Аннотация рабочей программы дисциплины

*Б2.В.02 (У) «Учебно-ознакомительная 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»*

учебно-ознакомительная практика входит в базовую 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.05.01 Технология и организация рабочих процессов на предприятиях питания;

Б1.В.06 Методы и организация научного исследования продукции общественного 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.

Для успешного прохождения учебно-ознакомительной практики, 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-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-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. Ознакомление с предприятием общественного питания: форма собственности и организационно-правовая форма, производственная деятельность, техническая оснащенность. Характеристика группы производственных помещений. Овощной цех. Рыбный цех. Мясной (птицегольевой) цех. Горячий цех. Холодный цех. Кондитерский (пекарский) цех. Кулинарный цех. Организация работы раздачи (отпуск готовой кулинарной продукции).

*Формируемые компетенции: ОК-3; 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 6 з.е./216 часов, контактные часы 42, в том числе аудиторных часов 42: 42 часа практических занятий.

Форма промежуточного контроля: 4сем. – зачет.

Семестр –4.

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.