

Аннотация рабочей программы преддипломной практики

Вид практики	Преддипломная практика
Способы и формы проведения	<p>Направление студентов на практику производится на основе договоров, заключенных между Университетом и предприятиями индустрии питания.</p> <p>Преддипломной практикой студента руководят руководители кафедры технологии продукции и организации общественного питания от ФГБОУ ВО «ДГТУ» и руководители практикой от организации, назначенные приказом руководителя от организации. Преддипломная практика проводится на базе современных предприятий индустрии питания. Распределение студентов на базы практики осуществляется кафедрой на основе выбранной им темы выпускной квалификационной работы.</p> <p>Руководитель практики от ДГТУ перед ее началом консультирует студентов о выполнении заданий программы практики и написанию отчетов, один раз в неделю посещает базы практики и оказывает студентам методическую и организационную помощь при выполнении ими программы практики</p> <p>На практике студенты выполняют обязанности дублера заведующего производством (менеджера по производству), дублера генерального менеджера.</p>
Реализуемые компетенции	ПК-17; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-31; ПК-32.
Результаты обучения при прохождении практики	<p>Для прохождения преддипломной практики обучающийся должен владеть следующими входными знаниями и умениями</p> <p>Знать: нормативные правовые документы, правила техники безопасности, организацию технологического процесса производства продукции; основы проектирования предприятия, уметь анализировать организацию рабочих мест, расстановку технологического оборудования; определять эффективность используемого технологического оборудования, основные характеристики технологического оборудования; критерии оценки профессионального уровня персонала, основные принципы и функции управления персоналом;</p> <p>Уметь: оценивать результативность системы контроля деятельности производства; проводить исследования по заданной тематике и анализировать результаты экспериментов, оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов; проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении полуфабрикатов; рассчитывать выход продукции в ассортименте; организовывать рабочие места в производственных помещениях; работать с нормативно-технологической документацией; на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.</p>

	<p>Владеть: методами разработки ассортиментной политики внутри и вне предприятия, системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания; способами расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта; технологией сложных холодных и горячих десертов, используя различные виды оборудования и инвентаря; способами приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов; способами оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов; методами контроля качества и безопасности готовой продукции; способами планирования и методами оценки эффективности производственной деятельности; рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования, практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания;</p>
Место практики в структуре образовательной программы	<p>Цикл дисциплин – Практики Часть – Преддипломная практика</p>
Трудоемкость з.е. (неделях, часах)	6 (4 недели, 216 часов)
Содержание практики	<p>В содержание практики включается:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ознакомление с генеральным планом, строительной частью предприятия; ознакомление с производственной программой предприятия; изучение организации работы производственных и вспомогательных цехов; ознакомление с санитарно-техническим и энергетическим хозяйством; изучение методов и форм контроля качества и учета сырья, п/ф и готовых изделий; оценка основных факторов, оказывающих влияние на способности – изучение практики установления цен на выпускаемую продукцию, а также взаимосвязь качества и цен; изучение вопросов оперативного управления предприятием, овладение навыками управления персоналом; изучение рынков сбыта, потребностей потребителей; изучение учета материальных ценностей предприятия; изучение факторов, влияющих на повышение рентабельности предприятия; анализ экономической деятельности предприятия.
Формы отчетности	Зачет с оценкой в 8 семестре

Зав. кафедрой ТПиООП

Демирова А.Ф.

Декан ТФ

Баламирзоев Н.Л.