

Аннотация к рабочей программе практики

Автор Яичкин В.Н., доцент

Наименование практики: Б2.В.04 (Пд) ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ (ПРЕДДИПЛОМНАЯ) ПРАКТИКА

Цель практики:

получение производственных навыков по организации технологических процессов с использованием современных технологий и оборудования на ведущих предприятиях общественного питания;

- овладение методикой организации и проведения наблюдений в лабораторных и производственных опытах и статистической обработки полученных результатов;

- обоснование научной проблемы в выпускной квалификационной работе.

1. Требования к результатам освоения практики:

Индекс и содержание компетенций	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт деятельности
ПК-4 - способностью оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции	Этап 1: основные достижения мировой науки Этап 2: основные достижения передовых технологий продукции питания	Этап 1: активно использовать передовые технологии в ходе осуществления своей профессиональной деятельности Этап 2: активно использовать достижения мировой науки в ходе осуществления своей профессиональной деятельности	Этап 1: навыками обработки полученных данных Этап 2: навыками анализа полученных данных
ПК-8 - способностью устанавливать и определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой и логистической деятельности	Этап 1: основные достижения мировой науки Этап 2: основные достижения передовых технологий продукции питания	Этап 1: активно использовать передовые технологии в ходе осуществления своей профессиональной деятельности Этап 2: активно использовать достижения мировой науки в	Этап 1: навыками обработки полученных данных Этап 2: навыками анализа полученных данных

		ходе осуществления свой профессиональной деятельности	
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 передовые технологии в ходе осуществления своей профессиональной деятельности Этап 2: активно использовать достижения мировой науки в ходе осуществления своей профессиональной деятельности	Этап 1: навыками обработки полученных данных Этап 2: навыками анализа полученных данных
ПК-13 - способностью прогнозировать будущие результаты деятельности предприятия и разрабатывать его стратегию, оценивать экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие, способные повлиять на стратегию предприятия питания	Этап 1: основные достижения мировой науки Этап 2: основные достижения передовых технологий продукции питания	Этап 1: активно использовать передовые технологии в ходе осуществления своей профессиональной деятельности Этап 2: активно использовать достижения мировой науки в ходе осуществления своей профессиональной деятельности	Этап 1: владение навыками обработки полученных данных Этап 2: навыками анализа полученных данных
ПК-14 - способностью анализировать технологические процессы производства продукции питания как объекты управления, производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания	Этап 1: цели и задачи системы методов изучения процессов производства продуктов питания Этап 2: содержание мероприятий, по стоимостной оценке, ресурсов предприятий питания	Этап 1: верно и аргументировано обосновать свои решения Этап 2: оценить решения других специалистов по анализу технологических процессов	Этап 1: опытом в общении с коллегами, в т.ч. подчиненными Этап 2: навыками создания и поддержания в коллективе доброжелательной рабочей обстановки
ПК-15 готовностью организовывать работу исполнителей, находить	Этап 1: цели и задачи предприятий общественного	Этап 1: логически верно и аргументировано	Этап 1: опытом в общении с коллегами, в т.ч.

и принимать управленческие решения в области организации и нормировании труда предприятий питания	питания Этап 2: приоритеты развития предприятий общественного питания	обосновать свои решения Этап 2: оценить решения других специалистов	подчиненными Этап 2: навыками создания и поддержания в коллективе доброжелательной рабочей обстановки
ПК-16 способностью использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач	Этап 1: современные методы интерпретации данных Этап 2: принципы формирования и основные элементы технологических процессов производства продуктов питания	Этап 1: разрабатывать планы, программы проведения научных исследований Этап 2: разрабатывать методики внедрения результатов научных исследований в производство продуктов питания	Этап 1: навыками анализа полученных данных Этап 2: навыками самостоятельного обучения новым методам исследования
ПК-17 - способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности	Этап 1: основные достижения мировой науки Этап 2: знать основные достижения передовых технологий	Этап 1: активно использовать передовые технологии в ходе осуществления своей профессиональной деятельности Этап 2: активно использовать достижения мировой науки в ходе осуществления своей профессиональной деятельности	Этап 1: владение навыками обработки полученных данных Этап 2: навыками анализа полученных данных
ПК-18 - владением фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания	Этап 1: методы обоснования задач исследования Этап 2: методы экспериментальной работы	Этап 1: верно и аргументировано интерпретировать и представить результаты своих научных экспериментов Этап 2: интерпретировать результаты научных экспериментов	Этап 1: владение навыками обработки полученных данных Этап 2: навыками анализа полученных данных

2. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Подготовительный этап.

1.1. Картотека литературных источников, к которым относятся монографии, авторефераты диссертаций, диссертации, статьи в сборнике научных трудов, статьи в научных журналах, и прочее. Всего нужно указать не менее 30 источников

Раздел 2. Экспериментальный этап: (лабораторные исследования).

2.1 Организация работ в лаборатории

2.2 Обработка и анализ данных

Раздел 3. Заключительный этап

3.1 Обработка и анализ полученной информации

3.2 Подготовка отчёта по практике

3. Общая трудоёмкость дисциплины: 18 ЗЕ.