

Б2.П.2 По получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

1.Цели и задачи практики

Цель практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности – углубление и закрепление теоретических знаний, полученных студентами в процессе обучения; овладение производственными навыками и прогрессивными методами труда при производстве продукции общественного питания, ее реализации и организации обслуживания.

Основными задачами практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности **являются:**

- ознакомление с организационно-производственной структурой предприятия;
- освоение технологических операций производства продукции и установление их влияния на формирование качества готовых изделий;
- изучение ассортимента продукции, методов и форм контроля качества и учета сырья, полуфабрикатов и готовых изделий, нормативно-технической документации;
- изучение правил, обеспечивающих безопасные условия труда, вопросов санитарии и гигиены на предприятии общественного питания;
- изучение оборудования, аппаратуры, контрольно-измерительных приборов, механизации и автоматизации производственных процессов.

2.Результаты обучения при прохождении практики, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОК-6	способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	Знать: моральные и правовые нормы социального взаимодействия, этнические, национальные и конфессиональные особенности культурных традиций Уметь: работать в коллективе, адекватно воспринимать и анализировать культурные традиции и обычаи, предупреждать конфликтные ситуации в межкультурных взаимодействиях Владеть: навыками бесконфликтной работы и толерантного поведения с коллегами, потребителями с учетом этнических, конфессиональных.

		национальных особенностей
ОК-9	способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	<p>Знать: основные природные и техносферные опасности, методы защиты от них применительно к сфере своей профессиональной деятельности; основные способы и меры по защите производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий</p> <p>Уметь: применять методы защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий</p> <p>Владеть: требованиями безопасности технических регламентов в сфере профессиональной деятельности, способами защиты производственного персонала в чрезвычайных ситуациях</p>
ОПК-4	готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	<p>Знать: основные характеристики технологического оборудования, основы теории механизмов и машин, классификацию оборудования, достоинства, недостатки и область применения</p> <p>Уметь: производить подбор и эксплуатацию различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности</p> <p>Владеть: методами подбора и эксплуатации технологического оборудования</p>
ПК-1	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства	<p>Знать: режимы основных технологических процессов; изменения пищевых веществ при тепловой кулинарной обработке продукции питания; факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания, требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.</p> <p>Уметь: внедрять новые виды сырья, высокотехнологичные производства продуктов питания; организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания</p> <p>Владеть: технологией производства</p>

	продукции питания	продукции питания; методами оценки качества и безопасности продукции питания; методами и правилами количественного и качественного подбора ингредиентов в составе продукции, блюд, кулинарных изделий с учетом их химических, физико-химических, технологических и функциональных свойств, гигиенической регламентации и безопасного использования
ПК-2	владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	Знать: назначение пакетов компьютерных программ, используемых в сфере общественного питания. Уметь: использовать компьютерные программы для расчетов, уметь с помощью компьютерных программ описать технологически процессы при производстве продукции; управлять информацией с использованием прикладных программ. Владеть: современными информационными технологиями; навыками использования специализированных компьютерных программ на предприятиях общественного питания, для описания технологического процесса производства продукции.
ПК-4	готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их	Знать: технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, как организовать осуществлять технологический процесс производства продукции питания; приоритеты в сфере производства продукции питания, чтобы обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания Уметь: оценивать планировать внедрение инноваций в производство; осуществлять технологический процесс производства продукции питания Владеть: навыками устанавливать и

	применения	определять приоритеты в сфере производства продукции питания.
ПК-5	способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	<p>Знать: методы расчета производственной мощности, порядок разработки производственной программы заготовочных, доготовочных, специализированных цехов предприятий питания; виды технических и технологических инноваций.</p> <p>Уметь: рассчитывать производственные мощности и определять эффективность работы технологического оборудования; анализировать использование производственной мощности предприятия и определять ее резервы; обосновывать выбор технологических процессов; оценивать и планировать внедрение инноваций в производство.</p> <p>Владеть: методикой расчета производственной мощности предприятия; методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания; способами определения производственного потенциала и выявления резервов</p>
ПК-6	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	<p>Знать: действующую нормативную, техническую, технологическую документацию, используемую при производстве и реализации продукции общественного питания</p> <p>Уметь: пользоваться нормативной, технической, технологической документацией, организовывать документооборот по производству и реализации продукции питания</p> <p>Владеть: навыками разработки организационной, технологической документации, установленной отчетности по утвержденным формам</p>
ПК-17	способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства	<p>Знать: особенности организации основного и вспомогательного производства на предприятиях питания; ресурсосберегающие технологии производства продукции питания; виды и этапы оперативного планирования; способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов</p> <p>Уметь: организовать ресурсосберегающее</p>

	продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов	производство, и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания Владеть: навыками оперативного планирования производства продукции питания; способами рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов.
ПК-18	готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятий	Знать: основные природные и техногенные опасности, их свойства и характеристики; виды травм, основы десмургии, принципы реанимации. Уметь: идентифицировать основные опасности среды обитания человека, проводить оценку состояния пострадавшего, оказывать первую помощь при различных травмах в чрезвычайных ситуациях; Владеть: способами и технологиями защиты в чрезвычайных ситуациях
ПК-20	способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения	Знать: виды коммуникаций; характеристику коммуникационного процесса, преграды на пути его осуществления; виды, способы и принципы делового общения, логические приемы доказывания. Уметь: осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения. Владеть: видами и способами делового общения, методами эмоционального воздействия на работников предприятий питания, логическими приемами доказывания.

3. Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности входит в Блок 2 «Практики» учебного плана подготовки обучающихся по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

4. Содержание практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов	Трудоемкость в часах		
			контактная работа	самостоятельная работа	всего
1.	Подготовительный	Установочная лекция	4		4
		Инструктаж по технике безопасности	4		4
2.	Производственный	Ознакомление с предприятием. Формирование организационно-экономической характеристики. Изучение работы помещений для приёма и хранения продуктов, тарного хозяйства. Работа в заготовочных цехах (овощной, мясо-рыбный). Работа в доготовочных цехах (горячий, холодный). Работа в специализированном цехе (кондитерский, мучной) Работа на раздаче готовой пищи. Работа в качестве дублера завпроизводством. Выполнение индивидуального задания.	78	100	178
3.	Аналитический	Обработка и систематизация собранного материала. Выработка рекомендаций по совершенствованию работы предприятия	8	10	18
4.	Заключительный	Интерпретация полученных результатов. Подготовка отчета по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	2	10	12
Итого			96	120	216

5. Общая трудоемкость: - часов/ зачетных единиц – 216/6, в том числе по очной (заочной) формам обучения:

- контактная работа 96 часов

- самостоятельная работа 120 часов.

Аттестация – зачет с оценкой.