

Аннотация рабочей программы учебной практики

Вид практики	Учебная практика
Способы и формы проведения	<p>Учебная практика проводится на базе современных предприятий индустрии питания и в учебно-производственном комплексе университета «Центр питания» на 1 курсе 2-го семестра.</p> <p>Учебной практикой студента руководят преподаватели кафедры ТПиООП ФГБОУ ВО «ДГТУ» и руководители практикой от организации.</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, ведет учет выхода студентов на практику, знакомит руководителей практики от организации с программой учебной практики и методикой ее проведения, требованиями к студентам-практикантам и критериями оценки их работы во время практики.</p> <p>Руководитель практики от предприятия организует прохождение практики студентом: знакомит с организацией производства; с охраной труда; помогает выполнить все задания и консультирует по вопросам практики; проверяет ведение студентом дневника и подготовку отчета о прохождении практики; осуществляет постоянный контроль за практикой студентов; кроме того, составляет характеристики, содержащие данные о выполнении программы практики и индивидуальных заданий, об отношении студентов к работе.</p>
Реализуемые компетенции	ОК-6; ОК-7; ОПК-2; ПК-2; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-11; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-19; ПК-21; ПК-24.
Результаты обучения при прохождении практики	<p>В результате прохождения учебной практики обучающийся должен:</p> <p>Знать: особенности формальных и неформальных отношений; природу лидерства и функциональной ответственности; основы административных правонарушений и административный ответственности; нормативные, коммуникативные, этические аспекты устной и письменной речи; языковые нормы; языковые особенности официально-делового стиля; основные принципы, законы и понятия этической и психологической культуры на предприятиях питания; знание основных коммуникативных лексико-грамматических структур, необходимых для общения в повседневных типовых ситуациях; роль современной российской пищевой промышленности в решение глобальной продовольственной проблемы; традиции и инновации российского предпринимательства на разных этапах исторического развития.</p> <p>Уметь: самостоятельно анализировать социально-политическую и научную литературу; логично, точно выражать свои мысли в письменной и устной форме; составлять документы распорядительного, инструктивно-методического, коммерческого</p>

	<p>характера в соответствии с правилами их оформления; управлять работой коллектива и работать в команде; грамотно взаимодействовать со всеми участниками на предприятиях питания; умение поддерживать разговор в рамках типовых эпизодов общения; разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке; использовать физические законы при анализе и решении проблем профессиональной деятельности; проводить расчеты концентрации растворов различных соединений; работать в качестве пользователя персонального компьютера.</p> <p>Владеть: системой знаний о человеке как субъекте психической деятельности; навыками организации коммуникации и организации социального взаимодействия на предприятиях питания; владеть продуктивной письменной речью официального и нейтрального характера в пределах изученного языкового материала; методами математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов; методами проведения физических измерений; навыками выполнения химических лабораторных операций, методами поиска и обмена информации в глобальных и локальных компьютерных сетях.</p>
Место практики в структуре образовательной программы	Цикл дисциплин – Практики Часть – Учебная практика
Трудоемкость з.е. (неделях, часах)	3 (2 недели, 108 часов)
Содержание практики	<p>В содержание практики включается:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Инструктаж по технике безопасности; ознакомление с предприятием общественного питания; понятие о производственной программе предприятия; определение норм и потерь при различных способах кулинарной обработки; ознакомление с производственной программой предприятия; условия реализации производственной программы; ознакомление с видами механической обработки; знакомство с видами тепловой обработки; знакомство с производственными цехами и оборудованием; знакомство с вспомогательными цехами и оборудованием; сохранение и защита экосистемы; систематизация фактического материала; подготовка отчета.
Формы отчетности	Зачет с оценкой во 2 семестре

Зав. кафедрой ТПиООП

Демирова А.Ф.

Декан ТФ

Баламирзоев Н.Л.