Аннотация рабочей программы дисциплины

*Б2.В.01 (У) «Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков»*

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 по получению первичных профессиональных умений и навыков входит в часть практик бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 «Технология и организация ресторанного дела».

Дисциплина основывается на знании следующих дисциплин:

Б1. Б.14 Санитария и гигиена питания;

Б1.В.01 Деловая культура в ресторанном бизнесе;

Б1.В.10.04 Основы пищевой безопасности в ресторанном бизнесе;

Б1.В.10.01 Сервисная деятельность предприятий питания.

Изучение дисциплины необходимо для дальнейшего изучения следующих дисциплин:

Б1.Б.10 Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания;

Б1.Б.11 Технология продукции общественного питания;

Б1.Б.13 Проектирование предприятий общественного питания;

Б1.В.02 Физиология питания;

Б1.В.05.02 Технология ресторанной продукции за рубежом;

Б1.В.05.03 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.

## Цель дисциплины

Цель прохождения практики:

* приобрести информацию о работе предприятий общественного питания в условиях рыночных отношений.
* закрепить и углубить теоретические знания путем изучения технической оснащенности технологических операций при производстве кулинарной продукции.
* способствовать развитию творческого мышления студентов и профессиональных навыков, самостоятельной работы.
* развивать чувство ответственности за выполняемую работу и качество кулинарной продукции.

## 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;
* изучить организационно-управленческую структуру предприятия;
* изучить нормативные документы регламентирующие работу предприятия общественного питания;
* ознакомиться с технической оснащенностью производственно – технологических процессов предприятия;
* изучение особенностей состава функциональных групп, помещений предприятий общественного питания в зависимости от выполняемых ими функций;
* приобрести практические навыки, связанные с выбранной специальностью;
* изучение основ оперативного планирования производства;
* 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;
* обобщить полученные данные о практике в отчете о прохождении практики.

В результате освоения компетенций студент должен:

**Знать:**

- основные термины и определения, ассортимент кулинарной продукции;

- основы производства полуфабрикатов из овощей, рыбы, мяса и птицы;

- принципы построения рецептур на кулинарную продукцию и мучные кондитерские изделия;

- основную нормативную документацию регламентирующую работу предприятия общественного питания.

**Уметь:**

- использовать имеющиеся теоретические знания в практической деятельности;

- логически и последовательно излагать факты,

- излагать причинно-следственные связи, используя общие и специальные понятия и термины.

**Владеть:** навыками работы с учебной литературой и электронными базами данных.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

**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-7** - Способность к самоорганизации и самообразованию.

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

**ОПК-1** - Способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий.

**ОПК-4** - Готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания.

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

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

**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.

**Содержание разделов дисциплины**

Вводное занятие. Экскурсии на предприятия отрасли. Посещение мастер – классов. Практические занятия по решению задач и производственных ситуаций. Лабораторные занятия по отработке навыков и умений. Составление технологических карт и технологических схем приготовления блюда.

*Формируемые компетенции: ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-9; ОПК-1; ОПК-4; ОПК-5; ПК-3; ПК-4; ПК-6; ПК-7; ПК-9; ПК-10; ПК-15; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-25; ПК-30.*

Объем дисциплины 3 з.е./108 часов, 2 недели.

Форма промежуточного контроля: 2сем. – зачет.

Семестр –2.

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.