Аннотация рабочей программы дисциплины

*Б2.В.03 (П) «Технологическая практика»*

Направление подготовки

*19.03.04 «Технология и организация ресторанного дела»*

Рабочая программа учебной дисциплины соответствует требованиям ФГОС ВО по направлению *19.03.04 «Технология и организация ресторанного дела»*

«Технологическая практика» входит в часть практики бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 «Технология и организация ресторанного дела».

## Цель дисциплины

Цель практики - овладение комплексом знаний, умений и навыков по производству полуфабрикатов, механической обработке сырья, производству блюд и кулинарной продукции, подготовки технологических документов.

**Учебные задачи дисциплины**

Основными задачами изучения курса в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования, являются:

* получить информацию о работе предприятия общественного питания;
* приобрести практические навыки, связанные с выбранной специальностью;
* ознакомиться с производственным процессом предприятия, его технической оснащенностью;
* овладеть методами расчета потребности и рационального расхода сырья, выхода готовой продукции, составления рецептур блюд, кулинарных и кондитерских из­делий;
* приобрести практические навыки производства кулинарной продукции и органи­зации производства.
* уметь работать с товарно-сопроводительной, технологической и технической документацией на предприятии общественного питания.
* собрать практические материалы для написания выпускной квалификационной работы;
* обобщить полученные данные о практике в отчете, о прохождении практики.

Для успешного прохождения технологической практики студент должен:

***знать*:**

- основные способы энергосбережения;

- основы метрологии, методы и средства измерения физических величин,

- технологию производства продукции общественного питания;

- правовые основы и системы стандартизации и сертификации; безопасности жизнедеятельности;

- средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания;

***уметь*:**

- использовать стандарты и другие нормативные документы;

- внедрять систему обеспечения качества и безопасности;

- использовать основные виды оборудования;

- составлять нормативную документацию на кулинарную продукцию;

***владеть*** методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности процессов обеспечения

питания.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

**ОК-3** – Способность использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности.

**ОК-4 –** Способность использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности.

**ОК-5 –** Способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия.

**ОК-6 –** Способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия.

**ОК-9 –** Способность использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций.

**ОПК-2 –** Способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.

**ОПК-3 –** Способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам.

**ОПК-5 –** Готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.

**ПК-1** – Способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.

**ПК-2** – Владение современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования.

**ПК-4** – Готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.

**ПК-5** – Способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство.

**ПК-6** – Способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.

**ПК-8** –Способность обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала.

**ПК-9** – Готовность устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях.

**ПК-10** – Способность определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания.

**ПК-15** – Способность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию.

**ПК-17** – Способность организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов.

**ПК-18** – Готовность осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия.

**ПК-19** – Владение нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг.

**ПК-23** – Способность формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления.

**ПК-24** – Способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов.

**ПК-25** – Способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.

**ПК-26** – Способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований.

**ПК-27** – Способность контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания.

**ПК28** – Готовность 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** – Готовность вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта.

**Содержание разделов дисциплины**

Общая характеристика предприятия

Организация работы складского хозяйства предприятия

Работа заготовочных цехов предприятия

Овощной цех

Мясо-рыбный цех

Работа доготовочных цехов.

Кондитерский (мучной) цех

Работа на раздаче

Организация контроля качества выпускаемой продукции на предприятии

Изучение и анализ технической оснащенности предприятия

Работа в качестве дублера заведующего производством

*Формируемые компетенции: Формируемые компетенции: ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-9, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-15, ПК-17, ПК-18, ПК-19, ПК-23, ПК-24, ПК-25, ПК-26, ПК-27, ПК-28, ПК-29.*

Объем дисциплины 9 з.е./324 часа, 6 недель.

Форма промежуточного контроля: 6сем. – зачет.

Семестр – 6.

Разработчик: старший преподаватель кафедры технологии и организации питания и услуг Л.А. Мелентьева, старший преподаватель кафедры технологии и организации питания и услуг И.Г.Пестова.