

**Аннотации рабочих программ практик
основной профессиональной образовательной программы высшего образования
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.**

Аннотация рабочей программы практики «Учебная практика – ознакомительная практика»

Целью освоения учебной практики является закрепление и углубление теоретической подготовки обучающихся, приобретение практических навыков, профессиональных умений и опыта самостоятельной профессиональной деятельности в области технологии продукции и организации общественного питания.

Информация о структуре и содержании практики представлена в таблице.

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Наименование практики	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
<p>УК-6: Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни;</p> <p>ОПК-1: Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач</p>	<p>УК-6.1: Использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей;</p> <p>ОПК-1.1: Использует современные IT-технологии при сборе, анализе, обработке и представлении информации;</p> <p>ПК-6.4: Владеет методами органолептического анализа, производит органолептический анализ и оценивает</p>	<p>Учебная практика - ознакомительная практика – 6 з.е., зачет с оценкой</p>	<p><u>Должен знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - правила и требования к составлению отчетов по выполненному заданию; - средства и методы научного исследования. <p><u>Должен уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать собственный рабочий график; - работать с научно-технической информацией для приобретения учебно-практических навыков по профессии; - навыками составления отчета по практике; - проводить простые исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов. <p><u>Должен владеть:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками работы с научно-технической информацией; - компьютерными программами для обработки результатов исследования.

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Наименование практики	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
профессиональной деятельности; ПК-6: Способен организовывать технологический процесс производства продукции общественного питания.	соответствие рецептуре полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента и готовых блюд.		<u>Должен приобрести опыт:</u> - описания и обобщения научно-технической информации, участия в работах по составлению отчетов по выполненному заданию; - обработки и обобщения полученных данных для составления отчетов.

Аннотация рабочей программы практики «Производственная практика – технологическая практика»

Целью освоения производственной практики является формирование знаний, умений и навыков технологической деятельности в области технологии продукции и организации общественного питания.

Информация о структуре и содержании практики представлена в таблице.

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Наименование практики	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
<p>ОПК-4: Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания;</p> <p>ОПК-5: Способен организовывать и контролировать производство продукции питания;</p> <p>ПК-6: Способен организовывать технологический процесс производства продукции общественного питания.</p>	<p>ОПК-4.3: Использует отечественную и зарубежную нормативно-техническую документацию в профессиональной деятельности, в т.ч. при разработке технологической документации;</p> <p>ОПК-5.3: Предлагает схемы организации производства, основанные на принципах обеспечения безопасности продуктов общественного питания;</p> <p>ПК-6.5: Самостоятельно осуществляет технологический процесс</p>	<p>Производственная практика – технологическая практика - 6 з.е., зачет с оценкой</p>	<p><u>Должен знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - виды технологического оборудования и технику безопасности при работе с ним; - принципы рационального размещения оборудования для предприятий общественного питания; - технологические процессы производства пищевой продукции. <p><u>Должен уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - эксплуатировать технологическое оборудование на предприятиях общественного питания в соответствии с требованиями техники безопасности; - выбрать технологическое оборудование для предприятий общественного питания; - использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции. <p><u>Должен владеть:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками работы на различных видах технологического оборудования; - навыками в области планировки и оснащения предприятия общественного питания (состав помещений, техническая

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Наименование практики	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
	производства «заготовок» для блюд и кулинарных изделий.		оснащенность, уровень механизации труда, организация рабочих мест, расстановка оборудования согласно поточности технологического процесса); - навыками совершенствования технологических процессов производства продукции на предприятиях общественного питания. <u>Должен приобрести опыт:</u> - эксплуатации оборудования предприятий общественного питания; - анализа размещения технологического оборудования на предприятии общественного согласно поточности технологического процесса; рационального способа технологической обработки пищевого сырья с целью предотвращения дефектов и получения продукции высокого качества.

Аннотация рабочей программы практики «Производственная практика – преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа»

Целями освоения производственной практики являются:

- формирование знаний, умений и навыков в научно-исследовательской деятельности;
- закрепление и углубление знаний, полученных студентами в процессе теоретического обучения, формирование необходимых умений и практических навыков, овладение необходимыми профессиональными компетенциями в области технологии продукции и организации общественного питания.

Информация о структуре и содержании практики представлена в таблице.

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Наименование практики	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
<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</p>	<p>ОПК-2.1: Осуществляет расчеты, анализирует полученные результаты и составляет заключение по проведенным анализам, испытаниям и исследованиям;</p> <p>ОПК-4.2: Осуществляет поиск, синтез и анализ информации по заданному объекту с целью дальнейшего проектирования производства или его элементов;</p> <p>ОПК-5.4: Выполняет технико-экономическое</p>	<p>Производственная практика – преддипломная практика, в том числе научно – исследовательская работа - 9 з.е., зачет с оценкой</p>	<p><u>Должен знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - алгоритм поиска научно-технической информации по производству продукции общественного питания; - правила составления отчетов по выполненному заданию и внедрять результаты исследований и разработок; - элементы технико-экономического обоснования проекта предприятия общественного питания и их содержание; - основные нормативы технологических расчетов и порядок их выполнения. <p><u>Должен уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать и обобщать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по производству продукции общественного питания; - измерять, наблюдать и составлять описания исследований в области технологии продуктов питания; - рассчитывать производственные помещения, мощности и загрузку оборудования, технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, экономическую эффективность разрабатываемого проекта.

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Наименование практики	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
<p>питания;</p> <p>ПК-2: Способен управлять текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания;</p> <p>ПК-3: Способен управлять текущей деятельностью основного производства организации питания.</p>	<p>обоснование технологии производства продуктов общественного питания;</p> <p>ПК-2.2: Взаимодействует с потребителями и заинтересованными сторонами;</p> <p>ПК-3.1: Планирует процессы основного производства организации питания.</p>		<p><u>Должен владеть:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками поиска, анализа и обобщения (в т.ч. с использованием современных информационных технологий) необходимой информации; - навыками обобщения полученных экспериментальных данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; - навыками проектирования предприятия общественного питания, в том числе технологическими расчетами, расчетом, подбором и размещением оборудования, организации рабочих мест и др. <p><u>Должен приобрести опыт:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - поиска научно-технической информации по изучаемому вопросу; - обобщения полученных экспериментальных данных и составления отчетов по выполненному заданию; - работы с генеральным планом предприятия; планами технического оснащения цехов пищевого предприятия.

Начальник УРОПС

В.А. Мельникова