

Приложение к рабочей программе практики
УЧЕБНАЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания,

бакалавриат
Технологии ресторанного дела

АННОТАЦИЯ

рабочей программы практики в форме практической подготовки
Учебная технологическая практика

практика в обязательной части учебного плана

форма обучения - заочная

Общая трудоемкость практики (ЗЕТ / час.)	3 ЗЕТ/108
Место практики в структуре образовательной программы	Учебная 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 индивидуального плана работы практиканта. <u>Экспериментальный этап (эмпирический):</u> Общее ознакомление с предприятием. Ознакомление с ассортиментом выпускаемой продукции, условиями ее реализации. Ознакомление с видами механической обработки сырья. Определение норм и потерь при различных способах механической обработки. Ознакомление с работой цехов по производству полуфабрикатов. Изучение процесса обслуживания, работы в зале. Изучение административно-бытовой группы помещений. <u>Аналитический (проектный) этап:</u> Обработка и анализ полученной информации. Оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентоспособность продукции производства. Обработка данных. Интерпретация показателей. <u>Завершающий этап:</u> Обработка полученной информации и выводы.

	Подготовка и оформление отчета о прохождении практики; получение отзыва руководителя практики от организации.
Формируемые компетенции (коды)	УК-2; ОПК-3; ОПК-4
Коды и наименование индикатора достижения компетенции	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; 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.
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