

**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"> - результаты научных исследований по проблемам в сфере общественного питания, опубликованные в открытой печати; - принципы организации и управления научно-исследовательскими работами в сфере общественного питания; - принципы моделирования рецептур разрабатываемого пищевого продукта или блюд в общественном питании; - основные источники информации для проведения научно-исследовательской работы; - методы исследования основных показателей качества сырья и/или процессов, проходящих в нем в процессе производства и/или хранения пищевых продуктов. - современную отечественную и зарубежную аппаратуру и

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"> - специфику и требования составления технической документации и научных отчетов; - способы аппроксимации экспериментальных данных. <p><u>Должен уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-технической информации по тематике исследования; - проводить маркетинговые исследования по теме исследования; - планировать и организовывать этапы проведения экспериментальных научно-исследовательских работ в сфере общественного питания; - использовать профессиональные знания в области общественного питания при проведении исследований. - формулировать и решать задачи, возникающие в ходе выполнения научно-исследовательской работы, оценивать полученные результаты; - самостоятельно выполнять лабораторные исследования по тематике научных исследований; - обрабатывать экспериментальные данные по теме исследований с применением методов математической статистики. - интерпретировать и представлять результаты исследований экспериментов.

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

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"> - планирования и организации этапов проведения экспериментальных научно-исследовательских работ в сфере общественного питания; - использования профессиональных знаний в области общественного питания при проведении исследований. - организации экспериментальных исследований и постановки эксперимента при проведении научных исследований; - проведения исследований основных показателей качества сырья и/или процессов, проходящих в нем в процессе производства и/или хранения пищевых продуктов; - подготовки научной публикации по тематике исследований. - представления результатов научных исследований в виде отчетов, обзоров, докладов и статей.

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"> - принципы разработки или совершенствования рецептов пищевого продукта или блюда, технологических параметров и режимов, приемов технологической обработки; - принципы организации и управления научно-производственными работами в сфере общественного питания; - принципы составления технической документации и научных отчетов; - этапы работ строительства и реконструкции предприятий питания; - методики расчета и подбора технологического оборудования для предприятий общественного питания и перечень их основных характеристик. <p><u>Должен уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - внедрять в практическую деятельность результаты научных исследований; - составлять технологическую схему производства

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"> - планировать и организовывать этапы проведения научно-производственных работ в сфере общественного питания; - представлять результаты исследований экспериментов; - планировать этапы работ строительства и реконструкции предприятий питания; - производить инженерные расчеты. <p><u>Должен владеть:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками внедрения в практическую деятельность результатов научных исследований; - навыками разработки или совершенствования рецептур, технологических параметров и режимов, приемов технологической обработки; - принципами планирования и организации научно-производственных работ в сфере общественного питания; - навыками составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, тезисов докладов, научных статей; - навыками разработки технической документации при проведении работ по проектированию и реконструкции; - навыками расчета и подбора оборудования. <p><u>Должен приобрести опыт:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - разработки или совершенствования рецептур пищевого продукта или блюда, технологических параметров и режимов, приемов технологической обработки;

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"> - планирования и организации научно-производственных работ в сфере общественного питания; - представления результатов научных исследований в виде научных отчетов; - планирования этапов строительства и реконструкции предприятий общественного питания; - инженерных расчетов в технологической части проекта.

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"> - учебно-методическую литературу, используемую преподавателями кафедры в учебном процессе; - педагогические приемы, методы проведения лабораторных и практических занятий; - методы контроля качества и уровня освоения знаний студентами; - организацию учебного процесса на выпускающей кафедре; - методы экспериментальной работы научных исследований. <p><u>Должен уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - работать с научной и специальной педагогической литературой на русском и иностранном языках; - применять теоретические и практические знания, полученные при изучении профессиональных дисциплин в образовательной деятельности; - вести отчетность по учебной работе; методически грамотно построить план учебных занятий; - осуществлять текущий контроль уровня освоения знаний студентами;

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"> - задачи исследований; - отечественную и зарубежную аппаратуру и приборы, а также методы исследования свойств сырья и продуктов питания; - специфику и требования написания магистерского проекта; - методологию оценки основных производственных ресурсов предприятий питания. <p><u>Должен уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований; - 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;

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