Аннотация рабочей программы дисциплины

*Б2.В.04 (П) «Преддипломная 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»*

Практика «Преддипломная» входит в часть практик бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 «Технология и организация ресторанного дела».

## Цель дисциплины

Цель практики - формирование у студентов в условиях производства практических умений и навыков их будущей профессиональной деятельности;

- приобретение навыков самостоятельной работы при решении технологических задач при работе с технологической документацией предприятия.

**Учебные задачи практики**

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

- рационально использовать сырье;

- прогнозировать повышение качества выпускаемой продукции;

- разрабатывать нормативно-техническую документацию с учетом новейших достижений в области технологии и техники;

- организовать работу всех подразделений по соблюдению правил охраны труда и техники безопасности при производстве продукции;

- находить оптимальные и рациональные технологические режимы работы всех видов используемого технологического и холодильного оборудования и др.;

- овладеть методами расчета потребности и рациональному расходу сырья, выхода готовой продукции, составления рецептур блюд и кулинарных изделий, методикой разработки производственной программы в зависимости от особенностей обслуживаемого контингента, типа и класса предприятия, а также других факторов;

- овладеть методами управления технологическими процессами, обеспечивающими выпуск высококачественной продукции и практическими навыками производства кулинарной продукции, организацией производства и обслуживания потребителей.

Процесс прохождения преддипломной практики направлен на формирование следующих компетенций:

**ОК-1** – Способность использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции.

**ОК-2** – Способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции.

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

**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-3** – Владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест.

**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-7** – Способность анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства.

**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-11** – Способность осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства.

**ПК-12** –Способность разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды.

**ПК-13** –Способность планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания.

**ПК-14** –Способность проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля.

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

**ПК-16** – Способность планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов.

**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-20** – Способность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения.

**ПК-21** –Готовность разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации.

**ПК-22** – Способность проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия.

**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.

**ПК-30** – Готовность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания.

**ПК-31** – Способность планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой.

**ПК-32** – Готовность прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке.

**ПК-33** – Способность участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания.

**Содержание разделов дисциплины**

Тема 1. Организация производственно-торгового процесса предприятия

Тема 2. Организация труда в подразделениях предприятия питания

Тема 3. Организация служб качества предприятия

Тема 4. Процесс обслуживания. Формы и методы. Организация обслуживания посетителей

Тема 5. Организационно-технические мероприятия предприятия.

*Формируемые компетенции: ОК-1, ОК-2, ОК-3, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17, ПК-18, ПК-19, ПК-20, ПК-21, ПК-22, ПК-23, ПК-24, ПК-25, ПК-26, ПК-27, ПК-28, ПК-29, ПК-30, ПК-31, ПК-32, ПК-33.*

Объем дисциплины 12 з.е./432 часов, 8 недель.

Форма промежуточного контроля: 8сем. – зачет с оценкой.

Семестр – 8.

Разработчик: старший преподаватель кафедры технологии и организации питания и услуг И.Г.Пестова.