

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Чернышова Евгения Олеговна

Должность: Виртуальна

Дата подписания: 14.08.2025 11:49:54

Уникальный программный ключ:

e068472ab7c50af6ed5238041c036fb477035237

АННОТАЦИЯ

к рабочей программе производственной практики «Технологическая 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:

Общепрофессиональные компетенции (ОПК):

- Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания (ОПК-4).

- Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания (ОПК5).

Индикаторы достижения компетенции:

- Разрабатывает нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продуктов общественного питания (ОПК-4.4).

- Организует производство продукции питания в соответствии с регламентом (ОПК- 5.1).

- Контролирует производство продукции питания в соответствии с регламентом (ОПК- 5.2).

- Способен рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (ОПК-5.3).

В результате реализации производственной практики у обучающихся должны быть сформированы:

Знания: нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продуктов общественного питания, способы производства продукции питания в соответствии с регламентом, способы контроля производства продукции питания в соответствии с регламентом, производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство.

Умения: разрабатывать нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продуктов общественного питания, организовывать производство продукции питания в соответствии с регламентом, контролировать производство продукции питания в соответствии с регламентом, рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство.

Навык и (или) опыт деятельности: разрабатывать нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продуктов общественного питания, производства продукции питания в соответствии с регламентом, производства продукции питания в соответствии с регламентом, рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство.

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.

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