

## Аннотация рабочей программы производственной практики

Вид практики	Производственная практика
Способы и формы проведения	<p>Производственная практика проводится на основе договоров между университетом и предприятиями индустрии питания.</p> <p>Общее руководство осуществляется заведующим кафедрой ТПиООП. Непосредственно руководит практикой студентов преподаватель кафедры ТПиООП ФГБОУ ВО «ДГТУ».</p> <p>Перед началом практики руководитель от ДГТУ проводит организационное собрание, на котором знакомит студентов о выполнении заданий программы практики и написанию отчетов, один раз в неделю посещает базы практики и оказывает студентам методическую и организационную помощь при выполнении ими программы практики, ведет учет выхода студентов на практику, знакомит руководителей практики от организации с программой производственной (технологической) практики и методикой ее проведения, требованиями к студентам-практикантам и критериями оценки их работы во время практики, изучает вопрос о наличии вакансий с целью дальнейшего трудоустройства выпускников Университета.</p> <p>По прибытию студентов в организацию руководитель практики от предприятия организует прохождение практики студентом: знакомит с организацией производства; работой складского хозяйства, торгово-технологического оборудования; помогает выполнить все задания и консультирует по вопросам практики; проверяет ведение студентом дневника и подготовку отчета о прохождении практики; осуществляет постоянный контроль за практикой студентов; кроме того, составляет характеристики, содержащие данные о выполнении программы практики и индивидуальных заданий, об отношении студентов к работе.</p>
Реализуемые компетенции	ОК-3; ОК-4; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-13; ПК-16; ПК-17.
Результаты обучения при прохождении практики	<p>Для прохождения производственной практики обучающийся должен владеть следующими входными знаниями и умениями</p> <p><b>Знать:</b> основы экономических теорий и экономических систем; основные законы микро и макроэкономики; бизнес-планирование и экономику предприятий питания, принципы оценки его хозяйственной и финансовой деятельности, основы бухгалтерского учета и налоговой системы; особенности формальных и неформальных отношений; природу лидерства и функциональной ответственности; основы административных правонарушений и административный ответственности;</p>

особенности правового регулирования в будущей профессиональной деятельности; правовые основы защиты государственной тайны; законодательные и нормативно-правовые акты в области защиты информации и государственной тайны; основные физические явления; фундаментальные понятия, законы и теории классической и современной физики; современную научную материально-техническую базу; фундаментальные разделы, аналитической, органической химии; химические элементы и их соединения, методы и средства химического исследования веществ и их превращений;

**Уметь:** самостоятельно анализировать социально-политическую и научную литературу; применять экономическую терминологию, лексику и основные экономические категории; планировать объем производства предприятий питания и проводить расчеты затрат на производство и реализацию продукции питания; управлять работой коллектива и работать в команде; получать и обрабатывать экономическую информацию, необходимую для управления предприятием питания; решать типовые задачи по основным разделам курса физики; использовать физические законы при анализе и решении проблем профессиональной деятельности; проводить расчеты концентрации растворов различных соединений; определять изменения концентраций растворов при протекании химических реакций; проводить очистку веществ в лабораторных условиях; определять основные физические характеристики органических веществ;

**Владеть:** навыками выполнения химических лабораторных операций, методами определения концентраций в растворах, методами синтеза неорганических и органических соединений; методами оценки свойств пищевого сырья продукции питания на основе использования фундаментальных знаний в области химии, нанотехнологии и биотехнологии, физики и математики; навыками проведения теоретических и экспериментальных и практических исследований в области производства продукции питания с использованием современных программных средств, инновационных и информационных технологий; методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания; практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания.

Место практики в структуре образовательной программы	Цикл дисциплин – Практики Часть – производственная практика
Трудоемкость з.е. (неделях, часах)	3 (2 недели, 108 часов)
Содержание практики	В содержание практики включается: - Ознакомление с предприятием общественного питания; изучение ассортимента выпускаемой продукции; изучение ассортимента покупной продукции; составление расчетного меню; расчет производственной программы предприятия; изучение работы складского хозяйства; изучение движения сырья и полуфабрикатов на производстве; изучение технологии выпускаемой продукции; изучение работы механического оборудования; изучение работы теплового оборудования; изучение работы торгово-технологического оборудования.
Формы отчетности	Зачет с оценкой в 4 семестре

Зав. кафедрой ТПиООП



Демирова А.Ф.

Декан ТФ



Баламирзоев Н.Л.