

## Аннотация к рабочей программе практики

Автор Яичкин В.Н., доцент

**Наименование практики:** Б2.В.02(П) Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)

### Цель практики:

- получение производственных навыков по организации технологических процессов с использованием современного оборудования и технологий в условиях перерабатывающих предприятий и предприятий общественного питания

### 1. Требования к результатам освоения практики:

Индекс и содержание компетенций	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт деятельности
ПК-1 - готовностью устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность	Этап 1: основные производственные процессы, их последовательность Этап 2: технологии производства и переработки продуктов питания	Этап 1: управлять технологиями производства и переработки продуктов питания Этап 2: управлять производственными процессами	Этап 1: навыками применения достижения науки передового опыта организации общественного питания Этап 2: проведением научно-исследовательской работы, составлением схем, технологических операций
ПК-2- способностью анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов	Этап 1: производственные и логистические процессы Этап 2: методы анализа и оценки информации по деятельности предприятия	Этап 1: логически верно и аргументировано обосновать свои решения Этап 2: оценить решения других специалистов	Этап 1: проведением научно-исследовательской работы, составлением схем, технологических операций Этап 2: к самостоятельному обучению новым методам исследования
ПК-3 - способностью оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям,	Этап 1: методы оценки эффективности затрат на реализацию производственного	Этап 1: выполнять расчеты экономической деятельности предприятия Этап 2:	Этап 1: применять достижения науки передового опыта в организации общественного питания

устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия	процесса Этап 2: методы анализа и оценки информации по деятельности предприятия	выполнять расчеты хозяйственной деятельности предприятия	Этап 2: проведением научно-исследовательской работы, составлением схем, технологических операций
ПК-5 - способностью оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами	Этап 1: обосновать затраты на функционирование системы качества и безопасности продукции Этап 2: принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях	Этап 1: логически верно и аргументировано интерпретировать и представить результаты своих научных экспериментов Этап 2: анализировать результаты своих научных экспериментов	Этап 1: навыками обработки полученных данных Этап 2: навыками анализа полученных данных
ПК-6 - готовностью контролировать степень достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж	Этап 1: производственные и логистические процессы предприятия Этап 2: методы анализа и оценки информации по деятельности предприятия	Этап 1: умение логически верно и аргументировано обосновать свои решения Этап 2: умение оценить решения других специалистов	Этап 1: навыками самостоятельного обучения новым методам исследования Этап 2: навыками анализа полученных данных
ПК-9 - способностью управлять информацией при разработке и контроле исполнения бюджета, оказывать влияние на формирование и проведение финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия	Этап 1: основные достижения мировой науки Этап 2: основные достижения передовых технологий продукции питания	Этап 1: активно использовать достижения мировой науки в ходе осуществления своей профессиональной деятельности Этап 2: активно использовать передовые технологии в ходе осуществления своей профессиональной деятельности	Этап 1: навыками обработки полученных данных Этап 2: навыками анализа полученных данных
ПК-10 - способностью вести переговоры при	Этап 1: основные цели и задачи,	Этап 1: логически верно и	Этап 1: навыками общения с

заключении договоров по кредитованию и инвестированию, общаться с владельцем предприятия и ответственными работниками	приоритеты развития предприятия Этап 2: состава и содержания мероприятий по повышению конкурентно-способности	аргументировано обосновать свои решения Этап 2: оценить решения других специалистов	коллегами, в т.ч. подчиненными Этап 2: навыками создания и поддержания в коллективе доброжелательной рабочей обстановки
ПК-11 - способностью анализировать показатели бухгалтерской отчетности в соответствии с законодательством	Этап 1: затраты на повышение качества продукции Этап 2: решения в стандартных и нестандартных ситуациях	Этап 1: логически верно и аргументировано интерпретировать и представить результаты своих научных экспериментов Этап 2: интерпретировать результаты научных экспериментов	Этап 1: навыками обработки полученных данных Этап 2: навыками анализа полученных данных
ПК-12 - способностью оценивать результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов	Этап 1: затраты на повышение качества продукции Этап 2: решения в стандартных и нестандартных ситуациях	Этап 1: интерпретировать результаты научных экспериментов Этап 2: логически верно и аргументировано интерпретировать и представить результаты своих научных экспериментов	Этап 1: навыками анализа полученных данных Этап 2: навыками обработки полученных данных

## 2. Содержание дисциплины:

### Раздел 1. Подготовительный этап.

1.1 Изучение требований к качеству проведения технологических операций производства продуктов питания.

### Раздел 2. Экспериментальный этап.

2.1 Планирование и рецептура производства продуктов питания, оценка их качества в зависимости от сырья и технологии.

2.2 Контроль за качеством и безопасностью пищевых продуктов и продуктов питания.

2.3 Организация производства продуктов питания функционального назначения.

2.4 Мониторинг состояния техники и подготовка ее к работе.

**Раздел 3. Заключительный этап.**

3.1 Подготовка рекомендаций по совершенствованию технологий производства продуктов питания.

3.2 Составление отчета о прохождении научно-производственной практики, оформление дневника.

**3. Общая трудоёмкость дисциплины: 12 ЗЕ.**