

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Вятский государственный агротехнологический университет»

УТВЕРЖДАЮ
Декан агрономического факультета
А.В.Тюлькин
«27» декабря 2021 г.



Аннотации к рабочим программам практик

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) образовательной программы: Технология продукции и организация общественного питания

Квалификация: бакалавр

Киров 2021

Аннотация к рабочей программе учебной практики

Ознакомительная практика

1. ЦЕЛЬ (ЦЕЛИ) ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Целью учебной практики является получение первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности. Практика направлена на обеспечение непрерывности и последовательности овладения обучающимися профессиональной деятельностью в соответствии с требованиями к уровню подготовки выпускника, а также согласно требованиям к сформированности соответствующих компетенций.
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП	
Цикл (раздел) ОПОП:	Б2.О.01(У)
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Дисциплины, изученные на предыдущем уровне
2.1.2	Информатика и информационные технологии
2.1.3	Безопасность жизнедеятельности
2.1.4	Правоведение
2.1.5	Биохимия
2.1.6	Микробиология
2.1.7	Продукты питания в отечественной и зарубежной истории
2.1.8	История национальной кухни
2.1.9	Введение в технологию продуктов питания
2.1.10	Техника пищевых производств
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Учебная практика научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
2.2.2	-Производственная практика (технологическая практика)
2.2.3	-Производственная практика (организационно-управленческая практика)
2.2.4	- Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно- исследовательская работа)
2.2.5	-Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
УК-8	Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций
УК-8.1.	Анализирует факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов сред обитания(технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений);
УК-8.2.	Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности;
УК-8.3.	Выявляет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте ;предлагает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций;
УК-8.4.	Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения;
УК-8.5.	Оказывает первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях
ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания
ОПК-4.1.	Способен разрабатывать технологические процессы обработки и приготовления продукции питания
ОПК-4.2.	Использует физиологические методы для решения технологических процессов производства продукции питания
4 ОБЩАЯ ТРУДОЕМКОСТЬ И ФОРМА АТТЕСТАЦИИ	
Общая трудоемкость практики составляет 3 зачетных единицы (108 часов). Форма аттестации – зачет с оценкой.	
5 КРАТКОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	
Подготовительный этап: включает Инструктаж по технике безопасности. Определение целей задач учебной практики. Разъяснение методических указаний. Ознакомительная лекция по учебной практике, инструктаж по технике безопасности, вводный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Основной этап: Выполнение программы практики и индивидуальных заданий. Работа по заданной тематике. Выполнение всех типов работ, связанных со сбором фактического материала по программе практики и для подготовки выпускной квалификационной работы: работа с литературой, натурные	

исследования, лабораторные исследования, постановки экспериментов и т.д. Заключительный этап: Оформление отчета по результатам практики. Публичное обсуждение результатов практики на кафедре

Аннотация к рабочей программе учебной практики Технологическая практика

1. ЦЕЛЬ (ЦЕЛИ) ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Основной целью практики является закрепление и углубление теоретической подготовки обучающегося; приобретение им практических навыков и компетенций, а также опыта самостоятельной профессиональной деятельности применительно к направлению; сбор, анализ и обобщение материалов для подготовки магистерских диссертационных работ
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП	
Цикл (раздел) ОПОП:	Б2.О.02(У)
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Дисциплины, изученные на предыдущем уровне
2.1.2	Информатика и информационные технологии
2.1.3	Безопасность жизнедеятельности
2.1.4	Правоведение
2.1.5	Биохимия
2.1.6	Микробиология
2.1.7	Продукты питания в отечественной и зарубежной истории
2.1.8	История национальной кухни
2.1.9	Введение в технологию продуктов питания
2.1.10	Техника пищевых производств
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Учебная практика научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
2.2.2	-Производственная практика (технологическая практика)
2.2.3	-Производственная практика (организационно-управленческая практика)
2.2.4	- Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно- исследовательская работа)
2.2.5	-Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
УК-2	Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах.
УК-2.1.	Определяет круг задач в рамках поставленной цели, определяет связи между ними;
УК-2.2.	Предлагает способы решения поставленных задач и ожидаемые результаты; оценивает предложенные способы с точки зрения соответствия цели
УК-2.3.	Планирует реализацию задач в зоне своей ответственности с учетом имеющихся ресурсов и ограничений, действующих правовых норм;
УК-2.4.	Выполняет задачи в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами и точками контроля, при необходимости корректирует способы решения задач;
УК-2.5.	Представляет результаты проекта, предлагает возможности их использования и/или совершенствования.
ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания
ОПК-4.1.	Способен разрабатывать технологические процессы обработки и приготовления продукции питания
ОПК-4.2.	Использует физиологические методы для решения технологических процессов производства продукции питания
4 ОБЩАЯ ТРУДОЕМКОСТЬ И ФОРМА АТТЕСТАЦИИ	
Общая трудоемкость практики составляет 6 зачетных единицы(216 часов). Форма аттестации – зачет с оценкой.	
5 КРАТКОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	
Подготовительный этап: включающий получение задания, разработку плана учебной практики (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности), инструктаж по технике безопасности. Основной этап: Прохождение учебной практики (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков), включая выполнение индивидуального задания в соответствии с программой учебной практики (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков), сбор необходимой информации. Обработка и анализ полученной информации, подготовка отчета по практике	

Аннотация к рабочей программе учебной практики
**Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков
научно-исследовательской работы)**

1. ЦЕЛЬ (ЦЕЛИ) ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Целью научно-исследовательской работы является закрепление и расширение знаний полученных при освоении теоретического курса, формирование творческого профессионального мышления путем овладения научными методами исследования, методами ландшафтного проектирования; выполнение выпускной квалификационной работы
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП	
Цикл (раздел) ОПОП:	Б2.О.03(У)
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Дисциплины, изученные на предыдущем уровне
2.1.2	Философия
2.1.3	Иностранный язык
2.1.4	Экономическая теория
2.1.5	Информатика и информационные технологии
2.1.6	Химия
2.1.7	Безопасность жизнедеятельности
2.1.8	Физическая культура и спорт
2.1.9	Культура речи и деловое общение
2.1.10	Правоведение
2.1.11	Экономика предприятий общественного питания
2.1.12	Начертательная геометрия
2.1.13	Инженерная и компьютерная графика
2.1.14	Учебная практика (ознакомительная)
2.1.15	Учебная практика (технологическая)
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Производственная практика (технологическая практика)
2.2.2	Производственная практика (организационно-управленческая практика)
2.2.3	Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)
2.2.4	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач.
УК-1.1	Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи;
УК-1.2	Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи;
УК-1.3	Рассматривает и предлагает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки;
УК-1.4	Грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки.
УК-1.5	При обработке информации отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок, формирует собственные мнения и суждения, аргументирует свои выводы и точку зрения;
УК-1.6	Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи
ОПК-2	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности
ОПК-2.1	Применяет основные биологические законы и методы исследований физиологических процессов
ОПК-2.2	Находит подходы к решению задач профессиональной деятельности
4 ОБЩАЯ ТРУДОЕМКОСТЬ И ФОРМА АТТЕСТАЦИИ	
Общая трудоемкость практики составляет 6 зачетных единицы. Продолжительность практики составляет 4 недели (216 часов). Форма аттестации – зачет с оценкой.	

5 КРАТКОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Организация практики: Постановка целей и задач перед обучающимися, разработка индивидуального задания, определение мест практики. Подготовительный этап: Проведение инструктажа по технике безопасности с обучающимися. Знакомство с оборудованием, приборами и материалами, необходимыми для реализации поставленных задач. Экспериментальный (исследовательский этап): Работа по заданной тематике. Выполнение всех типов работ, связанных со сбором фактического материала по программе практики и для подготовки выпускной квалификационной работы: работа с литературой, натурные исследования, лабораторные исследования, постановки экспериментов и т.д. Обработка и анализ полученных данных: Проведение камеральной обработки полученных данных, математические и статистические расчеты, сопоставление полученных сведений с имеющимися данными исследований в области проблемы проведения работ. Подготовка отчета по практике: Написание отчета по научно-исследовательской работе

Аннотация к рабочей программе производственной практики

Технологическая практика

1. ЦЕЛЬ (ЦЕЛИ) ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Целью производственной практики является закрепление теоретических знаний по организации производства и обслуживания, управлению и технологии приготовления блюд на предприятиях быстрого питания, а также приобретение практических навыков самостоятельной работы в конкретных условиях производства.
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП	
Цикл (раздел) ОПОП:	Б2.В.01(П)
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Дисциплины, изученные на предыдущем уровне
2.1.2	Экономическая теория
2.1.3	Теплотехника и теплоснабжение предприятий пищевых производств
2.1.4	Процессы и аппараты пищевых производств
2.1.5	Оборудование предприятий общественного питания
2.1.6	Холодильное и вентиляционное оборудование
2.1.7	Культура речи и деловое общение
2.1.8	Правоведение
2.1.9	Детали машин и основы конструирования, САПР
2.1.10	Метрология, стандартизация и сертификация
2.1.11	Монтаж, эксплуатация, ремонт технологического оборудования
2.1.12	Использование персонального компьютера в расчетах технологических процессов
2.1.13	Электротехника и электроника
2.1.14	Начертательная геометрия
2.1.15	Инженерная и компьютерная графика
2.1.16	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
2.1.17	Технология продукции общественного питания
2.1.18	Безопасность жизнедеятельности
2.1.19	Химия
2.1.20	Механика
2.1.21	Физика
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)
2.2.2	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни
УК-6.1	Использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей;
УК-6.2	Определяет приоритеты собственной деятельности, личностного развития и профессионального роста;
УК-6.3	Оценивает требования рынка труда и предложения образовательных услуг для выстраивания траектории собственного профессионального роста;
УК-6.4	Строит профессиональную карьеру и определяет стратегию профессионального развития
ПК-4	Способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
ПК-4.1	Осуществляет использование технических средств для измерения основных параметров оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
ПК-4.2	Использует технические средства для измерения основных параметров технологических процессов при производстве мучных и кондитерских изделий
ПК-4.3	Применяет технические средства для измерения основных параметров технологических процессов в

	производстве блюд национальной и мировой кухни
ПК-5	Способен 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
ПК-5.1	Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства мучных и кондитерских изделий, технологии продукции лечебного и профилактического и функционального питания.
ПК-5.2	Обосновывает и внедряет технологических процессов производства блюд национальной и мировой кухни
ПК-5.3	Внедряет технологических процессов при разработке новых процессов в барном производстве
ПК-5.4	Находит конкретные технологические решения при изучении продуктов питания в отечественной и зарубежной истории
ПК-5.5	Способен обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания и выбирать технические средства

4 ОБЩАЯ ТРУДОЕМКОСТЬ И ФОРМА АТТЕСТАЦИИ

Общая трудоемкость практики составляет 3 зачетных единицы (108 академических часов). Форма аттестации – зачет с оценкой.

5 КРАТКОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Ознакомительная лекция по практике, инструктаж по технике безопасности, вводный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте, и соответствие санитарными требованиями. Ознакомление с предприятием общественного питания (тип, класс, структура). Изучение организации работы цеха по производству кулинарной продукции в роли стажера заведующего производством бригадира, начальника цеха (шефа, су- шефа). Изучение ассортимента и технологии производства выпускаемой продукции. Изучение организации работы холодного, горячего цехов, складских помещений, а так же цеха по производству мучных кондитерских изделий, ассортимента выпускаемой продукции, технологии производства и мучных кондитерских изделий. Изучение требований и условий, сроков хранения кулинарной продукции, мучных кондитерских изделий, контроля, качества кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий. Изучение основных экономических показателей работы предприятия. Организация работ по технической эксплуатации технологического оборудования. Проведение мероприятий по оценке технического состояния технологического оборудования. Систематизация фактического материала, подготовка отчета.

Аннотация к рабочей программе производственной практики

Организационно-управленческая практика

1. ЦЕЛЬ (ЦЕЛИ) ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Целью организационно-управленческой практики является формирование и развитие профессиональных знаний в сфере избранной специальности, закрепление полученных теоретических знаний по дисциплинам направления и специальным дисциплинам программы бакалавриата, овладение необходимыми профессиональными компетенциями по избранному направлению специализированной подготовки
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП	
Цикл (раздел) ОПОП:	Б2.В.02(П)
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Дисциплины, изученные на предыдущем уровне
2.1.2	Экономическая теория
2.1.3	Менеджмент
2.1.4	Безопасность жизнедеятельности
2.1.5	Технология продукции общественного питания
2.1.6	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
2.1.7	Психология
2.1.8	Культура речи и деловое общение
2.1.9	Правоведение
2.1.10	Экономика предприятий общественного питания
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Основы финансовой грамотности
2.2.2	Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)
2.2.3	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ПК-1	Способен осуществлять оперативное управление производством продукции общественного питания
ПК-1.1	Осуществляет оперативное управление производством продукции общественного питания.
ПК-1.2	Осуществляет организацию оперативного управления производством общественного питания
ПК-2	Способен вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта
ПК-2.1	Ведет переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования
ПК-2.2	Оценивает результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта
ПК-3	Способен осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)
ПК-3.1	Осуществляет поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания,
ПК-3.2	Составляет техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса,
ПК-3.3	Проверяет правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читает чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)
4 ОБЩАЯ ТРУДОЕМКОСТЬ И ФОРМА АТТЕСТАЦИИ	
Общая трудоемкость практики составляет 6 зачетных единицы (216 часов). Форма аттестации – зачет с оценкой.	
5 КРАТКОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	
Ознакомительная лекция по практике, инструктаж по технике безопасности, вводный инструктаж по технике безопасности	

на рабочем месте, и соответствие санитарными требованиями. Ознакомление с предприятием общественного питания (тип, класс, структура). Изучение организации работы цеха по производству кулинарной продукции в роли стажера заведующего производством бригадира, начальника цеха (шефа, су- шефа). Изучение ассортимента и технологии производства выпускаемой продукции. Изучение организации работы холодного, горячего цехов, складских помещений, а так же цеха по производству мучных кондитерских изделий, ассортимента выпускаемой продукции, технологии производства и мучных кондитерских изделий. Изучение требований и условий, сроков хранения кулинарной продукции, мучных кондитерских изделий, контроля, качества кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий. Изучение основных экономических показателей работы предприятия. Организация работ по технической эксплуатации технологического оборудования. Проведение мероприятий по оценке технического состояния технологического оборудования. Систематизация фактического материала, подготовка отчета.

Аннотация к рабочей программе производственной практики
Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа

1. ЦЕЛЬ (ЦЕЛИ) ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Прохождения производственной практики (преддипломной практики) по направлению подготовки 19.03.04. «Технология продукции и организация общественного питания» является закрепление и углубление теоретической подготовки обучающихся, сбор материалов, анализ научных публикаций, обобщение экспериментальных данных для выпускной квалификационной работы
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП	
Цикл (раздел) ОПОП:	Б2.О.04(Пд)
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Производственная организационно-управленческая практика базируется на достижение индикаторов компетенций, полученных при изучении дисциплин: Все дисциплины плана
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач.
УК-1.1	Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи;
УК-1.2	Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи;
УК-1.3	Рассматривает и предлагает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки;
УК-1.4	Грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки.
УК-1.5	При обработке информации отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок, формирует собственные мнения и суждения, аргументирует свои выводы и точку зрения;
УК-1.6	Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи
УК-2	Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах.
УК-2.1	Определяет круг задач в рамках поставленной цели, определяет связи между ними;
УК-2.2	Предлагает способы решения поставленных задач и ожидаемые результаты; оценивает предложенные способы с точки зрения соответствия цели
УК-2.3	Планирует реализацию задач в зоне своей ответственности с учетом имеющихся ресурсов и ограничений, действующих правовых норм;
УК-2.4	Выполняет задачи в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами и точками контроля, при необходимости корректирует способы решения задач;
УК-2.5	Представляет результаты проекта, предлагает возможности их использования и/или совершенствования.
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде
УК-3.1	Определяет свою роль в социальном взаимодействии и командной работе, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели;
УК-3.2	При реализации своей роли в социальном взаимодействии и командной работе учитывает особенности поведения и интересы других участников;
УК-3.3	Анализирует возможные последствия личных действий в социальном взаимодействии и командной работе, и строит продуктивное взаимодействие с учетом этого;
УК-3.4	Осуществляет обмен информацией, знаниями и опытом с членами команды; оценивает идеи других членов команды для достижения поставленной цели;
УК-3.5	Соблюдает нормы и установленные правила командной работы; несет личную ответственность за результат.
УК-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)
УК-4.1	Выбирает стиль общения на русском языке в зависимости от цели и условий партнерства; адаптирует речь, стиль общения и язык жестов к ситуациям взаимодействия;
УК-4.2	Ведет деловую переписку на русском языке с учетом особенностей стилистики официальных и неофициальных писем;
УК-4.3	Ведет деловую переписку на иностранном языке с учетом особенностей стилистики официальных писем и социокультурных различий;

УК-4.4.	Выполняет для личных целей перевод официальных и профессиональных текстов с иностранного языка на русский, с русского языка на иностранный;
УК-4.5.	Публично выступает на русском языке, строит свое выступление с учетом аудитории и цели общения;
УК-4.6.	Устно представляет результаты своей деятельности на иностранном языке, может поддержать разговор в ходе их обсуждения.
УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах
УК-5.1.	Отмечает и анализирует особенности межкультурного взаимодействия (преимущества и возможные проблемные ситуации), обусловленные различием этических, религиозных и ценностных систем;
УК-5.2.	Предлагает способы преодоления коммуникативных барьеров при межкультурном взаимодействии;
УК-5.3.	Придерживается принципов недискриминационного взаимодействия, основанного на толерантном восприятии культурных особенностей представителей различных этносов и конфессий, при личном и массовом
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни
УК-6.1.	Использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей;
УК-6.2.	Определяет приоритеты собственной деятельности, личностного развития и профессионального роста;
УК-6.3.	Оценивает требования рынка труда и предложения образовательных услуг для выстраивания траектории собственного профессионального роста;
УК-6.4.	Строит профессиональную карьеру и определяет стратегию профессионального развития
УК-7	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
УК-7.1.	Выбирает здоровьесберегающие технологии для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма;
УК-7.2.	Планирует свое рабочее и свободное время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности;
УК-7.3.	Соблюдает и пропагандирует нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности.
УК-8	Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций
УК-8.1.	Анализирует факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов сред обитания(технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений);
УК-8.2.	Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности;
УК-8.3.	Выявляет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте ;предлагает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций;
УК-8.4.	Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения;
УК-8.5.	Оказывает первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях
УК-9	Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах
УК-9.1.	Понимает основы инклюзивной компетентности, ее компоненты и структуру; особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах.
УК-9.2.	Планирует и осуществляет профессиональную деятельность с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами.
УК-9.3.	Применяет навыки взаимодействия в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами.
УК-10	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности
УК-10.1.	Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике
УК-10.2.	Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей, использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски
УК-11	Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению
УК-11.1.	Анализирует действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности, а также способы профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней
УК-11.2.	Планирует, организует и проводит мероприятия, обеспечивающие формирование гражданской позиции и

	предотвращение коррупции в обществе
УК-11.3.	Соблюдает правила общественного взаимодействия на основе нетерпимого отношения к коррупции
ОПК-1	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности
ОПК-1.1.	Владеет принципами работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности
ОПК-2	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности
ОПК-2.1.	Применяет основные биологические законы и методы исследований физиологических процессов
ОПК-2.2.	Находит подходы к решению задач профессиональной деятельности
ОПК-3	Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач приборов
ОПК-3.1	Использует знания инженерных процессов при решении профессиональных задач.
ОПК-3.2.	Способен эксплуатировать современное технологическое оборудование и приборы
ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания
ОПК 4.1	Способен разрабатывать технологические процессы обработки и приготовления продукции питания
ОПК-4.2	Использует физиологические методы для решения технологических процессов производства продукции питания
ОПК-5	Способен организовать и контролировать производство продукции питания
ОПК-5.1	Организует производство продукции питания
ОПК-5.2	Осуществляет контроль производство продукции питания
ПК-1	Способен осуществлять оперативное управление производством продукции общественного питания
ПК-1.1	Осуществляет оперативное управление производством продукции общественного питания.
ПК-1.2	Осуществляет организацию оперативного управления производством общественного питания
ПК-2	Способен вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта
ПК-2.1.	Ведет переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования
ПК-2.2.	Оценивает результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта
ПК-3	Способен осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)
ПК-3.1.	Осуществляет поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания,
ПК-3.2.	Составляет техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса,
ПК-3.3.	Проверяет правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читает чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)
ПК-4	Способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
ПК-4.1	Осуществляет использование технических средств для измерения основных параметров оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
ПК-4.2	Использует технические средства для измерения основных параметров технологических процессов при производстве мучных и кондитерских изделий
ПК-4.3	Применяет технические средства для измерения основных параметров технологических процессов в производстве блюд национальной и мировой кухни
ПК-5	Способен 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
ПК-5.1	Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства мучных и кондитерских изделий, технологии продукции лечебного и профилактического и функционального питания.
ПК-5.2	Обосновывает и внедряет технологических процессов производства блюд национальной и мировой кухни
ПК-5.3	Внедряет технологических процессов при разработке новых процессов в барном производстве
ПК-5.4	Находит конкретные технологические решения при изучении продуктов питания в отечественной и зарубежной истории
ПК-5.5	Способен обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания и выбирать технические средства

4 ОБЩАЯ ТРУДОЕМКОСТЬ И ФОРМА АТТЕСТАЦИИ

Общая трудоемкость практики составляет 6 зачетных единицы (216 часов). Форма аттестации – зачет с оценкой.

5 КРАТКОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Ознакомительная лекция по практике, инструктаж по технике безопасности, вводный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте, и соответствие санитарными требованиями. Ознакомление с предприятием общественного питания (тип, класс, структура). Изучение организации работы цеха по производству кулинарной продукции в роли стажера заведующего производством бригадира, начальника цеха (шефа, су-шефа). Изучение ассортимента и технологии производства выпускаемой продукции. Изучение организации работы холодного, горячего цехов, складских помещений, а так же цеха по производству мучных кондитерских изделий, ассортимента выпускаемой продукции, технологии производства и мучных кондитерских изделий. Изучение требований и условий, сроков хранения кулинарной продукции, мучных кондитерских изделий, контроля, качества кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий. Изучение основных экономических показателей работы предприятия. Организация работ по технической эксплуатации технологического оборудования. Проведение мероприятий по оценке технического состояния технологического оборудования. Систематизация фактического материала, подготовка отчета.