

# **ИНФОРМАЦИЯ О ПРАКТИКАХ, ПРЕДУСМОТРЕННЫХ ОПОП «Технология продукции и организация общественного питания»**

## **Б2.У.1 Учебная практика**

### **«Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков»**

#### *Цель практики:*

- осознание социальной значимости своей будущей профессии, обладание высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности;
- способность получать и обрабатывать информацию из различных источников, готов интерпретировать, структурировать и оформлять ее в доступном для других виде;
- организует документооборот по производству на предприятии питания, способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;

#### *Место практики в структуре ОПОП:*

Учебная практика является процессом закрепления теоретических знаний, умений и владений, а также формировании общекультурных и профессиональных компетенций выпускников. Материал программы учебной практики необходим для подготовки изучения профессиональных дисциплин.

#### *Требования к результатам освоения дисциплины:*

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

ОК-4 способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности;

ОК-5 способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия;

ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию;

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;

ОПК-2 способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;

ПК-7 способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства;

ПК-8 способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала;

ПК-10 способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания;

ПК-14 способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля;

ПК-15 способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию;

ПК-16 способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов;

ПК-19 владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг;

ПК-22 способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия;

ПК-27 способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания;

ПК-28 готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов);

ПК-29 готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта;

В результате освоения программы практики студент должен:

*знать:* основы государственного правового регулирования, используемые в профессиональной деятельности; сущность и значение информации в развитии общества, особенности правового регулирования в будущей профессиональной деятельности; правовые основы защиты государственной тайны; функции менеджмента, принципы построения организационных структур распределения функций управления; основные требования, предъявляемые к сырью материалом, полуфабрикатам и готовой продукции, методы их контроля; потенциальные факторы риска для жизни и здоровья персонала; современные информационные технологии, основные профессиональные периодические издания в области развития

потребительского рынка; основные принципы проектирования предприятий питания, реконструкции и монтажа оборудования; основные принципы проектирования предприятий питания нормативную и техническую документацию отрасли, виды технологического оборудования.

*уметь:* аргументировано уметь и четко строить свою речь; управлять работой коллектива и работать в команде; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом, внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания на принципах ИСО и ХАССП; планировать объем производства предприятий питания и проводить расчеты затрат на производство и реализацию продукции питания; использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания; правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов производства продукции питания, осуществлять взаимодействие с организациями-проектировщиками, контролировать качество их работ;

*владеть:* методологией поиска использования действующих технических регламентов, стандартов, сводов правил; навыками организационной работы; навыками соблюдения требований информационной безопасности; методологией применения нормативно-правовой базы в области продаж продукции производства и услуг; навыками планировки оснащения предприятий питания; навыками составления плана расстановки технологического оборудования, монтажной привязки технологического оборудования.

### **Б2.П.1 Производственная практика**

#### **«Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности»**

##### *Цель практики:*

- осознание социальной значимости своей будущей профессии, обладание высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности;

- способность получать и обрабатывать информацию из различных источников, готов интерпретировать, структурировать и оформлять ее в доступном для других виде;

- организует документооборот по производству на предприятии питания, способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;

##### *Место практики в структуре ОПОП:*

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности реализуется в вариативной части основной профессиональной образовательной программы «Технология продукции и организация общественного питания» по направлению подготовки 19.03.04. Технология продукции и организация общественного питания.

##### *Требования к результатам освоения дисциплины:*

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

ОК-4 способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности;

ОК-5 способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия;

ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию;

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;

ОПК-2 способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;

ПК-7 способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства;

ПК-8 способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала;

ПК-10 способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания;

ПК-14 способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля;

ПК-15 способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию;

ПК-16 способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов;

ПК-19 владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг.

В результате освоения программы практики студент должен:

*знать*: основы государственного правового регулирования, используемые в профессиональной деятельности; сущность и значение информации в развитии общества, особенности правового регулирования в будущей профессиональной деятельности; правовые основы защиты

государственной тайны; функции менеджмента, принципы построения организационных структур распределения функций управления; основные требования, предъявляемые к сырью материалом, полуфабрикатам и готовой продукции, методы их контроля; потенциальные факторы риска для жизни и здоровья персонала; современные информационные технологии, основные профессиональные периодические издания в области развития потребительского рынка; основные принципы проектирования предприятий питания, реконструкции и монтажа оборудования; основные принципы проектирования предприятий питания нормативную и техническую документацию отрасли, виды технологического оборудования.

*уметь:* аргументировано уметь и четко строить свою речь; управлять работой коллектива и работать в команде; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом, внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания на принципах ИСО и ХАССП; планировать объем производства предприятий питания и проводить расчеты затрат на производство и реализацию продукции питания; использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания; правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов производства продукции питания, осуществлять взаимодействие с организациями-проектировщиками, контролировать качество их работ;

*владеть:* методологией поиска использования действующих технических регламентов, стандартов, сводов правил; навыками организационной работы; навыками соблюдения требований информационной безопасности; методологией применения нормативно-правовой базы в области продаж продукции производства и услуг; навыками планировки оснащения предприятий питания; навыками составления плана расстановки технологического оборудования, монтажной привязки технологического оборудования.

## **Б2.П.2 Производственная практика** **«Преддипломная практика» «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности»**

### *Цель практики:*

- осознание социальной значимости своей будущей профессии, обладание высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности;
- способность получать и обрабатывать информацию из различных источников, готов интерпретировать, структурировать и оформлять ее в доступном для других виде;
- организует документооборот по производству на предприятии питания, способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;

### *Место практики в структуре ОПОП:*

Практика промизводственная Преддипломная» по направлению подготовки 19.03.04. Технология продукции и организация общественного питания, является составной частью основной образовательной программы высшего образования и представляет собой одну из форм организации учебного процесса.

*Требования к результатам освоения дисциплины:*

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

ОК-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;

ОК-4 способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности;

ОК-5 способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия;

ОК-6 способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;

ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию;

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;

ОПК-2 способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;

ПК-7 способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства;

ПК-8 способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала;

ПК-10 способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания;

ПК-14 способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля;

ПК-15 способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию;

ПК-16 способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов;

ПК-19 владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг;

ПК-22 способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия;

ПК-28 готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов);

ПК-29 готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта;

В результате освоения программы практики студент должен:

*знать:* основы государственного правового регулирования, используемые в профессиональной деятельности; сущность и значение информации в развитии общества, особенности правового регулирования в будущей профессиональной деятельности; правовые основы защиты государственной тайны; функции менеджмента, принципы построения организационных структур распределения функций управления; основные требования, предъявляемые к сырью материалом, полуфабрикатам и готовой продукции, методы их контроля; потенциальные факторы риска для жизни и здоровья персонала; современные информационные технологии, основные профессиональные периодические издания в области развития потребительского рынка; основные принципы проектирования предприятий питания, реконструкции и монтажа оборудования; основные принципы проектирования предприятий питания нормативную и техническую документацию отрасли, виды технологического оборудования.

*уметь:* аргументировано уметь и четко строить свою речь; управлять работой коллектива и работать в команде; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом, внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания на принципах ИСО и ХАССП; планировать объем производства предприятий питания и проводить расчеты затрат на производство и реализацию продукции питания; использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации

продуктов и продукции предприятий питания; правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов производства продукции питания, осуществлять взаимодействие с организациями-проектировщиками, контролировать качество их работ;

*владеть:* методологией поиска использования действующих технических регламентов, стандартов, сводов правил; навыками организационной работы; навыками соблюдения требований информационной безопасности; методологией применения нормативно-правовой базы в области продаж продукции производства и услуг; навыками планировки оснащения предприятий питания; навыками составления плана расстановки технологического оборудования, монтажной привязки технологического оборудования;