

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Клочков Юрий Сергеевич
Должность: и.о. ректора
Дата подписания: 16.04.2024 11:16:36
Уникальный программный ключ:
4e7c4ea90328ec8e65c568098349a25510740681

Аннотация рабочей программы преддипломной практики
Преддипломная практики, в том числе научно-исследовательская работа
основной профессиональной образовательной программы по направлению
подготовки

19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания
Направленность (профиль): Технология и организация ресторанного дела

1. Цели прохождения практики

закрепление теоретических знаний по организации, управлению, технологии и проектированию предприятий общественного питания; приобретение практических навыков самостоятельной работы в конкретных условиях производства, непосредственно участвуя в поиске новых рациональных путей повышения его эффективности, сбор необходимого материала для выполнения выпускной квалификационной работы бакалавра.

2. Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина «Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана.

3. Результаты обучения по практике: формируемые компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции (ИДК) ¹	Код и наименование результата обучения по дисциплине (модулю)
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1. Осуществляет выбор актуальных российских и зарубежных источников, а так же поиск, сбор и обработку информации, необходимой для решения поставленной задачи	Знать: З1. Российскую и зарубежную литературу по технологии производства продуктов питания
		Уметь: У1. Проводить поиск, сбор и обработку информации по технологии производства продуктов питания
		Владеть: В1. Навыками выбора актуальных российских и зарубежных источников информации по технологии производства продуктов питания
	УК-1.2. Систематизирует и критически анализирует информацию, полученную из разных источников, в соответствии с требованиями и условиями задачи	Знать: З2. Информационную базу, полученную из разных источников по технологии производства продуктов питания
		Уметь: У2. Находить информацию в поисковых системах по вопросам организации работы предприятий питания
	УК-1.3. Использует методики системного подхода при решении поставленных задач	Владеть: В2. Навыками систематизации и критического анализа информации, полученную из разных источников
Знать: З3. Методики системного подхода при проведении практической работы на предприятиях питания		
	Уметь: У3. Использовать методики оценки качества и безопасности продуктов питания и проводить производственные работы по пи-	

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 008E624DF98BC2E90078B97FC72BE94C3F
Владелец: Ефремова Вероника Васильевна

		щевым технологиям
		Владеть: В3 Методиками по совершенствованию технологических процессов при производстве продукции различного назначения
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.1. Проводит анализ поставленной цели и формулирует совокупность взаимосвязанных задач, которые необходимо решить для ее достижения	Знать: 34 Задачи и выбирать способы их решения
		Уметь: У4 Формулировать на основе поставленной цели задачи и аргументирует оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм
		Владеть: В4 Навыками проведения анализа поставленной цели
	УК-2.2. Выбирает оптимальный способ решения задач, исходя из имеющихся ресурсов и ограничений	Знать: 35 Способы решения задач
		Уметь: У5 Планировать необходимые ресурсы для решения задач
		Владеть: В5 Способом выбора решения задач исходя из имеющихся ресурсов и ограничений
	УК-2.3. Анализирует действующее законодательство и правовые нормы, регулирующие область профессиональной деятельности	Знать: 36 Действующее законодательство и правовые нормы
		Уметь: У6 Анализировать действующее законодательство и правовые нормы
		Владеть: В6 Способами организации производства согласно действующему законодательству
ПКС-1 Способен обеспечивать производственную и экономическую эффективность предприятия питания	ПКС-1.1 Определяет цели и ставит задачи по оценке экономической эффективности, согласно уровня профессиональных знаний и компетенций	Знать: 37 Требования к персоналу основных профессий
		Уметь: У7 Использовать профессиональные знания персонала для достижения синергетического эффекта
		Владеть: В7 Методиками разработки цели, функциями и методами получения обратной связи от персонала
	ПКС -1.2 Анализирует информацию о развитии предприятия и принимать решения в области эффективного использования человеческих ресурсов	Знать: 38 Основные методы мотивации персонала с учетом производительности труда
		Уметь: У8 Принимать управленческие решения по формированию плановых показателей с учетом производительности труда
		Владеть: В8 Навыками разрешения производственных конфликтов для достижения высокой производительности труда
	ПКС -1.3 Имеет представление о системе производственных процессов для нахождения оптимального управления человеческими ресурсами и технологическими процессами	Знать: 39 понимать особенности протекания коммуникативных процессов в трудовых коллективах предприятий питания
		Уметь: У9 формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе
		Владеть: В9 обладать способами организации производства и эф-

		фективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления
ПКС - 2 Способен осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности производственных процессов, взаимодействие с другими структурными подразделениями предприятия питания	ПКС-2.1 Формирует критерии оценки профессионального уровня персонала, программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала	Знать: 310 Критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения
		Уметь: У10 Формировать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ повышения квалификации
		Владеть: В10 Навыками применения критериев оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения
	ПКС-2.2 Осуществляет поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявляет коммуникативные	Знать: 311 Особенности протекания коммуникативных процессов в трудовых коллективах предприятий питания
		Уметь: У11 Формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе
		Владеть: В11 Способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления
ПКС – 3 Способен владеть технологией производства и анализировать результаты производственно-финансовой деятельности предприятия и определять потребность в ресурсах, принимать меры по их изменению	ПКС-2.3 Участвует во всех технологических процессах управления производством, внедрению изменений и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Знать: 312 Особенности протекания технологических процессов в трудовых коллективах предприятий питания
		Уметь: У12 Участвовать во всех технологических процессах управления производством
		Владеть: В12 Способами организации производства обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов
	ПКС-3.1 Имеет представление о технологических процессах производства и проводит финансово-экономический анализ его деятельности	Знать: 313 Теорию технологического процесса и порядок проведения финансовой деятельности предприятия
		Уметь: У13 Определять потребность в производственных и финансовых ресурсах и подборе сырья для производства мучных и сахаристых изделий
		Владеть: В13 Навыками технологий производства, анализом проведения финансовой рентабельности предприятия
	ПКС-3.2 Организует технологический процесс производства продуктов общественного питания, анализирует финансовый результат деятельности производственного цикла	Знать: 314 Технологический процесс с позиции современных представлений о рациональном использовании сырья, методику разработки нормативно-правовой, технической и технологической документации при проектировании предприятий питания

		Уметь: У14 Организовать технологический процесс по системе ХАССП, анализировать результат финансовой деятельности производственного предприятия
		Владеть: В14 Навыками практической деятельности на всех этапах производства продуктов с учетом физиологических особенностей питания человека
	ПКС-3.3 Предлагает схемы организации технологического процесса, основанные на подборе и расчёте технологического оборудования предприятий общественного питания	Знать: З15 Методы и мероприятия по совершенствованию технологических процессов при производстве продукции различного назначения с учетом физиологических особенностей питания человека
		Уметь: У15 Проводить схемы организации технологического процесса
		Владеть: В15 обладать методами по совершенствованию технологических процессов при производстве продукции различного назначения с учетом физиологических особенностей питания человек
	ПКС-3.4 Внедряет инновационные технологии производства и определять потребность в ресурсах	Знать: З16 Методы инновационных технологий
		Уметь: У16 Определять потребность в ресурсах для производства пищевых продуктов
		Владеть: В16 Методами инновационных технологий по совершенствованию технологических процессов при производстве продукции различного назначения
	ПКС – 4 Способен осуществлять контроль по производству продукции на всех этапах жизненного цикла и обслуживанию потребителей	Знать: З17 Требования нормативно-технических документов на продукцию
		Уметь: У17 Обрабатывать текущую производственную информацию на продукцию питания на всех этапах его жизненного цикла
		Владеть: В17 Способами обработки полученной информации на всех этапах жизненного цикла продукции
	ПКС-4.2 Организует входной контроль сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	Знать: З18 Теоретические основы и область применения контроля качества сырья и вспомогательных материалов, готовой продукции исходя из характеристик того или иного метода
		Уметь: У18 Организовать все виды контроля качества сырья и готовой продукции
		Владеть: В18 Практическими навыками подготовки, проведения анализа и обращения с приборами для организации входного контроля

		качества
	ПКС-4.3 Планирует применять основные методы определения качества продукции на всех этапах жизненного цикла	Знать: 319 Прикладное применение методов определения качества и безопасности по производству продуктов
		Уметь: У19 Применяет методы определения контроля по производству продукции на всех этапах жизненного цикла
		Владеть: В19 Навыки расчета, статистической обработки и интерпретации результатов анализа продуктов питания на всех этапах жизненного цикла
ПКС-5 Способен разрабатывать и управлять проектами и вносить изменения по повышению эффективности предприятий питания	ПКС-5.1. Анализирует и вносит изменения в работу предприятия общественного питания	Знать: 320 Способы и методы анализа работы предприятия общественного питания
		Уметь: У20 Вносить изменения в работу предприятия общественного питания
		Владеть: В20 Способами обработки полученной информации о деятельности предприятия общественного питания
	ПКС-5.2 Разрабатывает мероприятия по повышению конкурентоспособности предприятия общественного питания	Знать: 321 Методы повышения рентабельности и конкурентоспособности предприятия
		Уметь: У21 Анализировать состояния рынка предприятий общественного питания
		Владеть: В21 Практическими навыками по внедрению мероприятий, повышающих конкурентоспособность предприятия
	ПКС-5.3. Разрабатывает мероприятия по повышению эффективности предприятий питания	Знать: 322 Мероприятия по повышению эффективности предприятия общественного питания
		Уметь: У22 Организовывать деятельность предприятия в соответствии с действующей нормативно-технической документацией
		Владеть: В22 Способами снижения издержек производства и повышения рентабельности предприятия

4. Общая трудоёмкость практики

Составляет 9 зачетных единицы, 324 часов, 6 недель.

5. Форма промежуточной аттестации

очная форма обучения: - 8 семестр.

Лист согласования

Внутренний документ "Преддипломная практика _2023_19.03.04_ТППб"

Документ подготовил: Аксентьева Виктория Вячеславовна

Документ подписал: Попов Владимир Григорьевич

Серийный номер ЭП	Должность	ФИО	ИО	Результат
20 5D E2 7F CB EE 80 62	Заведующий кафедрой, имеющий ученую степень доктора наук	Попов Владимир Григорье- вич		Согласовано
05 97 27 1D 3C 51 C8 6B	Ведущий специалист		Кубасова Светлана Викто- ровна	Согласовано