

Аннотация программы производственной практики
«Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной
деятельности»
основной профессиональной образовательной программы по направлению
подготовки

19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Цели изучения дисциплины:

Целью практики являются закрепление и углубление теоретической подготовки обучающегося, приобретение им практических навыков и компетенций, а также опыта самостоятельной профессиональной деятельности.

2 Место и нормативный срок проведения производственной практики

Программа предназначена для производственной практики магистрантам по направлению подготовки 19.04.04 – Технология продукции и организация общественного питания, магистерская программа – Инновационные технологии в общественном питании.

3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины:

ОПК-2, ПК-2, ПК-7, ПК-14, ПК-18, ПК-19., ПК-20, ПК-23, ПК-24, ПК-32

4. Требования к результатам освоения дисциплины.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- основные направления развития этнических, конфессиональных и культурных различий в контексте истории, социально-психологические основы взаимодействия в коллективе
- основы управления и логистики на предприятиях общественного питания, программно-целевые методы решения производственных проблем
- основные технологические процессы переработки сырья, особенности технологических процессов производства продуктов питания
- технологические процессы производства продукции питания как объекты управления, основные производственные ресурсы предприятий 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;
- методологию проведения научных исследований;
- особенности составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений;
- классификацию видов ресурсов, современные тенденции в формировании и использовании ресурсов предприятия

уметь:

- работать в команде, организовывать работу подразделения, анализировать ситуации
- анализировать и систематизировать информацию
- организовывать производственный процесс продукции питания, разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, его выработку в производственных условиях
- анализировать технологические процессы производства продукции питания как объекты управления, производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания
- 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;
- самостоятельно проводить научные исследования
- осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике
- систематизировать и обобщить информацию по используемым ресурсам на предприятии питания

владеть:


- навыками психологического взаимодействия в трудовом коллективе, навыками руководства подразделением предприятия
- навыками управления, организации снабжения предприятия
- владеть навыками разработки новых рецептур и организации их выработки в производственных условиях
- методами стоимостной оценки основных производственных ресурсов предприятий питания; методами принятия управленческих решений в отношении технологических процессов предприятий питания
- 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 организации лабораторных 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 для выполнения анализа стоимостной оценки основных производственных ресурсов и определения всех показателей эффективности использования ресурсов предприятия

5. Общая трудоёмкость дисциплины

Общая трудоёмкость производственной практики составляет 12 зачетных единиц, 432 часов.

6. Вид промежуточной аттестации: 1,2 семестр.

7. Рабочую программу разработал: доцент, к.б.н., Тригуб В.В..

Заведующий кафедрой ТТПП  В.Г. Попов