

Б 2. У.1 Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности

Цель практики:

Целями по получению первичных профессиональных умений и навыков являются, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности:

- закрепление теоретических знаний, полученных при изучении базовых дисциплин;
- развитие и накопление специальных навыков, изучение организационно-методических и нормативных документов для решения отдельных задач по месту прохождения практики;
- ознакомление с содержанием основных работ, выполняемых в организации по месту прохождения практики;
- усвоение приемов, методов и способов обработки, представления и интерпретации результатов проведенных практических исследований;
- приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности
- формирование необходимых общепрофессиональных и профессиональных компетенций.

Место практики в учебном плане

Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков является обязательным разделом основной образовательной программы (ОПОП) бакалавриата и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

Для успешного прохождения практики необходимы знания и умения по дисциплинам, изучаемым в соответствии с учебным планом ОПОП ВО «Технология и организация ресторанного дела» по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», профиль Форма, время проведения и трудоемкость практики определены ОПОП ВО и Учебным планом подготовки бакалавров; начало практики определяется графиком учебного процесса.

Формируемые компетенции:

ОПК-1, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения практики:

В результате прохождения практики обучающийся должен

Знать:

- нормативную документацию на кулинарную продукцию;
- технологические особенности работы на инновационном оборудовании;
- методику разработки нормативно-технологической документации на новые виды кулинарной продукции

Уметь:

- разрабатывать нормативно-технологическую документацию на новые виды кулинарной продукции;
- работать на инновационном оборудовании;
- работать с нормативной документацией;
- обобщать и анализировать информацию, формировать на этой основе рекомендации по разработке рецептур и технологических схем производства кулинарной продукции на инновационном оборудовании.

Владеть:

- основными методами, способами и средствами получения, хранения, переработки информации, навыками анализа полученной информации;
- навыками работы с информацией, создания кулинарной продукции с использованием инновационного оборудования, разработки нормативно-технологической документации.

Место проведения практики

В качестве баз практики выбираются предприятия, соответствующие профилю подготовки «Технология организации ресторанного дела» и виду практики и располагающие квалифицированными кадрами для руководства практикой студентов. Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков носит обучающий характер. Она проводится на базе передовых предприятий общественного питания, в т. ч. ресторанного бизнеса (в отдельных случаях - технологическая лаборатория института).

Место практики выбирается студентом, исходя из предоставляемого производственным отделом перечня или из собственных пожеланий (при необходимости или по - возможности)

Выбор места прохождения практики согласуется с руководителем практики от института для последующего получения от него индивидуального задания.

На период практики студент может быть зачислен на вакантную должность, выполняя в то же время задание по практике.

Научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на практике

В ходе практики студенты используют навыки конспектирования, реферирования, анализа научной и методической литературы по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания», сбора и обработки практического материала, написания отчета.

Содержание практики:

Общая трудоемкость практики составляет 3 зачетных единиц, 108 часов (1 курс) и представлена в таблице 1

Таблица 1 – Структура и содержание практики

Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы, на практике включая самостоятельную работу студентов	Трудоемкость		Формы текущего контроля
		Ед.	Час.	
1. УЧЕБНО-ОЗНАКОМИТЕЛЬНЫЙ ЭТАП	1.1. Ознакомление с программой учебной практики, формой отчета, изучение методов сбора, обработки и систематизации материала из различных источников, их интерпретации, структурирования и обработки. Изучение особенности работы на инновационном оборудовании.	1	36	Отчет по индивидуальному заданию
	1.2. Изучение и анализ нормативной, технической и технологической документации, определяющей технологический процесс приготовления новых видов кулинарной продукции		18	
2. ПРАКТИКО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ЭТАП	2.1. Проектирование практического исследования: определение проблемного поля исследования, формулировка целей и задач, обзор научной литературы, теоретико-методологического обоснования форм и методов исследования	1	72	собеседование, оценка выполнения текущих заданий
	2.2. Разработка нормативно-технологической документации на новые виды кулинарной продукции на основании опытно-экспериментальной проработки		36	
Итого		2	108	Защита отчёта

Трудоемкость учебной дисциплины: 3 ЗЕ(108ч.)

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Б2.П.1 Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

Цель производственной практики :

Производственная практика является одним из важнейших элементов учебного процесса и позволяет обучающимся не только закрепить и расширить теоретические знания, полученные в ходе учебного процесса, но и овладеть общепрофессиональными и профессиональными компетенциями, непосредственно ориентированными на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

Задачи производственной практики

В задачи практики входят:

- изучение производственно-хозяйственной деятельности, структуры предприятия;
- участие студента-выпускника в практической работе на функциональном рабочем месте в соответствии со специализацией;
- изучение порядка ведения производственной документации;
- анализ производственной деятельности предприятия с использованием знаний, полученных студентом в процессе теоретического обучения;
- получение положительной аттестации от руководства организации с целью дальнейшего устройства на работу.

Место практики в учебном плане

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности входит в раздел «Б.2. П.» «Производственная практика» учебного плана по направлению подготовки ВО «Технология продукции и организация общественного питания» и является обязательным этапом обучения бакалавра.

Практика студентов осуществляется на функциональных рабочих местах на предприятиях общественного питания в соответствии со специализацией и квалификацией бакалавра.

Прохождение практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности базируется на освоении следующих дисциплин: «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Технология продукции общественного питания», «Новые продукты питания».

Формируемые компетенции:

ОПК-1, ОПК-2, ОПК-4, ОПК-5

Место проведения практики

В качестве баз практики выбираются предприятия, соответствующие профилю подготовки «Технология организации ресторанного дела» и виду практики и располагающие квалифицированными кадрами для руководства практикой студентов.

Местом прохождения практики могут быть различные предприятия общественного питания, в т. ч. ресторанного бизнеса.

Место практики выбирается студентом, исходя из предоставляемого производственным отделом перечня или из собственных пожеланий (при необходимости или по - возможности). Выбор места прохождения практики согласуется с руководителем практики от института или руководителем выпускной квалификационной работы для последующего получения от него индивидуального задания.

На период практики студент может быть зачислен на вакантную должность в соответствии с заданием по практике.

Практика студентов проводится на предприятиях в сроки, установленные графиком учебного процесса. Период прохождения и трудоёмкость практики: 2 и 3 курс - 12 зачетных единиц, 432 часа.

Структура и содержание практики

Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы, на практике включая самостоятельную работу студентов	Трудоёмкость		Формы текущего контроля
		Ед.	час	
1.Подготовительный этап, включающий инструктаж по технике безопасности, консультацию по организации практики		0,22	8	
2.Производственная практика, включающая выполнение сбор, обработку и систематизацию фактического материала, наблюдения, измерения и другие выполняемые студентом самостоятельно виды работ	1.Общая характеристика предприятия. 2. Характеристика и анализ организации снабжения и складского хозяйства предприятия 3.Характеристика и анализ организации производства предприятия 4.Характеристика и анализ организации	10	360 50 60 100 100	собеседование, оценка выполнения текущих заданий

	обслуживания потребителей 5. Заключение (Выводы и предложения)		50	
3. Подготовка отчета по практике		0,5	18	Проверка отчета
4. Защита отчета по практике		1,28	46	Зачет с оценкой

Трудоемкость учебной дисциплины: 12 ЗЕ(432ч.)

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Б2.П.2 Научно-исследовательская работа

Цель научно-исследовательской работы: систематизация, расширение и закрепление профессиональных знаний, умений, навыков, формирование и развитие общепрофессиональных и профессиональных компетенций, формирование у бакалавров навыков ведения самостоятельной научной работы, теоретического и экспериментального исследования для успешного написания выпускной квалификационной работы и будущей профессиональной деятельности.

Задачами научно-исследовательской работы являются:

изучение:

- литературных источников по разрабатываемой теме с целью их использования при выполнении выпускной квалификационной работы;

- методов проведения теоретического и практического исследования;

- методов анализа и обработки данных;

- математических моделей процессов и явлений, относящихся к исследуемому объекту;

- информационных технологий, применяемых в научных исследованиях, программных продуктов, относящихся к профессиональной сфере деятельности;

- требований к оформлению научно-технической документации;

выполнение:

- анализа, систематизации и обобщения научно-практической информации по теме исследований;

- исследования в рамках поставленных задач;

приобретение навыков:

- постановки целей и задач научного исследования;

- выбора и обоснования методики исследования;

- работы с прикладными пакетами и редакторскими программами, используемыми при проведении научных исследований;

- оформления результатов научных исследований (оформление отчёта).

Место практики в учебном плане

Предшествующими курсами, на которых непосредственно базируется научно-исследовательская работа являются все дисциплины общепрофессионального и профессионального блоков, учебная практика и практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

Научно-исследовательская работа является необходимым подготовительным этапом для выпускной квалификационной работы.

Контроль за правильностью выполнения работ осуществляется закрепленным за студентом ответственным лицом из числа преподавателей кафедры «Технологии общественного питания».

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения научно-исследовательской работы:

знать:

- основные печатные и электронные издания, в которых отражается передовой отечественный и зарубежный опыт теоретических и экспериментальных исследований в области ресторанного бизнеса;

- методики проведения исследований рынка услуг предприятий общественного питания;

- методы обработки результатов исследований.

уметь:

- применять передовой отечественный и зарубежный опыт исследований;

- проводить исследование рынка услуг предприятий общественного питания;

- обрабатывать результаты экспериментальных исследований с использованием математических пакетов и программных продуктов.

владеть:

- навыками использования научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в теоретических и экспериментальных исследованиях;

- навыками проведения исследований рынка услуг предприятий общественного питания;

- навыками обработки результатов экспериментальных исследований с использованием математических методов анализа.

Формируемые компетенции:

В результате выполнения научно-исследовательской работы студент должен овладеть следующими компетенциями: ОПК-1, ПК-24, ПК-25, ПК-26.

Структура и содержание практики

Распределение трудоемкости научно-исследовательской работы по видам работ по модулям

Вид учебной работы	Трудоемкость		
	Зач. ед.	Час.	ОФО
			семестр
			8
Общая трудоемкость научно-исследовательской работы	3	108	108
Аудиторные занятия	Не предусмотрены		
Самостоятельная работа (СРС)	3	108	108
Вид контроля			Зачет с оценкой

Структура научно-исследовательской работы

Научно-исследовательская работа
Модуль 1 Подготовительный этап
Модуль 2 Исследовательский этап

Содержание научно-исследовательской работы

Модуль 1 Подготовительный этап
Модульная единица 1. «Обзор печатных изданий»
Модульная единица 2. «Обзор электронных баз данных»
Модуль 2 Исследовательский этап
Модульная единица 3. «Теоретическое (экспериментальное) исследование»
Модульная единица 4. «Систематизация и обобщение информации по теме исследований»
Модульная единица 5. «Подготовка отчета по научно-исследовательской работе»

Трудоемкость учебной дисциплины: 3 ЗЕ(108ч.)

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

Б2.П.3 Программа преддипломной практики

Цель практики:

- закрепить и углубить знания, полученные студентами в процессе теоретического обучения;

- сформировать необходимые умения и навыки для будущей профессиональной работы;
- приобрести первоначальный профессиональный опыт;
- подготовить практический материал, необходимый для последующего успешного написания и защиты выпускной квалификационной работы.

Задачи практики:

- изучение места предприятия в системе общественного питания города, структуры предприятия, его организационно-правовой формы, направлений его деятельности;
- участие обучающегося-выпускника в практической работе на функциональном рабочем месте в соответствии со специализацией;
- изучение конкретного опыта и практики ведения общего делопроизводства и оформления специальных документов в соответствии с занимаемым рабочим местом;
- участие в проведении исследований на предприятии;
- сбор и обработка материалов для подготовки и написания выпускником квалификационной работы;
- анализ деятельности предприятия по общим и специальным вопросам. При этом критический анализ деятельности предприятия по специальным вопросам предполагает использование знаний, полученных обучающимся в процессе теоретического обучения;
- разработка или изучение перспективных направлений дальнейшего развития предприятия;
- получение положительной аттестации от руководства организации с целью дальнейшего устройства на работу.

Место практики в учебном плане

Преддипломная практика является обязательным этапом обучения бакалавра и входит в раздел Б2.П.3 «Преддипломная практика» учебного плана по направлению подготовки ВО «Технология продукции и организация общественного питания».

Практика осуществляется на функциональных рабочих местах на предприятиях общественного питания в соответствии со специализацией и квалификацией бакалавра.

Практика проводится после прослушивания основного курса в сроки, определяемые подразделением, отвечающим за её организацию и проведение.

Прохождение преддипломной практики базируется на освоении следующих дисциплин: «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Проектирование предприятий

общественного питания», «Ресторанное дело», «Бизнес-планирование» на предприятиях общественного питания».

Формы проведения практики

Преддипломная практика проводится в форме профессиональной деятельности обучающихся на функциональных рабочих местах на предприятиях общественного питания разных форм собственности в соответствии с профилем подготовки «Технология организации ресторанного дела».

Место и время проведения практики

В качестве баз практики выбираются предприятия, соответствующие профилю подготовки «Технология организации ресторанного дела» и виду практики и располагающие квалифицированными кадрами для руководства практикой обучающихся.

Местом прохождения преддипломной практики могут быть различные предприятия общественного питания, в т. ч. ресторанного бизнеса.

Место практики выбирается обучающимся, исходя из предоставляемого производственным отделом перечня или из собственных возможностей.

Выбор места прохождения практики согласуется с руководителем практики от института или научным руководителем выпускной квалификационной работы для последующего получения от него индивидуального задания.

На период практики обучающийся может быть зачислен на вакантную должность в соответствии с заданием по практике.

Преддипломная практика обучающихся проводится на предприятиях в сроки, установленные графиком учебного процесса.

Период прохождения и трудоёмкость преддипломной практики: 4 курс - 3 зачетные единицы, 108 часов.

Формируемые компетенции:

В результате прохождения данной практики обучающийся должен овладеть следующими компетенциями: ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-5, ПК-14.

Структура и содержание преддипломной практики

Общая трудоёмкость преддипломной практики составляет 3 зачетных единиц, 108 часов (4 курс)

Разделы (этапы) практики		Трудоёмкость	
--------------------------	--	--------------	--

	Виды учебной работы, на практике включая самостоятельную работу обучающихся	Ед.	час	Формы текущего контроля
Преддипломная практика, включающая выполнение (сбор, обработку и систематизацию фактического материала) наблюдения, измерения и другие выполняемые обучающимся самостоятельно виды работ	1.Подготовительный этап, включающий инструктаж по технике безопасности, консультацию по организации преддипломной практики.	2,5	108	Отчет по практике
	2.Общая характеристика предприятия.	0,05	2	
	3. Характеристика и анализ организации снабжения предприятия	0,28	18	
	4.Характеристика и анализ организации производства предприятия	0,34	33	
	5.Характеристика и анализ организации обслуживания	0,69	13	
	6.Оценка экономического состояния предприятия.	0,35	26	
	6. Заключение	0,56	16	
		0,28		

Трудоемкость учебной дисциплины: 3 ЗЕ(108ч.)

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.