

Б2.В.01(У) Учебная практика, практика по получению первичных профессиональных умений и навыков использования информационных технологий

1.1. Цели и задачи учебной практики

Учебная практика проводится в целях получения студентами первичных профессиональных умений и навыков.

При реализации программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» направленность (профиль) программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания», предусматривается тип практики: Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков использования информационных технологий.

Задачи учебной практики:

- закрепление теоретических знаний, полученных в процессе теоретической подготовки в предшествующий период обучения;
- овладение умениями и навыками, приобретение первоначального практического опыта в профессиональном виде деятельности, в том числе навыками использования информационных технологий;
- развитие умения организовывать собственную деятельность, формирование методов и способов выполнения профессиональных задач;
- освоение компетенций по избранному направлению подготовки (специальности) высшего образования;
- подготовка материалов по теме индивидуального задания кафедры;
- получение дополнительной информации, необходимой для написания курсовых работ по учебным дисциплинам (модулям).

1.2. Вид практики, способ и формы ее проведения

Вид практики	Учебная практика
Тип практики	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков использования информационных технологий
Способ проведения	Стационарная Выездная
Форма проведения	Дискретно, по видам практик
Условия реализации программы (место проведения)	Специализированные лаборатории и кабинеты института Предприятия (организации) в соответствии с заключенными договорами

Практика проводится в форме практической подготовки.

1.3. Объем учебной практики и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем практики, трудоемкость, ас./з.е.
	Форма обучения
	заочная
Всего	108/3
Контактная работа (всего)	12
в том числе:	
АттК	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	96
в том числе:	
оформление практических работ	
Продолжительность практики, недель	2 недели
Перезачтено	
Промежуточная аттестация в форме:	Зачет с оценкой

Показатели	Объем часов / продолжительность
Всего	108
Трудоемкость, з.е	3 з.е.
Форма проведения	Дискретно, по видам практик
Сроки (период) проведения (курс, семестр)	2 курс
Промежуточная аттестация в форме	Зачет с оценкой

1.4. Перечень планируемых результатов обучения При прохождении учебной практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате прохождения учебной практики, практики по получению первичных профессиональных умений и навыков использования информационных технологий, обучающиеся должны продемонстрировать, с учетом требования профессионального стандарта профессионального

стандарта «Обслуживание в индустрии питания» Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «08» сентября 2015г. №610н; профессионального стандарта «Руководитель предприятия питания», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «07» мая 2015г. №28н. овладение видом (видами или их отдельными элементами) профессиональной деятельности (ВПД) 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» направления подготовки «Организация производства и обслуживания в индустрии питания», в том числе компетенциями (профессиональными, общекультурными и компетенциями, установленными образовательной организацией), представленными в понятиях: знать, уметь, владеть в соответствии с Таблицей 1

.

Таблица 1- Планируемые результаты обучения при прохождении учебной практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы высшего образования

Код компетенции (или её части)	Планируемые результаты обучения (содержание компетенций в соответствии с ОПОП направления подготовки)	Обобщенные трудовые функции профессионального стандарта	Перечень планируемых результатов
ОК-9	Способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	-	<p>Знать: как использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций</p> <p>Уметь: использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций</p> <p>Владеть: способностью использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций</p>
ПК-3	Владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	ТФ: Организация документооборота с использованием нормативной технической и технологической документации. Сопровождение развития существующего продукта Выполнять отдельные задания в рамках реализации плана действия	<p>Знать: как осуществлять сбор, анализ и обработку данных, необходимых для решения профессиональных задач</p> <p>Уметь: осуществлять сбор, анализ и обработку данных, необходимых для решения профессиональных задач</p> <p>Владеть: способностью осуществлять сбор, анализ и обработку данных, необходимых для решения профессиональных задач</p>
ДПК-2	Способностью оценивать эффективность системы контроля деятельности подразделений предприятий в т.ч. соблюдения технических и санитарных условий, а также стандартов обслуживания и качества продукции и услуг.	ТФ: Организация эффективной системы контроля деятельности подразделений. Сопровождение развития существующего продукта Выполнять отдельные задания в рамках реализации плана действия	<p>Знать: как осуществлять сбор, анализ и обработку данных, необходимых для решения профессиональных задач</p> <p>Уметь: осуществлять сбор, анализ и обработку данных, необходимых для решения профессиональных задач</p> <p>Владеть: способностью осуществлять сбор, анализ и обработку данных, необходимых для решения профессиональных задач</p>

Б2.В.02(У) Учебная практика, практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности

1.1. Цели и задачи учебной практики

Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания проводится с целью овладения отдельными видами профессиональной деятельности и умениями и навыками научно-исследовательской деятельности.

Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности проводится либо в структурных подразделениях института, либо на предприятиях общественного питания различных форм собственности.

Задачи учебной практики:

- закрепление теоретических знаний, полученных в процессе теоретической подготовки в предшествующий период обучения;
- овладение умениями и навыками, приобретение первоначального практического опыта в профессиональном виде деятельности, в том числе навыками написания научно-исследовательских работ;
- развитие умения организовывать собственную деятельность, формирование методов и способов выполнения профессиональных задач;
- освоение компетенций по избранному направлению подготовки (специальности) высшего образования;
- подготовка материалов по теме индивидуального задания;
- получение дополнительной информации, необходимой для написания курсовых работ (курсовых проектов) по учебным дисциплинам (модулям).

1.2. Вид практики, способ и формы ее проведения

Вид практики	Учебная практика
Тип практики	практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
Способ проведения	Стационарная Выездная
Форма проведения	Дискретно, по видам практик
Условия реализации программы (место проведения)	Специализированные лаборатории и кабинеты института Предприятия (организации) в соответствии с заключенными договорами

Практика проводится в форме практической подготовки.

1.3. Объем учебной практики и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем практики, трудоемкость, час./з.е.
	Форма обучения заочная
Всего	108/3,0
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	12/0,34
в том числе:	
теоретические занятия	-
практические занятия	12/0,34
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	96/2,55
в том числе:	
- изучение учебной, научной и справочной литературы	26/0,72
- подготовка статей по результатам исследований	36/1,0
- контрольное тестирование	10/0,27
- оформление отчета по практике	20/0,56
Итоговая аттестация в форме:	Зачет с оценкой

Показатели	Объем часов / продолжительность	
	часов	недель
Всего	108	2
Трудоемкость, з.е	3 з.е.	
Форма проведения	Дискретно, по видам практик	
Сроки (период) проведения (курс, семестр)	2 курс	
Итоговая аттестация в форме	Зачет с оценкой	

1.4. Перечень планируемых результатов обучения При прохождении учебной практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате прохождения учебной практики, практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности, обучающиеся должны продемонстрировать, с учетом требования профессионального стандарта: 33.011 «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015г. № 610н, овладение видом (видами или их отдельными элементами) профессиональной деятельности (ВПД) 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания», в том

числе компетенциями (профессиональными, общекультурными и компетенциями, установленными образовательной организацией), представленными в понятиях: знать, уметь, владеть в соответствии с Таблицей 1.

Таблица 1- Планируемые результаты обучения при прохождении учебной практики, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы высшего образования

Код компетенции (или её части)	Планируемые результаты обучения (содержание компетенций в соответствии с ОПОП направления подготовки)	Обобщенные трудовые функции профессионального стандарта	Перечень планируемых результатов
ОК-9	Способностью использовать приемы оказания первой помощи, методов защиты в условиях чрезвычайных ситуаций		<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приемы оказания первой помощи в любых производственных ситуациях <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками использования приемов первой помощи, методов защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
ПК-3	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	Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные параметры технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции; - современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать мероприятия по внедрению новых видов сырья, технологических процессов, технологического оборудования; - использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками определения параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции с использованием различных технических средств

ДПК-2	Способностью оценивать эффективность системы контроля деятельности подразделений предприятия, в т.ч. соблюдения технических и санитарных условий, а также стандартов обслуживания и качества продукции и услуг	Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады поваров	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормативные и правовые акты и справочные материалы, регулирующие деятельность организации питания; - требования охраны труда, правила техники безопасности, санитарии и гигиены <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест <p>Владеть:</p> <p>правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда</p>
-------	--	--	--

Б2.В.03(П) Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта производственно-технологической деятельности

1.1. Цели и задачи производственной практики

Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта производственно-технологической деятельности проводится с целью получения студентами профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности; приобщения студентов к социальной среде предприятия (организации) и приобретения социально-личностных компетенций, необходимых для работы в профессиональной сфере деятельности.

Задачи производственной практики:

- углубление и расширение теоретических знаний, полученных в процессе теоретической подготовки в предшествующий период обучения;

- формирование профессиональных компетенций, включая дополнительные компетенции, установленные институтом, а также приобретения необходимых умений и опыта практической работы по направлению подготовки (специальности) высшего образования;

- развитие умений организовывать собственную деятельность, воспитание исполнительской дисциплины, чувства ответственности и умения самостоятельно решать проблемы, возникающие в процессе профессиональной деятельности;

- изучение структуры форм и связей всех подразделений предприятия;

- изучение ассортимента выпускаемой продукции и требования к ее качеству;

- овладение технологией приготовления блюд широкого ассортимента, кулинарных и мучных кондитерских изделий массового производства, а также блюд для банкетов;

- составление технологических схем производства основных видов продукции;

- закрепление навыков безопасной эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования;

- участие в организации технологического процесса на производстве и контроле качества продукции.

- получение дополнительной информации, необходимой для написания курсовых работ (курсовых проектов), рефератов и других творческих заданий,

установленных кафедрой.

1.2. Вид практики, способ и формы ее проведения

Вид практики	Производственная практика
Тип практики	Практика по получению профессиональных умений и опыта производственно-технологической деятельности
Способ проведения	Стационарная Выездная
Форма проведения	Дискретно, по видам практик
Условия реализации программы (место проведения)	Предприятия (организации) в соответствии с заключенными договорами

Практика проводится в форме практической подготовки, а также в форме контактной работы, предусматривающей групповую и (или) индивидуальную работу обучающихся с педагогическими работниками института и (или) лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы.

1.3. Объем, продолжительность и сроки проведения производственной практики

Показатели	Объем часов / продолжительность	
	часов	недель
Всего	540	10
Трудоемкость, з.е	15 з.е.	
Форма проведения	Дискретно, по видам практик	
Сроки (период) проведения (курс, семестр)	3 курс	
Промежуточная аттестация в форме	Зачет с оценкой	

1.4. Перечень планируемых результатов обучения При прохождении производственной практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате прохождения производственной практики, обучающиеся должны продемонстрировать, с учетом требований профессионального стандарта 33.011 «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015г. №610н, профессионального стандарта 33.008 «Руководитель предприятия питания», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015г. №281н, овладение видом (видами или их отдельными элементами) профессиональной деятельности (ВПД): производственно-технологической и маркетинговой, в том числе компетенциями (общекультурными, профессиональными и компетенциями, установленными образовательной организацией), представленными в понятиях: знать, уметь, владеть в соответствии с Таблицей 1 – Планируемые результаты обучения при прохождении производственной практики, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы высшего образования..

Таблица 1- Планируемые результаты обучения при прохождении производственной практики, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы высшего образования

Код компетенции (или её части)	Планируемые результаты обучения (содержание компетенций в соответствии с ОПОП направления подготовки)	Обобщенные трудовые функции профессионального стандарта	Перечень планируемых результатов
ОК-9	способностью использовать приемы оказания первой помощи, методов защиты в условиях чрезвычайных ситуаций		<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приемы оказания первой помощи в любых производственных ситуациях <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками использования приемов первой помощи, методов защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
ПК-1	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	приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные параметры технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции; - современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать мероприятия по внедрению новых видов сырья, технологических процессов, технологического оборудования; - использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками определения параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции с использованием различных технических средств

ПК-2	<p>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</p>	<p>контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады поваров</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - современные информационные технологии; - специализированные информационные программы и технологии, используемые в процессе организации основного производства организации питания <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности; - использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области <p>Владеть:</p> <p>пакетами прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования</p>
ПК-3	<p>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</p>	<p>контроль и оценка эффективности процессов основного производства организации питания</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; - фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; - возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); - порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала) <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; - участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травматичности; - проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; - вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; - вести документацию установленного образца по охране труда,

			<p>соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения.</p> <p>Владеть: навыками практической деятельности в области производственной санитарии, техники безопасности, пожаробезопасности.</p>
ПК-4	<p>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</p>	<p>стратегическое управление развитием предприятия питания</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - научные основы протекания технологических процессов, назначение, область применения современных машин и аппаратов, основные научные направления в области энергопотребления и охраны окружающей среды; - прогрессивные методы эксплуатации технологического оборудования для производства кулинарной продукции по инновационным технологиям <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания; - выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения <p>Владеть:</p> <p>навыками разработки новых технологических процессов производства продукции питания</p>
ПК-5	<p>способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство</p>	<p>планирование процессов основного производства организации питания</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - перспективные технологии производства продуктов питания; - инновационные технологии производства продуктов питания; - методологию освоения новых технологических процессов в производстве продуктов питания <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - управлять производственным процессом, разработкой и внедрением системы качества и безопасности; - рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования; - планировать внедрение инноваций в производство <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами моделирования технологических процессов предприятий индустрии питания

ПК-6	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	планирование процессов основного производства организации питания	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормативные и правовые акты и справочные материалы, регулирующие деятельность организации питания; - требования охраны труда, санитарии и гигиены; - специализированные информационные программы и технологии, используемые в процессе организации основного производства организации питания; - методы управления, делопроизводства и подготовки отчетности в организации питания <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - планировать отдельные виды процессов основного производства организации питания и необходимые для этого ресурсы; - разрабатывать и вносить коррективы в планы основного производства организации питания в зависимости от изменения факторов, влияющих на них <p>Владеть:</p> <p>навыками организации документооборота по производству на предприятии питания.</p>
ДПК-2	способностью оценивать эффективность системы контроля деятельности подразделений предприятия, в т.ч. соблюдения технических и санитарных условий, а также стандартов обслуживания и качества продукции и услуг	контроль и оценка эффективности процессов основного производства организации питания	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормативно-правовые документы, регламентирующие качество и безопасность потребительских товаров, законодательные акты Российской Федерации по защите прав потребителей от фальсифицированной некачественной продукции; - действующие схемы производственного контроля (контролируемые параметры технологического процесса и изделий, периодичность и объем контроля) <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивать степень опасности использования в производстве сырья и материалов, не соответствующих установленным требованиям; - обеспечить контроль качества полуфабрикатов и продукции на всех стадиях технологического процесса <p>Владеть: современными методами анализа пищевого сырья и продукции питания</p>

Б2.В.04(П) Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (маркетинговой деятельности)

1.1. Цели и задачи производственной практики

Производственная практика проводится в целях получения студентами профессиональных умений и навыков.

При реализации программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания», предусматривается **тип практики:** Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (маркетинговой деятельности).

Задачи производственной практики:

- углубление и расширение теоретических знаний, полученных в процессе теоретической подготовки в предшествующий период обучения;

- формирование общекультурных и профессиональных компетенций, а также приобретения необходимых умений и опыта практической работы по направлению подготовки высшего образования;

- развитие умений организовывать собственную деятельность, воспитание исполнительской дисциплины, чувства ответственности и умения самостоятельно решать проблемы, возникающие в процессе профессиональной деятельности;

- изучение производственно-хозяйственной деятельности, организационной структуры организации (предприятия) и содержания работы специалистов служб организации (предприятия);

- получение дополнительной информации, необходимой для написания курсовых работ (проектов), рефератов и других творческих заданий, установленных профильной кафедрой.

1.2. Вид практики, способ и формы ее проведения

Вид практики	Производственная практика
Тип практики	получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (маркетинговой деятельности)
Способ проведения	Выездная, стационарная
Форма проведения	Дискретно, по видам практик
Условия реализации программы (место проведения)	Предприятия (организации) в соответствии с заключенными договорами

Практика проводится в форме практической подготовки, а также в форме контактной работы, предусматривающей групповую и (или) индивидуальную работу обучающихся с педагогическими работниками института и (или) лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы.

1.3. Объем, продолжительность и сроки проведения практики

Показатели	Объем часов / продолжительность	
	заочная	
	часов	недель
Всего	216	4
Трудоемкость, з.е	6 з.е.	
Форма проведения	Дискретно, по видам практик	
Сроки (период) проведения (курс)	5 курс	
Промежуточная аттестация в форме	Зачет с оценкой	

1.4. Перечень планируемых результатов обучения

При прохождении производственной практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате прохождения практики обучающиеся должны продемонстрировать, с учетом требования профессионального стандарта №610н «Повар» от «08» сентября 2015г., профессионального стандарта №281н «Руководитель предприятия питания» от «07» мая 2015г., овладение видом (видами или их отдельными элементами) профессиональной деятельности (ВПД), в том числе компетенциями (профессиональными, общекультурными и

компетенциями, установленными образовательной организацией), представленными в понятиях: знать, уметь, владеть в соответствии с Таблицей 1 - Планируемые результаты обучения при прохождении производственной практики, практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (маркетинговой деятельности), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы высшего образования

Таблица 1- Планируемые результаты обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы высшего образования

Код компетенции (или её части)	Планируемые результаты обучения (содержание компетенций в соответствии с ОПОП направления подготовки)	Обобщенные трудовые функции профессионального стандарта	Перечень планируемых результатов
ОК-9	Способностью использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	-	<p>Знать: приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций</p> <p>Уметь: использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций</p> <p>Владеть: способностью использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций</p>
ПК-30	готовностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания	<p>ТФ: Управление текущей деятельностью Департаментов(служб, отделов) Предприятия питания</p> <p>ТФ: Стратегическое управление развитием предприятия питания</p> <p>Выполнять отдельные задания в рамках реализации плана действия</p>	<p>Знать: методологию осуществления поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства</p> <p>Уметь: анализировать полученную информацию, устанавливать причинно-следственные связи изменений в ней, оценивать потенциальные риски и возможности экономического субъекта в рыночных условиях</p> <p>Владеть: способностью проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания</p>
ПК-31	способностью планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой	<p>ТФ: Управление текущей деятельностью Департаментов (служб, отделов) Предприятия питания</p> <p>ТФ: Стратегическое управление развитием предприятия питания</p> <p>Выполнять отдельные задания в рамках реализации плана действия</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – общие принципы планирования маркетинговых мероприятий, составления календарно-тематических планов их проведения <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – составлять проведение рекламных акций и рекламных сообщений <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – владеть принципами ценообразования у конкурентов, методами анализа клиентской базы
ПК-32	готовностью прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке	<p>ТФ: Управление текущей деятельностью Департаментов (служб, отделов) Предприятия питания</p> <p>ТФ: Стратегическое управление развитием предприятия питания</p> <p>Выполнять отдельные задания в рамках реализации плана действия</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – методы прогнозирования конъюнктуры рынка продовольственного сырья и анализа реализованного спроса на продукцию производства, оценки эффективности маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке; <p>Владеть:</p>

			– разработкой аналитических материалов в отношении реализованного спроса на продукцию производства, оценкой эффективности маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок
ПК-33	способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания	ТФ: Управление текущей деятельностью Департаментов (служб, отделов) Предприятия питания ТФ: Стратегическое управление развитием предприятия питания Выполнять отдельные задания в рамках реализации плана действия	Знать: – методы разработки маркетинговых исследований товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разработки предложений по выбору поставщиков для предприятий питания; Уметь: – Составлять план маркетинговых исследований товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разработки предложений по выбору поставщиков для предприятий питания; Владеть: – Навыками маркетинговых исследований товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разработки предложений по выбору поставщиков для предприятий питания;

Б2.В.05(Пд) Преддипломная практика

1.1 Цели и задачи преддипломной практики

Преддипломная практика проводится с целью сбора, систематизации и обобщения материала, необходимого для выполнения выпускной квалификационной работы, приобщения студентов к социальной среде организации (предприятия) и приобретения социально-личностных компетенций, необходимых для работы в профессиональной сфере деятельности по организации производства и управления на предприятиях индустрии питания.

Задачи преддипломной практики:

- углубление и расширение теоретических знаний, полученных в процессе теоретической подготовки в предшествующий период обучения;
- формирование общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, включая дополнительные компетенции, установленные институтом, а также приобретения необходимых умений и опыта практической работы по направлению подготовки высшего образования;
- развитие умений организовывать собственную деятельность, воспитание исполнительской дисциплины, чувства ответственности и умения самостоятельно решать проблемы, возникающие в процессе профессиональной деятельности;
- изучение организации документооборота по производству на предприятии питания, умение использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;
- изучение организационной структуры управления предприятием, должностных обязанностей персонала;
- изучение вопросов, касающихся производственно-технологической и маркетинговой деятельности предприятия.
- сбор, систематизация и обобщение материала, необходимого для выполнения выпускной квалификационной работы.

1.2. Вид практики, способ и формы ее проведения

Вид практики	Преддипломная практика
Способ проведения	Стационарная; Выездная
Форма проведения	Дискретно, по видам практик
Условия реализации программы (место проведения)	Организации (предприятия) в соответствии с заключенными договорами

1.3. Объем, продолжительность и сроки проведения преддипломной практики

Показатели	Объем часов / продолжительность	
	часов	недель
Всего	216	4
Трудоемкость, з.е	6 з.е.	
Форма проведения	Дискретно, по видам практик	
Сроки (период) проведения (курс, семестр)	5 курс	
Промежуточная аттестация в форме	Зачет с оценкой	

Практика проводится в форме практической подготовки, а также в форме контактной работы, предусматривающей групповую и (или) индивидуальную работу обучающихся с педагогическими работниками института и (или) лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы, в объеме – 1,3 контактных часа.

1.4. Перечень планируемых результатов обучения

При прохождении преддипломной практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы
В результате прохождения преддипломной практики, обучающиеся должны продемонстрировать, с учетом требования профессионального стандарта 33.008 «Руководитель предприятия питания» от 07 мая 2015 года № 281н; профессионального стандарта 33.011 «Повар» от 08 сентября 2015 года № 610н и учебными планами, утвержденными Ученым советом Российского университета кооперации от 30 мая 2018 года, протокол № 7, овладение

видами профессиональной деятельности (ВПД), в том числе компетенциями (профессиональными, общепрофессиональными, общекультурными и компетенциями, установленными образовательной организацией), представленными в понятиях: знать, уметь, владеть в соответствии с Таблицей 1- Планируемые результаты обучения при прохождении преддипломной практики, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы высшего образования.

Таблица 1- Планируемые результаты обучения при прохождении преддипломной практики, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы высшего образования

Код компетенции (или её части)	Планируемые результаты обучения (содержание компетенций в соответствии с ОПОП направления подготовки)	Обобщенные трудовые функции профессионального стандарта	Перечень планируемых результатов
ОК-9	способностью использовать приемы оказания первой помощи, методов защиты в условиях чрезвычайных ситуаций		<p>Знать: - приемы оказания первой помощи в любых производственных ситуациях</p> <p>Уметь: - использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций</p> <p>Владеть: - навыками использования приемов первой помощи, методов защиты в условиях чрезвычайных ситуаций</p>
ОПК-1	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	Управление текущей деятельностью сотрудников службы обслуживания	<p>Знать: Специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе службы</p> <p>Уметь: Использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов службы</p> <p>Владеть: Владеть навыками поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных</p>
ОПК-2	Способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Планирование процессов основного производства организации питания	<p>Знать: Современные технологии производства блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>Уметь: Разрабатывать предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования на блюда, напитки и кулинарные изделия организации питания</p> <p>Владеть: Навыками разработки и внесения коррективов в планы основного производства организации питания в зависимости от изменения факторов, влияющих на них</p>
ОПК-3	Способностью осуществлять технологический контроль	Организация работы бригады поваров	<p>Знать: Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций</p>

	соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам		питания Уметь: Распределять работу между членами бригады и ставить задачи подчиненным Владеть: Навыками проведения контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
ОПК-4	Готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места	Знать: Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними Уметь: Эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания Владеть: Навыками проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара
ОПК-5	Готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Организация работы бригады поваров	Знать: Современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента Уметь: Координировать работу бригады поваров с деятельностью службы обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания Владеть: Навыками координации выполнения членами бригады поваров производственных заданий
ПК-1	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	Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий	Знать: - основные параметры технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции; - современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента Уметь: - разрабатывать мероприятия по внедрению новых видов сырья, технологических процессов, технологического оборудования;

			<p>- использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции</p> <p>Владеть:</p> <p>- навыками определения параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции с использованием различных технических средств</p>
ПК-2	<p>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</p>	<p>Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады поваров</p>	<p>Знать:</p> <p>- современные информационные технологии;</p> <p>- специализированные информационные программы и технологии, используемые в процессе организации основного производства организации питания</p> <p>Уметь:</p> <p>- управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности;</p> <p>- использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области</p> <p>Владеть:</p> <p>пакетами прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования</p>
ПК-3	<p>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</p>	<p>Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады поваров</p>	<p>Знать:</p> <p>- нормативные и правовые акты и справочные материалы, регулирующие деятельность организации питания;</p> <p>- требования охраны труда, правила техники безопасности, санитарии и гигиены</p> <p>Уметь:</p> <p>- измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест</p> <p>Владеть:</p> <p>правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда</p>
ПК-4	<p>Готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания,</p>	<p>Стратегическое управление развитием предприятия питания</p>	<p>Знать:</p> <p>- научные основы протекания технологических процессов, назначение, область применения современных машин и</p>

	обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения		аппаратов, основные научные направления в области энергопотребления и охраны окружающей среды; - прогрессивные методы эксплуатации технологического оборудования для производства кулинарной продукции по инновационным технологиям Уметь: - устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания; - выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения Владеть: навыками разработки новых технологических процессов производства продукции питания
ПК-5	Способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	Планирование процессов основного производства организации питания	Знать: - перспективные технологии производства продуктов питания; - инновационные технологии производства продуктов питания; - методологию освоения новых технологических процессов в производстве продуктов питания Уметь: - управлять производственным процессом, разработкой и внедрением системы качества и безопасности; - рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования; - планировать внедрение инноваций в производство Владеть: - методами моделирования технологических процессов предприятий индустрии питания
ПК-6	Способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Планирование процессов основного производства организации питания	Знать: - нормативные и правовые акты и справочные материалы, регулирующие деятельность организации питания; - требования охраны труда, санитарии и гигиены; - специализированные информационные программы и технологии, используемые в процессе организации основного производства организации питания;

			<p>- методы управления, делопроизводства и подготовки отчетности в организации питания</p> <p>Уметь:</p> <p>- планировать отдельные виды процессов основного производства организации питания и необходимые для этого ресурсы;</p> <p>- разрабатывать и вносить коррективы в планы основного производства организации питания в зависимости от изменения факторов, влияющих на них</p> <p>Владеть:</p> <p>навыками организации документооборота по производству на предприятии питания.</p>
ПК-30	<p>Готовностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания</p>	<p>Внедрение инновационных технологий и изменений в управлении деятельности сети предприятий питания</p>	<p>Знать:</p> <p>- нормативные и правовые акты и справочные материалы, регулирующие деятельность организации питания;</p> <p>- роль и сущность инновационного развития производства;</p> <p>- методы управления, делопроизводства и подготовки отчетности в организации питания</p> <p>Уметь:</p> <p>- осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания;</p> <p>- проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания</p> <p>Владеть:</p> <p>навыками обоснования и расчета прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания</p>
ПК-31	<p>Способностью планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, а</p>	<p>Разработка концепции и стратегии развития сети предприятий питания</p>	<p>Знать:</p> <p>- принципы ценообразования у конкурентов;</p> <p>- принципы работы с клиентской базой</p> <p>Уметь:</p> <p>- находить новые источники повышения конкурентоспособности продукции;</p> <p>- планировать маркетинговые мероприятия;</p> <p>- составлять рекламные сообщения о продукции</p>

	также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой		производства; - творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой Владеть: правилами проведения маркетинговых мероприятий, правилами составления календарно-тематических планов их проведения
ПК-32	Готовностью прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке	Управление проектами и изменениями на предприятии питания	Знать: - конъюнктуру рынка продовольственного сырья; - программы по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке Уметь: - прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья; - анализировать реализованный спрос на продукцию производства; - оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок; - обеспечивать обратную связь с потребителями; - участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке Владеть: методами оценки эффективности маркетинговых мероприятий
ПК-33	Способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания	Стратегическое управление развития предприятием питания	Знать: - методы проведения маркетинговых исследований товарных рынков, пищевого сырья и продукции; - методы проведения работы по выбору поставщиков для предприятий питания Уметь: - разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания Владеть: - методами проведения маркетинговых исследований товарных рынков, пищевого сырья и продукции

<p>ДПК-1</p>	<p>Способностью организовывать и осуществлять контроль технологических процессов при производстве продукции общественного питания специального назначения</p>	<p>Контроль и оценка эффективности процессов основного производства организации питания</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы организации работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания; - методы контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках предприятия питания; - методы управления качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать и осуществлять контроль соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках предприятия питания; - разрабатывать мероприятия по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания <p>Владеть навыками:</p> <p>контроля технологических процессов при производстве продукции общественного питания</p>
<p>ДПК-2</p>	<p>Способностью оценивать эффективность системы контроля деятельности подразделений предприятия, в том числе соблюдения технических и санитарных условий, а также стандартов обслуживания и качества продукции и услуг</p>	<p>Контроль и оценка эффективности процессов основного производства организации питания</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормативно-правовые документы, регламентирующие качество и безопасность потребительских товаров, законодательные акты Российской Федерации по защите прав потребителей от фальсифицированной некачественной продукции; - действующие схемы производственного контроля (контролируемые параметры технологического процесса и изделий, периодичность и объем контроля) <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивать степень опасности использования в производстве сырья и материалов, не соответствующих установленным требованиям; - обеспечить контроль качества полуфабрикатов и продукции на всех стадиях технологического процесса <p>Владеть: современными методами анализа пищевого сырья и продукции питания</p>

--	--	--	--