

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

**Аннотация рабочей программы практики «Производственная практика – научно-исследовательская работа»**

**Целью** освоения производственной практики является формирование знаний, умений и навыков в научно-исследовательской деятельности.

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-5: Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач;</p> <p>ПК-3: Способен использовать современные достижения науки и передовой технологии для разработки нового ассортимента продуктов и технологий в сфере общественного питания.</p>	<p>ОПК-5.3: Организует научно-исследовательскую работу в соответствии с технологическими задачами;</p> <p>ПК-3.4: Самостоятельно выполняет лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и</p>	<p>Производственная практика - научно – исследовательская работа - 21 з.е.,                      Очная форма - зачет с оценкой</p>	<p><u>Должен знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- результаты научных исследований по проблемам в сфере общественного питания, опубликованные в открытой печати;</li> <li>- принципы организации и управления научно-исследовательскими работами в сфере общественного питания;</li> <li>- принципы моделирования рецептур разрабатываемого пищевого продукта или блюд в общественном питании;</li> <li>- основные источники информации для проведения научно-исследовательской работы;</li> <li>- методы исследования основных показателей качества сырья и/или процессов, проходящих в нем в процессе производства и/или хранения пищевых продуктов.</li> <li>- современную отечественную и зарубежную аппаратуру и</li> </ul>

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Наименование практики	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
	<p>приборов, а также методов исследования свойств сырья и готовой продукции.</p>		<p>приборы для исследования свойств сырья и продуктов питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- специфику и требования составления технической документации и научных отчетов;</li> <li>- способы аппроксимации экспериментальных данных.</li> </ul> <p><u>Должен уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-технической информации по тематике исследования;</li> <li>- проводить маркетинговые исследования по теме исследования;</li> <li>- планировать и организовывать этапы проведения экспериментальных научно-исследовательских работ в сфере общественного питания;</li> <li>- использовать профессиональные знания в области общественного питания при проведении исследований.</li> <li>- формулировать и решать задачи, возникающие в ходе выполнения научно-исследовательской работы, оценивать полученные результаты;</li> <li>- самостоятельно выполнять лабораторные исследования по тематике научных исследований;</li> <li>- обрабатывать экспериментальные данные по теме исследований с применением методов математической статистики.</li> <li>- интерпретировать и представлять результаты исследований экспериментов.</li> </ul>

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Наименование практики	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
			<p><u>Должен владеть:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками критического восприятия информации;</li> <li>- навыками патентного поиска;</li> <li>- информационными технологиями для проведения научных исследований в технологии общественного питания;</li> <li>- принципами планирования и организации научно-исследовательских работ в сфере общественного питания;</li> <li>- навыками использования профессиональных знаний в области общественного питания при проведении исследований;</li> <li>- методами исследования основных показателей качества сырья и/или процессов, проходящих в нем в процессе производства и/или хранения пищевых продуктов.</li> <li>- навыками подготовки научных отчетов, публикаций, написания научных статей и докладов, публичных выступлений.</li> <li>- навыками статистической обработки полученных результатов, анализа и представления их в виде отчетов по НИР, тезисов докладов, научных статей.</li> </ul> <p><u>Должен приобрести опыт:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснования актуальности темы исследования;</li> <li>- изучения степени разработанности темы исследований;</li> <li>- проектирования рецептур разрабатываемого продукта, с применением метода математического моделирования по различным критериям с использованием информационных технологий</li> </ul>

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Наименование практики	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
			<ul style="list-style-type: none"> <li>- планирования и организации этапов проведения экспериментальных научно-исследовательских работ в сфере общественного питания;</li> <li>- использования профессиональных знаний в области общественного питания при проведении исследований.</li> <li>- организации экспериментальных исследований и постановки эксперимента при проведении научных исследований;</li> <li>- проведения исследований основных показателей качества сырья и/или процессов, проходящих в нем в процессе производства и/или хранения пищевых продуктов;</li> <li>- подготовки научной публикации по тематике исследований.</li> <li>- представления результатов научных исследований в виде отчетов, обзоров, докладов и статей.</li> </ul>

### Аннотация рабочей программы практики «Производственная практика – технологическая практика»

**Целью** освоения производственной практики является закрепление и углубление знаний, полученных студентами в процессе теоретического обучения, формирование необходимых умений и практических навыков 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-5: Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач;</p> <p>ПК-2: Способен стратегически управлять развитием предприятия питания.</p>	<p>ОПК-5.2: Анализирует существующие научные работы, выявляет их преимущества и недостатки, предлагает новые концепции для комплексного решения профессиональных задач;</p> <p>ПК-2.3: Управляет проектами и изменениями на предприятии питания.</p>	<p>Производственная практика – технологическая практика - 12 з.е.,                      Очная форма - зачет с оценкой</p>	<p><u>Должен знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принципы разработки или совершенствования рецептур пищевого продукта или блюда, технологических параметров и режимов, приемов технологической обработки;</li> <li>- принципы организации и управления научно-производственными работами в сфере общественного питания;</li> <li>- принципы составления технической документации и научных отчетов;</li> <li>- этапы работ строительства и реконструкции предприятий питания;</li> <li>- методики расчета и подбора технологического оборудования для предприятий общественного питания и перечень их основных характеристик.</li> </ul> <p><u>Должен уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- внедрять в практическую деятельность результаты научных исследований;</li> <li>- составлять технологическую схему производства</li> </ul>

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Наименование практики	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
			<p>разрабатываемого и/или модернизируемого пищевого продукта или блюда;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- планировать и организовывать этапы проведения научно-производственных работ в сфере общественного питания;</li> <li>- представлять результаты исследований экспериментов;</li> <li>- планировать этапы работ строительства и реконструкции предприятий питания;</li> <li>- производить инженерные расчеты.</li> </ul> <p><u>Должен владеть:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками внедрения в практическую деятельность результатов научных исследований;</li> <li>- навыками разработки или совершенствования рецептур, технологических параметров и режимов, приемов технологической обработки;</li> <li>- принципами планирования и организации научно-производственных работ в сфере общественного питания;</li> <li>- навыками составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, тезисов докладов, научных статей;</li> <li>- навыками разработки технической документации при проведении работ по проектированию и реконструкции;</li> <li>- навыками расчета и подбора оборудования.</li> </ul> <p><u>Должен приобрести опыт:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработки или совершенствования рецептур пищевого продукта или блюда, технологических параметров и режимов, приемов технологической обработки;</li> </ul>

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Наименование практики	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
			<ul style="list-style-type: none"> <li>- планирования и организации научно-производственных работ в сфере общественного питания;</li> <li>- представления результатов научных исследований в виде научных отчетов;</li> <li>- планирования этапов строительства и реконструкции предприятий общественного питания;</li> <li>- инженерных расчетов в технологической части проекта.</li> </ul>

**Аннотация рабочей программы практики «Производственная практика – педагогическая практика»**

**Целью** освоения производственной практики является формирование знаний, умений и навыков в педагогической деятельности. 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-6: Способен проектировать образовательные программы в сфере своей профессиональной деятельности, разрабатывать научно-методическое обеспечение для их реализации;</p> <p>ПК-3: Способен использовать современные достижения науки и передовой технологии для разработки нового ассортимента продуктов и технологий в сфере общественного питания.</p>	<p>ОПК-6.2: Осуществляет преподавание, текущий контроль, оценку динамики подготовленности и мотивации обучающихся в процессе изучения учебного предмета, курса, дисциплины (модуля);</p> <p>ПК-3.5: Способен ставить и решать прикладные учебно-методические задачи, обосновывать выбор и моделировать проектное решение.</p>	<p>Производственная практика – педагогическая практика - 3 з.е.,                      Очная форма - зачет с оценкой</p>	<p><u>Должен знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- учебно-методическую литературу, используемую преподавателями кафедры в учебном процессе;</li> <li>- педагогические приемы, методы проведения лабораторных и практических занятий;</li> <li>- методы контроля качества и уровня освоения знаний студентами;</li> <li>- организацию учебного процесса на выпускающей кафедре;</li> <li>- методы экспериментальной работы научных исследований.</li> </ul> <p><u>Должен уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- работать с научной и специальной педагогической литературой на русском и иностранном языках;</li> <li>- применять теоретические и практические знания, полученные при изучении профессиональных дисциплин в образовательной деятельности;</li> <li>- вести отчетность по учебной работе;</li> <li>методически грамотно построить план учебных занятий;</li> <li>- осуществлять текущий контроль уровня освоения знаний студентами;</li> </ul>



Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Наименование практики	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
			<p>- составлять отчет по производственной – педагогической практике;</p> <p>- ставить задачи научных исследований.</p> <p><u>Должен владеть:</u></p> <p>- навыками публичного изложения теоретических и практических разделов учебных дисциплин;</p> <p>- навыками преподавания профессиональных дисциплин;</p> <p>- формами представления научных исследований.</p> <p><u>Должен приобрести опыт:</u></p> <p>- подготовки учебно-методических разработок, используемых преподавателями кафедры в учебном процессе;</p> <p>- самостоятельного ведения семинарских занятий по профессиональным дисциплинам уровня бакалавриата;</p> <p>- командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств;</p> <p>- интерпретации и представления результатов научных исследований в образовательной деятельности.</p>

### Аннотация рабочей программы практики «Производственная практика – преддипломная практика»

**Целью** освоения производственной практики является 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>УК-6: Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки;</p> <p>ОПК-2: Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения;</p> <p>ОПК-4: Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования</p>	<p>УК-6.2: Оценка требований рынка труда и образовательных услуг для выстраивания траектории собственного профессионального роста;</p> <p>ОПК-2.2: Использует основные принципы и подходы к созданию новой продукции с заданными свойствами;</p> <p>ОПК-4.3: Проектирует конкурентоспособные технологические процессы производства продуктов питания;</p> <p>ПК-1.3: Разрабатывает стратегии продвижения</p>	<p>Производственная практика - преддипломная практика - 15 з.е.,                      Очная форма - зачет с оценкой</p>	<p><u>Должен знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- задачи исследований;</li> <li>- отечественную и зарубежную аппаратуру и приборы, а также методы исследования свойств сырья и продуктов питания;</li> <li>- специфику и требования написания магистерского проекта;</li> <li>- методологию оценки основных производственных ресурсов предприятий питания.</li> </ul> <p><u>Должен уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований;</li> <li>- самостоятельно выполнять лабораторные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания;</li> </ul>

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Наименование практики	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
<p>технологических процессов производства продукции питания;</p> <p>ПК-1: Способен стратегически управлять развитием производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p>	<p>продукции и услуг на предприятии общественного питания.</p>		<p>- представлять полученные результаты в виде публикаций и публичных обсуждений;</p> <p>- производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания.</p> <p><u>Должен владеть:</u></p> <p>- навыками постановки задач исследования, выбора методов экспериментальной работы, представления результатов научных исследований;</p> <p>- навыками самостоятельного выполнения лабораторных исследований для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания;</p> <p>- навыками представления полученных результатов в виде публикаций и публичных обсуждений;</p> <p>- навыками проведения стоимостной оценки основных производственных ресурсов предприятий питания.</p> <p><u>Должен приобрести опыт:</u></p> <p>- представления результатов научных исследований.</p> <p>- самостоятельного выполнения лабораторных исследований для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания;</p>

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Наименование практики	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
			- представления полученных результатов в виде публикаций и публичных обсуждений. - стоимостной оценки основных производственных ресурсов предприятий питания.

Начальник УРОПС

В.А. Мельникова