

## АННОТАЦИЯ

### к рабочей программе производственной практики

#### «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (проектная)»

##### 1. Общая характеристика.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (направленность Технология продукции и организация общественного питания), разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 12 ноября 2015 № 1332.

##### 2. Требования к результатам освоения производственной практики:

Процесс реализации производственной практики направлен на формирование компетенций:

Общепрофессиональные компетенции (ОПК):

ОПК-2- способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;

Профессиональные компетенции (ПК):

ПК-27 - способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания;

ПК-28 - готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов);

ПК-29 - готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта. В результате реализации производственной практики у обучающихся должны быть сформированы:

*Знания:* основы совершенствования технологических процессов производства продукции питания различного назначения; организация услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования;

информация в области проектирования предприятий питания, правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов; правила ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта.

*Умения:* разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения; контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания; осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов); вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта.

*Навык и (или) опыт деятельности:* разработки мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения; проведения контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участия в планировке и оснащении предприятий питания; ведения поиска, выбора и использования информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверки правильности подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)

выполнения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивания результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта.

##### 3. Содержание программы производственной практики:

Подготовительный этап: получение документов для прибытия на практику, прибытие на практику и согласование подразделения организации-базы практики, в котором она будет проходить, прохождение вводного инструктажа, организация рабочего места, знакомство с коллективом.

Основной этап: изучение организации технологической поточности в основных цехах, ознакомление со структурой производства, функциональными группами помещений, их взаимосвязью, изучение правил эксплуатации и принципа работы различных видов технологического оборудования, изучение технологических процессов производства продукции с применением технологического оборудования и инвентаря, участие в выполнении некоторых полномочий структурных подразделений.

Заключительный этап: обработка и систематизация собранного материала, оформление отчета о прохождении практики, защита отчета о прохождении практики

**4. Форма промежуточной аттестации:** зачет с оценкой.

**5. Разработчик:** доцент, к.с-х.н., доцент кафедры пищевых технологий Кустова О.С.