

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:
4e7c4ea90328ec8e65c5d8058549a2538d7400d1

Аннотация рабочей программы учебной практики
Ознакомительная практика
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

углубление и расширение теоретически знаний и приобретение практических навыков по дисциплинам для изучения производственно-технологического процесса на предприятиях общественного питания.

2. Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина «Ознакомительная практика» относится к дисциплинам Практика, обязательной части 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: 31 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: 32 Информационную базу, полученную из разных источников по технологии производства продуктов питания
		Уметь: У2 Находить информацию в поисковых системах по вопросам организации работы предприятий питания
		Владеть: В2 Навыками систематизации и критического анализа информации, полученную из разных источников
	УК-1.3. Использует методики системного подхода при решении поставленных задач	Знать: 33 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 пищевым технологиям
	ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН	

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 008E624DF98BC2E90078B97FC72BE94C3F
Владелец: Ефремова Вероника Васильевна
Действителен: с 11.08.2023 до 03.11.2024

		Владеть: В3 Методиками по совершенствованию технологических процессов при производстве продукции различного назначения
УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	УК-4.1. Демонстрирует умение вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах на государственном языке	Знать: 34 Теоретические основы коммуникативной культуры необходимые для обмена деловой информацией в письменной и устной форме (на государственном языке)
		Уметь: У4 Объяснять выбор нормативных документов на государственном языке
		Владеть: В4 Навыками грамотной устной и письменной речи, необходимые для обмена информации на государственном языке
	УК-4.2. Демонстрирует умение вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах не менее чем на одном иностранном языке	Знать: 35 Теоретические основы коммуникативной культуры необходимые для обмена деловой информацией в письменной и устной форме (на иностранном языке)
		Уметь: У5 Объяснять выбор нормативных документов (на иностранном языке)
		Владеть: В5 Навыками грамотной устной и письменной речи, необходимые для обмена информации на иностранном языке
	УК-4.3. Использует современные информационно-коммуникационные средства в процессе деловой коммуникации	Знать: 36 Коммуникативные характеристики речи
		Уметь: У6 Отбирать языковые средства в разных ситуациях общения
		Владеть: В6 Навыками употребления речевых единиц в процессе развития коммуникативного акта
ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-1.1. Обладает знаниями современных информационных технологий и методов их использования	Знать: 37 Средства информационных технологий для поиска, хранения, обработки, анализа и представления информации
		Уметь: У7 Применяет средства информационных технологий для поиска, хранения, обработки, анализа и представления информации.
		Владеть: В7 Практическими навыками поиска, хранения, обработки, анализа и представления информации
ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.1 Демонстрирует знание основных законов естественных и математических наук для решения типовых задач	Знать: 38 Основные законы естественных и математических наук для решения типовых задач при производстве пищевой продукции
		Уметь: У8 Анализировать и применять знания технологических параметров при производстве пищевой продукции
		Владеть: В8 Методами исследований, сбора, обработки

		информации для осуществления технологического процесса производства продуктов питания
	ОПК-2.2 Планирует применять основные законы и методы исследований для своего профессионального развития	Знать: 39 Основные законы и методы исследований сырья и пищевых продуктов
		Уметь: У9 Планировать работу с использованием информационно-коммуникативных технологий
		Владеть: В9 Методами исследований качества и безопасности пищевых продуктов
	ОПК-2.3. Анализирует химический состав и пищевую ценность пищевых продуктов и разрабатывать суточные рационы в зависимости от энергозатрат организма	Знать: 310 Химический состав и пищевую ценность пищевых продуктов для расчета суточных энергозатрат
		Уметь: У10 Анализировать и применять данные о пищевой ценности продуктов для разрабатывания суточных рационов в зависимости от энергозатрат организма
		Владеть: В10 Методами сбора, обработки информации по расчету энергетической ценности продуктов пищевых продуктов
	ОПК-2.4. Обладает знаниями по использованию важнейших нутриентов для организации питания	Знать: 311 Основы нутриентного состава продуктов питания
		Уметь: У11 Выявлять нутриентные составляющие пищевой продукции
		Владеть: В11 Знаниями по использованию важнейших нутриентов для организации питания

4. Общая трудоёмкость практики

составляет 3 зачетных единицы, 108 часов, 2 недели

5. Форма промежуточной аттестации

очная форма обучения: зачет с оценкой - 2 семестр.

Лист согласования

Внутренний документ "Учебная 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