

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Куижева Саида Казбековна
Должность: Ректор
Дата подписания: 02.09.2021 14:25:26
Уникальный программный ключ:
71183e1134ef9cfa69b206d480271b3c1a975e01

Аннотация

рабочей программы практики Б2.В.02 (П) «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологическая)»
направления подготовки 19.04.04. Технология продукции и организация общественного питания
программа магистратуры Технология продукции и организация общественного питания

Цель практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологическая) – изучение организационной структуры предприятия, организации научно-исследовательской, экономики и хозяйственной деятельности конкретных предприятий в целом и отдельных их отраслей; ознакомление с содержанием основных работ и исследований, выполняемых на предприятии или в организации по месту прохождения практики; приобретение навыков по организации и технике выполнения технологических процессов на предприятиях общественного питания.

Задачи производственной практики:

- уметь использовать методы научно-технического творчества для решения задач, связанных с профессиональной деятельностью;
- уметь на научной основе организовать свой труд и владеть компьютерными методами сбора, хранения и обработки информации, применяемыми в профессиональной деятельности;
- изучение и обобщение опыта передовых предприятий общественного питания;
- содействие совершенствованию и широкого внедрения на предприятиях общественного питания прогрессивных технологий и передового опыта.

Основные блоки практики:

Введение

1. Характеристика предприятия;
 2. Анализ производственной программы предприятия (согласно содержанию технологической практики);
 3. Разработка и отработка рецептуры и технологии продукции общественного питания (по заданию научного руководителя);
 4. Расчет расхода сырья и вспомогательных материалов (по заданию руководителя);
 5. Калькуляция себестоимости разработанной продукции.
- Заключение (итоги и выводы по практике);
Использованные нормативно-правовые акты и литература.

Производственная практика представляет собой вариативную часть блока Б2 «Практики».

В результате освоения производственной практики у обучающегося формируются следующие компетенции:

ПК-4 способность 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;

ПК- 5 способность оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами;

ПК-6 готовность контролировать степень достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж;

ПК-7 способность разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях.

В результате прохождения производственной практики магистрант должен

Знать основные показатели качества и безопасности продукции; принципы разработки и внедрения систем качества и безопасности продукции; ключевые показатели эффективности логистики, основные системы управления качеством и безопасностью продукции, основные показатели безопасности продукции, порядок определения затрат на всех стадиях производственного процесса, принципы организации систем качества, критерии безопасности продукции, методы оценки эффективности затрат на системы качества, основные логистические процессы на предприятии, принципы логистики и методы управления процессами продаж; требования к процедуре контроля качества и безопасности, поступающих от поставщиков продуктов питания и к собственной продукции производства; требования к процедуре контроля качества и безопасности, поступающих от поставщиков продуктов питания и к собственной продукции производства, ассортимент продукции питания различного назначения, нормативные документы, регламентирующие их производство

Уметь 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, определять уровень системы качества и безопасности в рамках предприятия отрасли, оценить уровень затрат на систему качества и безопасности продукции, вносить предложения по оптимизации расходов, управлять разработкой и внедрением системы качества и безопасности продукции; принимать решения при возникновении каких-либо производственных ситуаций, организовывать процессы товародвижения; разрабатывать и оценивать эффективность продаж на предприятии питания; обеспечить предприятия питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях

Владеть методами оказания влияния на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценки рисков в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции, методами оценки эффективности затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства; принятия решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами, методами организации системы товародвижения и логистических процессов на предприятиях питания; методами управления процесса продаж; навыками контроля и управления логистическими процессами на предприятии, приемами самостоятельного поиска, систематизации ассортимента продукции питания различного назначения и технологий приготовления; способностью разработки новых рецептур и организации их выработки в производственных условиях

Производственная практика осуществляется самостоятельно, все разделы программы закрепляются практическими наблюдениями, написанием отчета, самостоятельной работой над учебной и научно-технической литературой.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 324 часа, 9 зачетных единиц.

Вид промежуточной аттестации: дифференцированная оценка (зачет).

Разработчик:

канд, техн. наук, доц. _____

Т.Б. Колотий

Зав. выпускающей кафедрой
по направлению _____

З.Н. Хатко

Руководитель магистерской программы _____

З.Н. Хатко