

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Баламирзоев Назим Лиодинович
Должность: И.о. ректора
Дата подписания: 08.08.2023 10:08:36
Уникальный программный ключ:
2a04bb882d7edb7f40

АННОТАЦИИ ПРОГРАММ ПРАКТИКИ

Основной профессиональный образовательной программы подготовки бакалавров направления подготовки

19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» по профилю «Технология и организация ресторанного сервиса»

ПРАКТИКА УЧЕБНАЯ (ОЗНАКОМИТЕЛЬНАЯ)

Учебная (ознакомительная) практика входит в блок 2 обязательной части учебного плана и базируется на следующих дисциплинах ОПОП: физика, информатика, прикладная механика, химия, экономика.

Для прохождения учебной (ознакомительной) практики студент должен иметь представление:

- сущности и социальной значимости своей будущей профессии;
- основных проблемах дисциплин, определяющих конкретную область его деятельности, видеть их взаимосвязь в целостной системе знаний;
- об общезаводском хозяйстве, типовом и специальном технологическом оборудовании на предприятиях отрасли;

Прохождение этой практики необходимо для изучения таких дисциплин как: аналитическая химия и физико-химические методы анализа; микробиология; органическая химия в пищевых биотехнологиях; методы исследования свойств сырья и продуктов питания; физиология питания; медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов, и других дисциплин базовой части.

ПРАКТИКА ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ (ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ)

Производственная (технологическая) практика входит в структуру программы бакалавриата Блок 2 «Практика и относится к обязательной части учебного плана.

Целью производственной (технологической) практики является закрепление теоретических знаний, полученных студентами в процессе обучения, получение практических навыков в работе по приготовлению различных полуфабрикатов, кулинарных изделий, готовой продукции и

эксплуатации технологического оборудования, а также развитие профильных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Задачи практики: -приобретение профессиональных практических навыков на предприятиях индустрии питания;

- практическое освоение технологических процессов приготовления кулинарной продукции предприятия индустрии питания;

- формирование профессионального интереса, чувства ответственности и уважения к выбранной профессии.

Содержание практики: изучение нормативных документов, ознакомление с историей, структурой, функциями и компетенциями предприятий; ознакомление с содержанием трудовой деятельности работников профильной сферы; ознакомление с материалом, оборудованием, приспособлениями, проектной и организационно-технологической документацией; изучение технологии конкретного вида из ассортимента продукции, сбор материала для отчета.

ПРАКТИКА ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ (ОРГАНИЗАЦИОННО-УПРАВЛЕНЧЕСКАЯ)

Производственная (организационно-управленческая) практика входит в структуру программы бакалавриата Блок 2 «Практика и относится к обязательной части учебного плана.

Цель производственной (организационно-управленческой) практики: закрепление и углубление теоретической подготовки обучающихся и приобретение ими практических навыков и компетенций, необходимых в будущей производственной деятельности; овладение основами современных технологий и навыками в области ведения технологических процессов, приобретение опыта организаторской и управленческой работы.

Задачи практики: -приобретение практических навыков в оценке потребности в ресурсах для осуществления деятельности департаментов (служб, отделов);

- практическое освоение методик контроля и управления качеством продукции общественного питания;

- формирование профессиональных способностей в организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания;

- приобретение способностей в управлении материальными ресурсами и осуществлении планирования деятельности персонала.

Содержание производственной (организационно-управленческой) практики: изучение нормативных документов, ознакомление с историей,

структурой, функциями и компетенциями предприятий; ознакомление с содержанием трудовой деятельности работников профильной сферы; ознакомление с материалом, оборудованием, приспособлениями, проектной и организационно-технологической документацией; изучение технологии конкретного вида продукции из ассортимента, сбор материала для отчета.

ПРАКТИКА ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ (ПРЕДДИПЛОМНАЯ, В ТОМ ЧИСЛЕ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА)

Производственная (преддипломная, научно-исследовательская работа) практика (далее- практика) организуется и проводится с целью приобретения и совершенствования практических навыков, а также углубления и закрепления полученных знаний, умений студентов на основе выполнения ими обязанностей, свойственных их будущей профессиональной деятельности, на базе теоретических знаний, полученных ими в высшей школе. Входит в структуру программы бакалавриата Блок 2 «Практика и относится к обязательной части учебного плана.

Основными задачами преддипломной практики являются:

- изучение основных направлений деятельности предприятий индустрии питания;
- изучение организационной структуры предприятия, проведение анализа динамики товарооборота и других показателей финансово-хозяйственной деятельности;
- изучение, анализ производственного опыта, ассортимента продукции, стандартизации, сертификации и управления качеством выпускаемой продукции
- изучение качества поступающего сырья и полуфабрикатов
- приобретение новых знаний и умений в сфере основных видов профессиональной деятельности на базе современных образовательных технологий
- приобретение практических навыков, организации технологических процессов, совершенствования систем их управления, определении резервов повышения эффективности работы предприятия питания;
- расширение понимания сущности и социальной значимости будущей специальности;
- овладение навыками формулирования и решения конкретных задач на основе принципов системного анализа;
- расширение и закрепление навыков работы с методической, научной литературой и нормативными документами;
- освоение научно-обоснованных современных методов анализа качества выпускаемой продукции;

- приобретение навыков практической деятельности, развитие самостоятельности и инициативы по решению правовых, коммерческих, производственных и других вопросов;
анализ ассортимента блюд производственной программы предприятия, выявление соответствия их требованиям нормативно-технической документации и потребностям населения;
выявление факторов, формирующих спрос по отдельным блюдам выпускаемой предприятием продукции;
изучение методов и форм контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции индустрии питания;
анализ причин возникновения и характер возможных дефектов на примере конкретных блюд;
ознакомление с основными видами нормативно-технических документов;
подбор, постановка и проведение экспериментальных исследований по теме выпускной квалификационной работы, обработка фактического материала по теме (индивидуальное задание), выполнение экспериментального, экономического и других разделов выпускной квалификационной работы.

ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ (ГИА)

Государственная итоговая аттестация выпускника высшего учебного заведения является обязательной и осуществляется после освоения ОПОП в полном объеме. Государственная итоговая аттестация включает: - подготовку к сдаче и сдачу государственного экзамена; - подготовку к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы (ВКР).

Целью государственной итоговой аттестации является - установление степени готовности обучающегося» по основным профессиональным образовательным программам высшего образования к самостоятельной деятельности, сформированности всех компетенций согласно требованиям соответствующего федерального государственного образовательного стандарта высшего образования.

В программу государственного экзамена включены следующие дисциплины программы бакалавриата Технология продуктов общественного питания

2. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
3. Оборудование предприятий общественного питания
4. Биохимические и физико-химические изменения пищевых продуктов

при кулинарной обработке

5. Индустриальные технологии на предприятиях питания

6. Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов

7. Обслуживание на предприятиях индустрии питания результаты которых имеют определяющее значение для профессиональной деятельности выпускников.

Выпускная квалификационная работа в соответствии с ОПОП по направлению подготовки выполняется в виде дипломного проекта и представляет собой проект ресторанов и кафе с кухней разных стран, с установленной производственной программой.

Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы являются завершающим этапом обучения. Дипломный проект должен отражать реальный профессиональный уровень подготовленности бакалавра в соответствии с полученной квалификацией по направлению подготовки 19.03.04 – «Технология продукции и организация общественного питания»