

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Чернышова Евгения Олеговна

Должность: Врио декана

Дата подписания: 09.09.2026 17:14:53

Уникальный программный ключ:

e068472ab7c50af6ed5238041c036fb477035237

АННОТАЦИЯ

к рабочей программе производственной практики

«Производственно-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:

Профессиональные компетенции (ПК):

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

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

Индикаторы достижения компетенции:

- Знает законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания и трудовое законодательство (ПК- 1.3);

- Контролирует соблюдение технических и санитарных условий работы структурных подразделений (ПК- 2.1);

- Владеет методикой создания системы контроля на предприятиях питания (ПК- 2.2);

- Оценивает соответствие качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам (ПК- 2.3).

В результате реализации производственной практики у обучающихся должны быть сформированы:

Знания: законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания и трудовое законодательство, меры соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений, методику создания системы контроля на предприятиях питания, способы оценивания соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам.

Умения: использовать законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания и трудовое законодательство, контролировать и соблюдать технические и санитарные условия работы структурных подразделений, создавать систему контроля на предприятиях питания, оценивать соответствие качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам.

Навык и (или) опыт деятельности: применений знаний о законодательстве Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания и трудовое законодательство, соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений, владения методикой создания системы контроля на предприятиях питания, оценивания соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам.

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.