

Приложение к рабочей программе практики
ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания,
бакалавриат
Технологии ресторанного дела

АННОТАЦИЯ
рабочей программы практики в форме практической подготовки
Преддипломная практика

практика в обязательной части учебного плана

форма обучения - заочная

Общая трудоемкость практики (ЗЕТ / час.)	6 ЗЕТ/216
Место практики в структуре образовательной программы	Преддипломная практика
Содержание практики (основные темы, разделы, модули)	<u>Подготовительный этап:</u> Установочная конференция по практике в форме практической подготовки. Вводный инструктаж. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка учреждения (организации, предприятия). Проведение инструктажа по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, санитарными нормами, пожарной безопасности, определение рабочего места (инструктаж на рабочем месте). Согласование рабочего графика (плана) проведения практики в форме практической подготовки с руководителем практики от профильной организации. Ознакомительная лекция. Составление плана работы практиканта. <u>Экспериментальный этап (эмпирический):</u> Общее ознакомление с предприятием. Характеристика предприятия. Сегментация рынка по товарам, потребителям, конкурентам. Организация снабжения продуктами, сырьем, полуфабрикатами, предметами материально-технического оснащения. Обеспечение безопасности продукции (услуг) на предприятии общественного питания. Управление предприятием. Разработка стратегического плана развития предприятия. <u>Аналитический (проектный) этап:</u> Анализ торгово-производственной деятельности предприятия. Анализ организации производства. Анализ организации торговой деятельности и обслуживания потребителей. Обработка данных. Интерпретация показателей. <u>Завершающий этап:</u> Обработка полученной информации и выводы. Формирование окончательных выводов и рекомендаций,

	разработка конкретных решений, предложений по повышению эффективности деятельности предприятия т.д. Оформление отчета по практике. Получение отзывов руководителя практики от организации и руководителя практики от университета. Защита результатов преддипломной практики.
Формируемые компетенции (коды)	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПКУВ-1; ПКУВ-2
Коды и наименование индикатора достижения компетенции	УК-1.1 Демонстрирует знание принципов сбора, отбора и обобщения информации, методологии системного подхода для решения профессиональных задач; УК-1.2 Анализирует и систематизирует разнородные данные, осуществляет процедуры анализа проблем и принятия решений в профессиональной деятельности; УК-1.3 Применяет навыки научного поиска и практической работы с источниками информации; методами принятия решений; УК 2.1 Демонстрирует способы решения поставленных задач и ожидаемые результаты; УК-2.2 Анализирует альтернативные варианты решений для достижения намеченных результатов; разрабатывает план, определяет целевые этапы и основные направления работ; УК-2.3 Использует различные методики для разработки целей и задач проекта; руководствуется методами оценки продолжительности и стоимости проекта, а также может рассчитать ресурсные затраты; УК-3.1. Демонстрирует знание индивидуально-психологических свойств субъекта социального взаимодействия; особенностей, правил и приемов социального взаимодействия в команде; особенностей поведения групп людей, с которыми осуществляет взаимодействие, учитывает их в своей деятельности; психологии социально-ролевого и командного взаимодействия; основных теорий лидерства; стилей лидерства и возможностей их применения в различных ситуациях; УК-3.2. Организует собственное социальное взаимодействие в команде; определяет свою роль в команде; принимает рациональные решения и обосновывает их; планирует последовательность шагов для достижения заданного результата. Учитывает совместной деятельности особенности поведения и общения разных людей, готов проявлять толерантность и ассертивность в межличностном взаимодействии; УК-3.3 Осуществляет межличностное взаимодействие, планирование собственных действий и координацию общих действий для достижения общих поставленных целей; применяет технологии создания и управления командой; УК-4.1 Демонстрирует знание принципов построения устного и письменного высказывания на государственном и иностранном языках; требования к деловой устной и

	письменной коммуникации на государственном и иностранном языках; основные коммуникативные средства и терминологию в том числе на иностранном языке, используемые в академическом и профессиональном взаимодействии; УК-4.2 Грамотно и ясно строит монологическую и диалогическую речь в рамках межличностного и межкультурного общения на государственном и иностранном языках; УК-4.3 Демонстрирует способность находить, воспринимать и использовать информацию на государственном и иностранном языках, полученную из печатных и электронных источников для решения стандартных коммуникативных задач; вести речевую деятельность на государственном и иностранном языках; УК-5.1. Анализирует особенности межкультурного взаимодействия (преимущества и возможные проблемные ситуации), обусловленные различием этнических, религиозных и ценностных систем; УК-5.2. Использует различные формы и типы коммуникаций в мире культурного многообразия и демонстрирует возможности взаимопонимания между обучающимися – представителями различных культур с соблюдением этических и межкультурных норм; УК-6.1 Демонстрирует знание основных принципов тайм-менеджмента, методов планирования личностного развития, принципов образования; УК-6.2 Строит дерево целей саморазвития, ставит стратегические, тактические и оперативные задачи, придерживается принципов образования во время реализации траектории саморазвития; УК-6.3 Планирует саморазвитие, достигает целей в учебе, самовоспитании и других видах деятельности, демонстрирует способность самостоятельно решать образовательные задачи в установленный срок; УК-7.1 Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни; УК-7.2. Использует основы физической культуры и здорового образа жизни для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внешних и внутренних условий реализации конкретной профессиональной деятельности; УК-7.3 Владеет средствами и методами укрепления индивидуального здоровья, физического самосовершенствования; УК-8.1 Обеспечивает безопасные условия жизнедеятельности при устойчивом функционировании природной среды и рациональном природопользовании; УК-8.2 Анализирует социально значимые проблемы и процессы, происходящие в области обеспечения
--	---

	безопасности жизнедеятельности, определяет способы снижения рисков, связанных с деятельностью человека; УК-8.3 Владеет принципами обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирует развитие событий и оценивает последствия при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов; УК-9.1. Демонстрирует знания о проблемах психофизического развития, задержках психического развития, нормальном и аномальном развитии личности; УК-9.2. Умеет организовать взаимодействие с людьми с учетом особенностей их психофизического развития, с задержками психического развития; УК-9.3. Владеет базовыми средствами и приемами взаимодействия с людьми с особенностями психофизического развития, с задержками психического развития; УК-10.1. Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике; УК-10.2. Использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски; УК-10.3. Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей; УК-11.1. Демонстрирует знания при определении сущности коррупционного поведения и его взаимосвязи с социальными, экономическими, политическими и иными условиями; УК-11.2. Анализирует, интерпретирует и правильно применяет правовые нормы при противодействии коррупционному поведению; УК-11.3. Владеет навыками работы с законодательными и другими нормативными правовыми актами; ОПК-1.1 Демонстрирует знания принципов работы современных информационных технологий; ОПК-1.2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности; ОПК-1.3 Владеет навыками использования современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности; ОПК-2.1 Применяет математические методы и осуществляет математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания, а также исследований и экспертизы ее качества и качества используемого сырья; ОПК-2.2 Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, исследований и экспертизы продукции общественного питания и используемого сырья;
--	---

	ОПК-2.3 Выполняет трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности; ОПК-3.1 Применяет знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов используемых в индустрии питания; ОПК-3.2 Использует знания инженерных наук при проектировании предприятий индустрии питания; ОПК-4.1 Знает и имеет практические навыки технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания; ОПК-4.2 Разрабатывает производственные процессы, технологические регламенты и стандарты предприятия питания; ОПК-4.3 Оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч.в кадрах и сырье, материально – техническом обеспечении и пр.; ОПК-5.1 Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания; ОПК-5.2 Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг; ПКУВ-1.1 Организует ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; ПКУВ-1.2 Управляет качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; ПКУВ-2.1 Управляет материальными ресурсами и персоналом предприятия общественного питания; ПКУВ-2.2 Взаимодействует с потребителями и заинтересованными сторонами.
Образовательные технологии	Консультации преподавателей-руководителей практики от университета и руководителей практики от организаций, самостоятельная работа студентов. Интерактивные технологии (анализ и разбор конкретных ситуаций, подготовка на их основе рекомендаций) с включением практикантов в активное взаимодействие всех участвующих в процессе делового общения. Исследовательские и дискуссионные технологии; метод проектов; рефлексия.
Форма промежуточной аттестации (экзамен, зачет с оценкой, зачет)	зачет с оценкой