

**Аннотация рабочей программы преддипломной практики  
«основной профессиональной образовательной программы по направлению  
подготовки**

**19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания»**

**1. Цели изучения дисциплины:**

закрепление теоретических знаний по организации, управлению, технологии и проектированию предприятий общественного питания; приобретение практических навыков самостоятельной работы в конкретных условиях производства, непосредственно участвуя в поиске новых рациональных путей повышения его эффективности; сбор необходимого материала для выполнения выпускной квалификационной работы бакалавра.

**2 Место и нормативный срок проведения производственной практики**

Преддипломная практика проводится на предприятиях общественного питания после теоретического обучения в 5 семестре.

**3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины:**

ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17, ПК-18, ПК-19, ПК-20, ПК-21, ПК-22, ПК-23, ПК-24, ПК-25, ПК-26, ПК-27, ПК-28, ПК-29, ПК-30, ПК-31, ПК-32.

**4. Требования к результатам освоения дисциплины.**

**Знать:**

- системы документации; принципы организации документооборота; особенности документации предприятий общественного питания, основы нормативно-правового обеспечения и технического регулирования
- основные направления развития этнических, конфессиональных и культурных различий в контексте истории, социально-психологические основы взаимодействия в коллективе
- теоретические основы сервисной деятельности, организационно-правовые и законодательные нормы хозяйствования, приоритеты в области управления производственным процессом;
- основы управления и логистики на предприятиях общественного питания, программно-целевые методы решения производственных проблем
- программно-целевые методы решения производственных и научных проблем; организационно-правовые и законодательные нормы хозяйствования
- основы качества и безопасности продукции производства, ее снабжения, хранения и движения, современные методы контроля качества продукции
- принципы организации систем качества, критерии безопасности продукции, методы оценки
- основные элементы процесса стратегического управления и роль логистики в формировании стратегий развития компаний
- основные технологические процессы переработки сырья, особенности технологических процессов производства продуктов питания
- организационно-управленческая деятельность механизмы финансовой, логистической, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия питания
- механизмы финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия питания
- психологические приемы делового общения
- состав и структуру бухгалтерской отчетности, законодательство в области деятельности предприятия питания
- структуру затрат предприятия питания и способы ее оптимизации
- факторы, влияющие на стратегию развития предприятия питания
- технологические процессы производства продукции питания как объекты управления, основные производственные ресурсы предприятий питания

- принципы организации и нормирования труда на предприятиях питания, методы принятия управленческих решений
- методы постановки эксперимента, математической обработки результатов и оптимизации
- новейшие достижения техники и технологии в области общественного питания
- теоретические основы фундаментальных разделов техники и технологии производства продуктов питания.
- принципы постановки эксперимента, методики стандартных испытаний сырья, готовой продукции и технологических процессов
- принципы постановки эксперимента, методики испытаний;
- показатели, формирующие качество продукции и услуг, параметры технологического процесса и методы его оптимизации
- теоретические и практические основы организации и управления научно-исследовательскими работами
- методологию проведения научных исследований;
- особенности составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений;
- готовностью определять приоритеты в области управления маркетинговой деятельностью предприятия питания и управлять информацией в области маркетинговой деятельности предприятия питания;
- способностью анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность предприятия, риски
- функции и задачи маркетинговой деятельности предприятия питания, показатели оценки ее эффективности
- способностью планировать контроль разработки и реализацию маркетинговых мероприятий, идентифицировать и определять проблемы при управлении маркетинговой деятельностью
- информационные технологии, применяемые при разработке проектов и при выполнении научно-исследовательской деятельности; методы решения задач с использованием современных информационных технологий, прикладные программные средства сферы профессиональной деятельности, базы данных
- определенные цели, предметную область и структуры проекта; составление организационно-технологическую модель проекта; этапы осуществления проекта;
- классификацию различных видов производственных ресурсов, современные тенденции в формировании и использовании ресурсов предприятия
- классификацию видов ресурсов, современные тенденции в формировании и использовании ресурсов предприятия
- основные принципы сравнительной методологии, механизмы совершенствования и модернизации имиджа организации

**Уметь:**

- работать в команде, организовывать работу подразделения, анализировать ситуации
- устанавливать и определять приоритеты в области производства продуктов питания, выбирать оптимальные формы организации работы предприятий общественного питания
- анализировать и систематизировать информацию
- анализировать и систематизировать информацию, проводить оценку эффективности системы качества и безопасности продукции производства
- оценивать риски в области качества и безопасности продукции
- управлять разработкой и внедрением системы качества и безопасности; принимать решения при возникновении каких-либо производственных ситуаций
- разрабатывать стратегию компании с позиций оптимальной организации и планирования логистических бизнес-процессов в конкурентной среде

- организовывать производственный процесс продукции питания, разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, его выработку в производственных условиях
- устанавливать и определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой и логистической деятельности
- управлять информацией при разработке и контроле исполнения бюджета, оказывать влияние на формирование и проведение финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия
- вести переговоры при заключении договоров по кредитованию и инвестированию, общаться с владельцем предприятия и ответственными работниками
- анализировать показатели бухгалтерской отчетности в соответствии с законодательством
- оценивать результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов
- прогнозировать будущие результаты деятельности предприятия и разрабатывать его стратегию, оценивать экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие, способные повлиять на стратегию предприятия питания
- анализировать технологические процессы производства продукции питания как объекты управления, производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания
- организовывать работу исполнителей, находить и принимать управленческие решения в области организации и нормирования труда предприятий питания
- использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания
- получать, систематизировать и подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций
- самостоятельно планировать и проводить научные исследования в области производства продукции питания, обобщать данные исследований техники и технологии продукции питания
- использовать результаты научной деятельности в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами;
- ставить конкретные задачи по контролю свойств сырья, полуфабрикатов и готовых изделий, обоснованно выбирать задаваемые и искомые параметры, разрабатывать методики на базе конкретных технологических приборов, создавать информационно-измерительные системы;
- проводить измерения, наблюдения, составлять математические модели исследуемых процессов;
- самостоятельно использовать различные технологии для решения научно-исследовательских задач, интерпретировать и представлять результаты научных исследований
- самостоятельно проводить научные исследования
- осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике
- определять необходимость обновления продукции; оформлять производственно-технологическую документацию в соответствии с требованиями
- оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции
- разрабатывать методики, показатели, критерии и меры по повышению эффективности маркетинговой деятельности, оказывать влияние на маркетинговую деятельность предприятия питания

- использовать средства измерения и контроля для проведения измерений характеристик продукции; определять соответствие характеристик сырья, полуфабрикатов и готовой продукции нормативным документам
- проводить предпроектное обследование объекта проектирования, системный анализ предметной области, их взаимосвязей; работать с научной информацией с применением современных информационных технологий
- выполнять и читать чертежи технических изделий и схем технологических процессов; использовать средства компьютерной графики для изготовлений чертежей
- выполнять и читать чертежи технических изделий и схем технологических процессов;
- систематизировать и обобщить информацию по используемым ресурсам на предприятии питания
- организовывать документооборот, использовать современные поисковые и консультативные системы
- проводить сравнение различных факторов, совершенствовать и модернизировать имидж организации

**Владеть:**

- навыками психологического взаимодействия в трудовом коллективе, навыками руководства подразделением предприятия
- инновационными методами управления и контроля производством продукции питания, навыками планирования и прогнозирования на предприятии
- навыками управления, организации снабжения предприятия
- методами оценки эффективности затрат, навыками и внедрения систем качества и безопасности продукции
- навыками разработки систем качества эффективности затрат на системы качества;
- методами оценки систем качества и безопасности продукции, методами определения экономической эффективности
- аналитическим инструментарием логистического менеджмента, методологией системного подхода к организации управления логистикой компании;
- навыками разработки новых рецептур и организации их выработки в производственных условиях
- методами оценки результатов деятельности предприятия питания по критериям и показателям
- методами проведения мониторинга и контроля деятельности предприятия
- навыками ведения переговоров при заключении договоров, коммуникативного общения с владельцем предприятия и ответственными работниками
- навыками составления и анализа бухгалтерской отчетности предприятия питания
- механизмами достижения наибольших результатов деятельности предприятия питания при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов
- методами оценки влияния различных факторов на деятельность предприятия питания, прогнозирования результатов его деятельности
- методами стоимостной оценки основных производственных ресурсов предприятий питания; методами принятия управленческих решений в отношении технологических процессов предприятий питания
- навыками организации работы исполнителей на предприятии питания
- современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач
- навыками эффективно применять современные научные принципы и методы исследования и использовать информационные технологии при анализе и оценке результатов исследования
- навыками использования знаний новейших достижений техники и технологии при решении научно-исследовательских и научно- производственных задач в области производства продуктов питания

- средствами и приемами научной деятельности, формами представления результатов научной деятельности
- методиками проведения испытаний по определению качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы
- навыками оптимизации технологических процессов и услуг с научной точки зрения
- навыками научно-исследовательской работы в коллективе
- навыками организации лабораторные и производственных исследований с использованием современных высокотехнологичных аппаратуры и приборов
- навыками составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений
- навыками управления информацией в области маркетинговой деятельности предприятия питания
- навыками организации производства нового ассортимента 14 в производственных условиях
- навыками повышения эффективности маркетинговой деятельности предприятия питания
- навыками определения параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции с использованием различных технических средств
- навыками решения задач профессиональной деятельности средствами информационных технологий; инструментальными средствами обработки информации; методами представления знаний, методами инженерных знаний
- развитым пространственным воображением и геометрическим мышлением для эффективного использования современных технических средств автоматизированного проектирования, способами и приемами в технического черчения
- навыками решения технических задач, ситуационных вопросов в технологии
- навыками для выполнения анализа стоимостной оценки основных производственных ресурсов и определения всех показателей эффективности использования ресурсов предприятия
- навыками организации документооборота на предприятиях общественного питания; современными техническими средствами для организации документооборота на предприятии, создания необходимой нормативно-технической документации
- приемами поиска, систематизации и свободного изложения материала и методами сравнения факторов, влияющих на формирование и поддержание имиджа предприятия, навыками совершенствования и модернизации имиджа организации

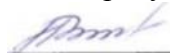
#### **5. Общая трудоёмкость дисциплины**

и составляет: 4 недели, 6 зачетных единиц, 216 часов.

**6. Вид промежуточной аттестации:** дифференцированный зачет – 4/5 семестр.

**7 Программу разработал:** доцент, к.б.н., Тригуб В.В.. .

Заведующий кафедрой ТТШП



В.Г. Попов