела		
Направленность программы		
<b>Общая трудоемкость практики составляет                    3 зет,    2 недели</b>		
<b>Вид практики:</b>	преддипломная	
<b>Тип практики:</b>	преддипломная, в том числе научно-исследовательская работа	
<b>Способ проведения практики</b>	стационарная	
<b>Форма проведения практики</b>	дискретно - путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения практики	
<b>Цель проведения практики</b>	формирование и развитие профессиональных знаний в сфере избранного направления подготовки, закрепление полученных теоретических знаний по дисциплинам направления, овладение необходимыми профессиональными компетенциями по избранному направлению специализированной подготовки	
<b>Код и содержание компетенции</b>	<b>Обобщенные трудовые функции</b>	<b>Задачи практики</b>
УК-1 Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие; осуществляет поиск информации; определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	– знакомство с общеинженерными службами предприятия, с особенностями технологий, организацией и ведением технологического процесса на предприятии, механизацией и автоматизацией технологических операций,
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		– ознакомление с основными технико-экономическими показателями предприятия,
УК-6 Способен		– сбор данных, необходимых для

<p>управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</p>		<p>составления отчета</p>
<p>УК -10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности</p>		
<p>ОПК- 1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессионально</p>		
<p>ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности</p>		
<p>ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания</p>		
<p>ОПК-5. Способен организовывать и контролировать производство продукции питания</p>		
<p>ПК-1. Способен организовать разработку, создание и эксплуатацию прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>		

<b>Место практики в структуре ОП ВО</b>	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа (Б2.О.05(Пд)) относится к обязательной части блока 2 «Практики»
<b>Код и наименование индикатора компетенций</b>	<b>Планируемые результаты обучения при прохождении практики</b>
УК-1.3 Использует системный подход для решения поставленных задач.	Знания: Системного подхода для решения поставленных задач.
	Умения: Использует системный подход для решения поставленных задач
	Навыки: Использования системного подхода для решения поставленных задач
УК -2.3 Оценивает решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач	Знания: Способов решения поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач
	Умения: Оценивать решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректировать способы решения задач
	Навыки: Оценивает решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач
УК-6.2 Реализует намеченные цели с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда на основе принципов образования в течении всей жизни	Знания: Методов теоретического и экспериментального исследования объектов, процессов, явлений и проведения экспериментов по заданной методике
	Умения: Применять методы теоретического и экспериментального исследования объектов, процессов, явлений, проводит эксперименты по заданной методике и анализирует их результаты
	Навыки: Применения методов теоретического и экспериментального исследования объектов, процессов, явлений, проведения экспериментов по заданной методике и анализа их результатов
УК -10.1 Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели формы участия государства в экономике	Знания: Базовых принципов функционирования экономики и экономического развития
	Умения: Применять базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели формы участия государства в экономике
	Навыки: Понимания базовых принципов функционирования экономики и экономического развития, цели формы участия государства в экономике
ОПК-3.2. Разрабатывает технологические процессы с обеспечением высокого	Знания: Основных технологических процессов с обеспечением высокого уровня энергосбережения и использования новейших достижений техники
	Умения: Разработки технологические процессы с

уровня энергосбережения и использования новейших достижений техники	обеспечением высокого уровня энергосбережения и использования новейших достижений техники
	Навыки: Разрабатывает технологические процессы с обеспечением высокого уровня энергосбережения и использования новейших достижений техники
ОПК – 1.1 Способен использовать для решения аналитических и исследовательских задач современные технические средства и информационные технологии	Знания: Современных технических средств и информационных технологий
	Умения: Использовать для решения аналитических и исследовательских задач современные технические средства и информационные технологии
	Навыки: Способен использовать для решения аналитических и исследовательских задач современные технические средства и информационные технологии
ОПК-2.3. Использует знания в области естественных наук для ведения и совершенствования технологического процесса и обеспечения безопасности продукции	Знания: В области естественных наук для ведения и совершенствования технологического процесса и обеспечения безопасности продукции
	Умения: Использования знаний в области естественных наук для ведения и совершенствования технологического процесса и обеспечения безопасности продукции
	Навыки: Применения знаний в области естественных наук для ведения и совершенствования технологического процесса и обеспечения безопасности продукции
ОПК-4.1. Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции общественного питания	Знания: В области совершенствования технологических процессов производства продукции общественного питания
	Умения: Проведения мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции общественного питания
	Навыки: Разработки мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции общественного питания
ОПК-5.3. Владеет современными, прогрессивными методами и формами организации производства кулинарной продукции, а также обслуживания потребителей в различных типах предприятий питания	Знания: Современных, прогрессивных методов и форм организации производства кулинарной продукции, а также обслуживания потребителей в различных типах предприятий питания
	Умения: Применения современных, прогрессивных методов и форм организации производства кулинарной продукции, а также обслуживания потребителей в различных типах предприятий питания
	Навыки: Применения знаний в области естественных наук для ведения и совершенствования технологического процесса и обеспечения безопасности продукции
ПК-1.3. Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знания: Методы проведения расчетов для проектирования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих организаций
	Умения: Использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования

	<p>производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций</p> <p>Навыки: Проведение расчетов для проектирования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих организаций</p>
<b>Краткая характеристика практики</b>	<p>Инструктаж по технике безопасности и охране труда.</p> <p>Изучение состояния охраны труда и охраны природы на предприятии</p> <p>Оценка производственной программы как основы технологических процессов в их взаимосвязи с функциональными особенностями планировочного решения данного предприятия</p> <p>Сбор статистических материалов для технико-экономического обоснования решений, принимаемых в ВКР</p> <p>Выполнение индивидуального задания</p> <p>Написание и оформление отчета и дневника по практике</p>
<b>Форма отчетности по практике</b>	Отчет, дневник
<b>Форма контроля</b>	Зачет с оценкой - 5 курс
<b>Авторы</b>	Скорбина Е.А., доцент кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции