

## **Б2.В.01(П) Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)**

### 1.1. Цели и задачи производственной практики

#### 1.1.Цели и задачи производственной практики

Производственная практика проводится с целью получения студентами профессиональных умений и опыта производственно-технологической работы и приобретения социально-личностных компетенций, необходимых для работы в профессиональной сфере деятельности.

Целями производственно-технологической практики по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания являются:

- систематизация, расширение и закрепление профессиональных знаний, закрепление и углубление полученных теоретических знаний;
- приобретение практических компетенций и навыков самостоятельной работы;
- приобретение навыков по организации производства и управления производственным процессом на предприятии;
- выработка умений применять полученные знания и навыки при решении конкретных производственных вопросов.

Задачи производственной практики:

- ознакомление с производственными процессами на предприятии и отдельных цехах (участках);
- закрепление навыков технического обслуживания технологического оборудования;
- участие в организации технологического процесса на производстве и контроле качества продукции;
- оценка уровня технической оснащенности предприятия общественного питания;
- ознакомление с функциональными обязанностями основных должностных лиц предприятия;
- ознакомление со структурой базы практики, организацией и процессом оказания услуг;
- формирование практических навыков самостоятельной работы.

### 1.2. Вид практики, способ и формы ее проведения

Вид практики	Производственная практика
Тип практики	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика);
Способ проведения	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, включая контактную работу, предусматривающую групповую и (или) индивидуальную работу обучающихся с научно-педагогическими работниками института и (или) лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы, в объеме - 1,3 часа.

### 1.3. Объем учебной практики и виды учебной работы

Показатели	Объем часов / продолжительность	
	часов	недель
Всего	432	8
Трудоемкость, з.е	12 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 производственной практики, обучающиеся должны продемонстрировать, с учетом требования профессионального стандарта «Специалист по техническому контролю качества продукции», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 04 марта 2014г. №123н, овладение видом (видами) профессиональной деятельности (ВПД): производственно-технологической и маркетинговой.

Планируемые результаты обучения при прохождении производственной практики, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы высшего образования, приведены в таблице 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 «Специалист по техническому контролю качества продукции»	Перечень планируемых результатов
ПК-1	Готовностью устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность	Инспекционный контроль производства	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;</li> <li>- нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества продукции</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать средства измерения и контроля для проведения измерений характеристик продукции;</li> <li>- определять соответствие характеристик сырья, полуфабрикатов и готовой продукции нормативным документам</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками определения параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции с использованием различных технических средств</li> </ul>
ПК-4	Способностью оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции	организация работ по разработке и внедрению новых методов и средств технического контроля	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества продукции;</li> <li>- методы технического контроля качества;</li> <li>- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом)</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать нормативные документы;</li> <li>- применять методы системного анализа для подготовки и обоснования выводов о состоянии системы управления качеством;</li> <li>- анализировать и оценивать эффект от внедрения новых</li> </ul>

			<p>методов и средств измерений;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия.</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками определения приоритетов в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции</li> </ul>
ПК-7	<p>способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях</p>	<p>организация работ по разработке и внедрению новых методов и средств технического контроля</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества продукции;</li> <li>- методы технического контроля качества;</li> <li>- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом)</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать нормативные документы;</li> <li>- применять методы системного анализа для подготовки и обоснования выводов о состоянии системы управления качеством;</li> <li>- анализировать и оценивать эффект от внедрения новых методов и средств измерений;</li> <li>- уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия.</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками определения приоритетов в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции</li> </ul>

## **Б2.В.02(П) Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта маркетинговой деятельности**

### 1.1. Цели и задачи производственной практики, практики по получению профессиональных умений и опыта маркетинговой деятельности,

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

При реализации программы высшего образования по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Инновационные технологии управления качеством пищевой продукции», предусматривается тип практики: получение профессиональных умений и опыта маркетинговой деятельности.

Задачи производственной практики, практики по получению профессиональных умений и опыта маркетинговой деятельности :

- 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	практика по получению профессиональных умений и опыта маркетинговой деятельности
Способ проведения	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, включая контактную работу, предусматривающую групповую и (или) индивидуальную работу обучающихся с научно-педагогическими работниками института и (или) лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы, в объеме - 1,3 часа.

### 1.3. Объем учебной практики и виды учебной работы

Показатели	Объем часов / продолжительность	
	заочная	
	часов	недель
Всего	108	3
Трудоемкость, з.е	3 з.е.	
Форма проведения	Дискретно, по видам практик	
Сроки (период) проведения (курс)	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 практики, обучающиеся должны продемонстрировать, с учетом требования профессионального №123н «Специалист по техническому контролю качества продукции» от «04» марта 2014г, 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 по получению профессиональных умений и опыта маркетинговой деятельности, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы высшего образования.

**Таблица 1- Планируемые результаты обучения при прохождении производственной 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
ДПК-2	Способностью планировать, организовывать и контролировать административную и производственно-хозяйственную деятельность службы технического	-	Знать: приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций Уметь: использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций Владеть: способностью планировать, организовывать и контролировать административную и производственно-хозяйственную деятельность службы технического
ПК-25	готовностью определять приоритеты в области управления маркетинговой деятельностью предприятия питания и управлять информацией в области	ТФ: Управление текущей деятельностью Департаментов (служб, отделов) Предприятия питания ТФ: Стратегическое управление развитием предприятия питания Выполнять отдельные задания в рамках реализации плана действия	Знать: методологию осуществления поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства Уметь: анализировать полученную информацию, устанавливать причинно-следственные связи изменений в ней, оценивать потенциальные риски и возможности экономического субъекта в рыночных условиях Владеть: способностью проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания
ПК-26	способностью анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность предприятия, риски	ТФ: Управление текущей деятельностью Департаментов (служб, отделов) Предприятия питания ТФ: Стратегическое управление развитием предприятия питания Выполнять отдельные задания в рамках реализации плана действия	Знать: – общие принципы планирования маркетинговых мероприятий, составления календарно-тематических планов их проведения Уметь: – составлять проведение рекламных акций и рекламных сообщений Владеть: – владеть принципами ценообразования у конкурентов, методами анализа клиентской базы
ПК-27	способностью разрабатывать методики, показатели, критерии и меры по повышению эффективности маркетинговой деятельности, оказывать влияние на потребителей, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке	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 прогнозирования конъюнктуры рынка продовольственного сырья и анализа реализованного спроса на продукцию производства, оценки эффективности маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок; Уметь: – обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке; Владеть: – разработкой аналитических материалов в отношении реализованного спроса на продукцию производства, оценкой эффективности маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок

ПК-28	способностью планировать контроль разработки и реализацию маркетинговых мероприятий, идентифицировать и определять проблемы при управлении	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.03(П) Производственная практика, научно-исследовательская работа**

### 1.1. Цели и задачи производственной практики

Производственная практика, научно-исследовательская работа проводится с целью получения студентами профессиональных умений и опыта производственной, деятельности приобщения студентов к социальной среде предприятия (организации) и приобретения социально-личностных компетенций, необходимых для работы в профессиональной сфере деятельности.

Целями производственной практики по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания являются:

- систематизация, расширение и закрепление профессиональных знаний, закрепление и углубление полученных теоретических знаний;
- формирование у магистрантов навыков ведения самостоятельной научной работы.

Задачи производственной практики:

а) изучить:

- патентные и литературные источники по разрабатываемой теме с целью их использования при выполнении выпускной магистерской работы;
- методы исследования и проведения экспериментальных работ;
- правила эксплуатации приборов и установок;
- методы анализа и обработки экспериментальных данных;
- информационные технологии в научных исследованиях, программные продукты, относящиеся к профессиональной сфере;
- требования к оформлению научно-технической документации;
- порядок внедрения результатов научных исследований и разработок;

б) выполнить:

- анализ, систематизацию и обобщение научно-технической информации по теме исследований;
- теоретическое или экспериментальное исследование в рамках поставленных задач, включая математический (имитационный) эксперимент;
- сравнение результатов исследования объекта разработки с отечественными и зарубежными аналогами;
- анализ научной и практической значимости проводимых исследований.

- в) приобрести навыки:
- формулирования целей и задач научного исследования;
  - выбора и обоснования методики исследования;
  - работы с прикладными научными пакетами и редакторскими программами, используемыми при проведении научных исследований и разработок;
  - оформления результатов научных исследований (оформление отчёта, написание научных статей, тезисов докладов);
  - работы на экспериментальных установках, приборах и стендах.

### 1.2. Вид практики, способ и формы ее проведения

Вид практики	Производственная практика
Тип практики	Научно-исследовательская работа
Способ проведения	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, включая контактную работу, предусматривающую групповую и (или) индивидуальную работу обучающихся с научно-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	1080	20
Трудоемкость, з.е	30 з.е.	
Форма проведения	Дискретно, по видам практик	

Сроки (период) проведения (курс, семестр)	1,2,3 курс
Итоговая 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 (научно-исследовательская работа), обучающиеся должны продемонстрировать, с учетом требования профессионального стандарта «Специалист по техническому контролю качества продукции», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 04 марта 2014г. №123н, овладение видом (видами) профессиональной деятельности (ВПД): производственно-технологической и маркетинговой.

Планируемые результаты обучения при прохождении производственной практики, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы высшего образования, приведены в таблице

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 «Специалист по техническому контролю качества продукции»	Перечень планируемых результатов
ПК-1	готовностью устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность	контроль качества продукции на всех стадиях производственного процесса	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные параметры технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции;</li> <li>- современные способы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать мероприятия по внедрению новых способов контроля качества сырья, технологических процессов, готовой продукции;</li> <li>- использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками определения параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции с использованием различных технических средств</li> </ul>
ПК-2	способностью анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов	инспекционный контроль производства	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;</li> <li>- нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества продукции</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать средства измерения и контроля для проведения измерений характеристик продукции;</li> <li>- определять соответствие характеристик сырья, полуфабрикатов и готовой продукции нормативным</li> </ul>

			<p>документам</p> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками определения параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции с использованием различных технических средств</li> </ul>
ПК-3	<p>способностью оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия</p>	<p>организация работ по разработке и внедрению новых методов и средств технического контроля</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества продукции;</li> <li>- методы технического контроля качества;</li> <li>- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом)</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать нормативные документы;</li> <li>- применять методы системного анализа для подготовки и обоснования выводов о состоянии системы управления качеством;</li> <li>- анализировать и оценивать эффект от внедрения новых методов и средств измерений;</li> <li>- уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия.</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками определения приоритетов в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции</li> </ul>
ПК-4	<p>способностью оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции</p>	<p>контроль соблюдения нормативных сроков обновления продукции и подготовки ее к аттестации и сертификации</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества продукции;</li> <li>- технологию организации производства продукции;</li> <li>- методы технического контроля качества;</li> <li>- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом)</li> </ul> <p>Уметь:</p>

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять необходимость обновления продукции;</li> <li>- оформлять производственно-технологическую документацию в соответствии с требованиями;</li> <li>- оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками оценивания рисков в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции</li> </ul>
ПК-5	способностью оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности производства продукции, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами	организация работ по разработке и внедрению новых методов и средств технического контроля	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества продукции;</li> <li>- методы технического контроля качества;</li> <li>- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом)</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать нормативные документы;</li> <li>- применять методы системного анализа для подготовки и обоснования выводов о состоянии системы управления качеством;</li> <li>- анализировать и оценивать эффект от внедрения новых методов и средств измерений;</li> <li>- уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия.</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками определения приоритетов в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции</li> </ul>

ПК-6	готовностью контролировать степень достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж	контроль соблюдения нормативных сроков обновления продукции и подготовки ее к аттестации и сертификации	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества продукции;</li> <li>- технологию организации производства продукции;</li> <li>- методы технического контроля качества;</li> <li>- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом)</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять необходимость обновления продукции;</li> <li>- оформлять производственно-технологическую документацию в соответствии с требованиями;</li> <li>- оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками организации производства нового ассортимента в производственных условиях</li> </ul>
ПК-7	способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях	контроль соблюдения нормативных сроков обновления продукции и подготовки ее к аттестации и сертификации	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества продукции;</li> <li>- технологию организации производства продукции;</li> <li>- методы технического контроля качества;</li> <li>- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом)</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять необходимость обновления продукции;</li> <li>- оформлять производственно-технологическую документацию в соответствии с требованиями;</li> <li>- оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции</li> </ul>

			<p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками организации производства нового ассортимента в производственных условиях</li> </ul>
ПК-25	<p>готовностью определять приоритеты в области управления маркетинговой деятельностью предприятия питания и управлять информацией в области маркетинговой деятельности предприятия питания</p>	<p>организация работ по анализу претензий и рекламаций потребителей на выпускаемую продукцию</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества продукции;</li> <li>- технологию организации производства продукции</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять необходимость обновления продукции;</li> <li>- оформлять производственно-технологическую документацию в соответствии с требованиями</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками управления информацией в области маркетинговой деятельности предприятия питания</li> </ul>
ПК-26	<p>способностью анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность предприятия, риски</p>	<p>контроль соблюдения нормативных сроков обновления продукции и подготовки ее к аттестации и сертификации</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества продукции;</li> <li>- технологию организации производства продукции;</li> <li>- методы технического контроля качества;</li> <li>- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом)</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять необходимость обновления продукции;</li> <li>- оформлять производственно-технологическую документацию в соответствии с требованиями;</li> <li>- оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками организации производства нового ассортимента в производственных условиях</li> </ul>
ПК-27	<p>способностью разрабатывать</p>	<p>организация работ по</p>	<p>Знать:</p>

	методики, показатели, критерии и меры по повышению эффективности маркетинговой деятельности, оказывать влияние на маркетинговую деятельность предприятия питания	анализу претензий и рекламаций потребителей на выпускаемую продукцию	<ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества продукции;</li> <li>- технологию организации производства продукции</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять необходимость обновления продукции;</li> <li>- оформлять производственно-технологическую документацию в соответствии с требованиями</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками управления информацией в области маркетинговой деятельности предприятия питания</li> </ul>
ПК-28	способностью планировать контроль разработки и реализацию маркетинговых мероприятий, идентифицировать и определять проблемы при управлении маркетинговой деятельностью	инспекционный контроль производства	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;</li> <li>- нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества продукции</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать средства измерения и контроля для проведения измерений характеристик продукции;</li> <li>- определять соответствие характеристик сырья, полуфабрикатов и готовой продукции нормативным документам</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками определения параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции с использованием различных технических средств</li> </ul>
ДПК-1	способностью определять этапы технологического процесса, оказывающие влияние на качество продукции и технологического процесса пищевых предприятий малого и среднего бизнеса	организация работ по разработке и внедрению новых методов и средств технического контроля	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества продукции;</li> <li>- методы технического контроля качества;</li> <li>- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом)</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать нормативные документы;</li> </ul>

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- применять методы системного анализа для подготовки и обоснования выводов о состоянии системы управления качеством;</li> <li>- анализировать и оценивать эффект от внедрения новых методов и средств измерений;</li> <li>- уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия.</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками определения приоритетов в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции</li> </ul>
ДПК-2	способностью планировать, организовывать и контролировать административную и производственно-хозяйственную деятельность службы технического контроля на предприятиях питания	контроль соблюдения нормативных сроков обновления продукции и подготовки ее к аттестации и сертификации	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества продукции;</li> <li>- технологию организации производства продукции;</li> <li>- методы технического контроля качества;</li> <li>- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом)</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять необходимость обновления продукции;</li> <li>- оформлять производственно-технологическую документацию в соответствии с требованиями;</li> <li>- оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками организации производства нового ассортимента в производственных условиях</li> </ul>

## **Б2.В.04(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.

Задачи преддипломной 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;
- сбор, систематизация и обобщение материала, необходимого для выполнения выпускной квалификационной работы.

### **1.2. Вид практики, способ и формы ее проведения**

Вид практики	Производственная практика
Тип практики	Преддипломная практика
Способ проведения	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, включая контактную работу, предусматривающую групповую и (или) индивидуальную работу обучающихся с научно-педагогическими работниками института и (или) лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы, в объеме - 1,3 часа.

### 1.3. Объем, продолжительность и сроки проведения производственной 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)	3 курс	
Промежуточная аттестация в форме	Зачет с оценкой	

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

В результате прохождения преддипломной практики, обучающиеся должны продемонстрировать, с учетом требования профессионального стандарта «Специалист по техническому контролю качества продукции», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 04 марта 2014г. №123н, овладение видом (видами) профессиональной деятельности (ВПД): производственно-технологической и маркетинговой.

Планируемые результаты обучения при прохождении преддипломной практики, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы высшего образования, приведены в таблице 1.

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 «Специалист по техническому контролю качества продукции»	Перечень планируемых результатов
ПК-1	готовностью устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность	Контроль качества продукции на всех стадиях производственного процесса	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные параметры технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции;</li> <li>- современные способы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать мероприятия по внедрению новых способов контроля качества сырья, технологических процессов, готовой продукции;</li> <li>- использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками определения параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции с использованием различных технических средств</li> </ul>
ПК-2	способностью анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов	Инспекционный контроль производства	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;</li> <li>- нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества продукции</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать средства измерения и контроля для проведения измерений характеристик продукции;</li> <li>- определять соответствие характеристик сырья, полуфабрикатов и готовой продукции нормативным</li> </ul>

			<p>документам</p> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками определения параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции с использованием различных технических средств</li> </ul>
ПК-3	<p>способностью оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия</p>	<p>организация работ по разработке и внедрению новых методов и средств технического контроля</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества продукции;</li> <li>- методы технического контроля качества;</li> <li>- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом)</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать нормативные документы;</li> <li>- применять методы системного анализа для подготовки и обоснования выводов о состоянии системы управления качеством;</li> <li>- анализировать и оценивать эффект от внедрения новых методов и средств измерений;</li> <li>- уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия.</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками определения приоритетов в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции</li> </ul>
ПК-4	<p>способностью оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции</p>	<p>контроль соблюдения нормативных сроков обновления продукции и подготовки ее к аттестации и сертификации</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества продукции;</li> <li>- технологию организации производства продукции;</li> <li>- методы технического контроля качества;</li> <li>- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом)</li> </ul> <p>Уметь:</p>

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять необходимость обновления продукции;</li> <li>- оформлять производственно-технологическую документацию в соответствии с требованиями;</li> <li>- оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками оценивания рисков в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции</li> </ul>
ПК-5	<p>способностью оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности производства продукции, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами</p>	<p>организация работ по разработке и внедрению новых методов и средств технического контроля</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества продукции;</li> <li>- методы технического контроля качества;</li> <li>- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом)</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать нормативные документы;</li> <li>- применять методы системного анализа для подготовки и обоснования выводов о состоянии системы управления качеством;</li> <li>- анализировать и оценивать эффект от внедрения новых методов и средств измерений;</li> <li>- уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия.</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками определения приоритетов в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции</li> </ul>

ПК-6	готовностью контролировать степень достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж	контроль соблюдения нормативных сроков обновления продукции и подготовки ее к аттестации и сертификации	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества продукции;</li> <li>- технологию организации производства продукции;</li> <li>- методы технического контроля качества;</li> <li>- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом)</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять необходимость обновления продукции;</li> <li>- оформлять производственно-технологическую документацию в соответствии с требованиями;</li> <li>- оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками организации производства нового ассортимента в производственных условиях</li> </ul>
ПК-7	способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях	контроль соблюдения нормативных сроков обновления продукции и подготовки ее к аттестации и сертификации	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества продукции;</li> <li>- технологию организации производства продукции;</li> <li>- методы технического контроля качества;</li> <li>- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом)</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять необходимость обновления продукции;</li> <li>- оформлять производственно-технологическую документацию в соответствии с требованиями;</li> <li>- оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции</li> </ul>

			<p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками организации производства нового ассортимента в производственных условиях</li> </ul>
ПК-25	<p>готовностью определять приоритеты в области управления маркетинговой деятельностью предприятия питания и управлять информацией в области маркетинговой деятельности предприятия питания</p>	<p>организация работ по анализу претензий и рекламаций потребителей на выпускаемую продукцию</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества продукции;</li> <li>- технологию организации производства продукции</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять необходимость обновления продукции;</li> <li>- оформлять производственно-технологическую документацию в соответствии с требованиями</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками управления информацией в области маркетинговой деятельности предприятия питания</li> </ul>
ПК-26	<p>способностью анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность предприятия, риски</p>	<p>контроль соблюдения нормативных сроков обновления продукции и подготовки ее к аттестации и сертификации</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества продукции;</li> <li>- технологию организации производства продукции;</li> <li>- методы технического контроля качества;</li> <li>- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом)</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять необходимость обновления продукции;</li> <li>- оформлять производственно-технологическую документацию в соответствии с требованиями;</li> <li>- оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками организации производства нового ассортимента в производственных условиях</li> </ul>
ПК-27	<p>способностью разрабатывать</p>	<p>организация работ по</p>	<p>Знать:</p>

	методики, показатели, критерии и меры по повышению эффективности маркетинговой деятельности, оказывать влияние на маркетинговую деятельность предприятия питания	анализу претензий и рекламаций потребителей на выпускаемую продукцию	<ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества продукции;</li> <li>- технологию организации производства продукции</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять необходимость обновления продукции;</li> <li>- оформлять производственно-технологическую документацию в соответствии с требованиями</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками управления информацией в области маркетинговой деятельности предприятия питания</li> </ul>
ПК-28	способностью планировать контроль разработки и реализацию маркетинговых мероприятий, идентифицировать и определять проблемы при управлении маркетинговой деятельностью	Инспекционный контроль производства	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;</li> <li>- нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества продукции</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать средства измерения и контроля для проведения измерений характеристик продукции;</li> <li>- определять соответствие характеристик сырья, полуфабрикатов и готовой продукции нормативным документам</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками определения параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции с использованием различных технических средств</li> </ul>
ДПК-1	способностью определять этапы технологического процесса, оказывающие влияние на качество продукции и технологического процесса пищевых предприятий малого и среднего бизнеса	организация работ по разработке и внедрению новых методов и средств технического контроля	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества продукции;</li> <li>- методы технического контроля качества;</li> <li>- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом)</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать нормативные документы;</li> </ul>

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- применять методы системного анализа для подготовки и обоснования выводов о состоянии системы управления качеством;</li> <li>- анализировать и оценивать эффект от внедрения новых методов и средств измерений;</li> <li>- уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия.</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками определения приоритетов в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции</li> </ul>
ДПК-2	способностью планировать, организовывать и контролировать административную и производственно-хозяйственную деятельность службы технического контроля на предприятиях питания	контроль соблюдения нормативных сроков обновления продукции и подготовки ее к аттестации и сертификации	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества продукции;</li> <li>- технологию организации производства продукции;</li> <li>- методы технического контроля качества;</li> <li>- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом)</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять необходимость обновления продукции;</li> <li>- оформлять производственно-технологическую документацию в соответствии с требованиями;</li> <li>- оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками организации производства нового ассортимента в производственных условиях</li> </ul>

