

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе производственной практики
«Преддипломная практика»

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:

ПК-1 - Осуществлять управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания;

ПК-2 - Осуществлять контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания.

Индикаторы достижения компетенции:

ПК- 1.1 - Оценивает материальные ресурсы и функциональные возможности персонала департаментов (служб, отделов) и планирует текущую деятельность предприятия питания;

ПК- 1.2 - Осуществляет планирование, координацию и контроль, организацию и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания;

ПК- 2.1 - Контролирует соблюдение технических и санитарных условий работы структурных подразделений.

В результате *реализации производственной практики* у обучающихся должны быть сформированы:

Знания: материальные ресурсы и функциональные возможности персонала департаментов (служб, отделов) и планирует текущую деятельность предприятия питания, планирование, координацию и контроль, организацию и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания, нормы технических и санитарных условий работы структурных подразделений.

Умения: оценивать материальные ресурсы и функциональные возможности персонала департаментов (служб, отделов) и планирует текущую деятельность предприятия питания, осуществлять планирование, координацию и контроль, организацию и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания, контролировать соблюдение технических и санитарных условий работы структурных подразделений.

Навык и (или) опыт деятельности: оценивания материальные ресурсы и функциональные возможности персонала департаментов (служб, отделов) и планирует текущую деятельность предприятия питания, планирования, координации и контроля, организации и оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания, соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений.

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.