

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ: ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Семестр: 8

Количество часов: 180

Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет

МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ:

– Производственная преддипломная практика является составной частью учебного процесса и состоит в тесной взаимосвязи с теоретическим обучением бакалавров по направлению 19.03.04 *Технология продукции и организация общественного питания* направленность «Технология организации ресторанного дела».

– Производственная преддипломная практика относится к разделу «Производственная практика. Индекс Б2.П.2».

– Обучающиеся очной формы выходят на производственную преддипломную практику в 8 семестре, обучающиеся заочной формы – на 5 курсе.

– Производственная преддипломная практика базируется на освоении следующих дисциплин: «Технология продукции общественного питания», «Контроль качества и нормативно-технологическая документация в общественном питании», «Организация производства и обслуживание на предприятиях общественного питания», «Технология охлажденной и замороженной кулинарной продукции», «Проектирование предприятий общественного питания с основами САПР», «Финансово-экономическая деятельность ресторана», «Кулинария народов мира», «Тренинг по технике приготовления кулинарной продукции», «Дизайн кулинарной продукции», «Кондитерское производство в ресторане», «Основы здорового питания», «Физиология питания», «Микробиология», «Санитария и гигиена», «Товароведение продовольственных товаров», «Аналитическая, физическая и коллоидная химия, физико-химические методы анализа», «Органическая химия с основами биохимии», «Оборудование предприятий общественного питания и техника безопасности», «Учебная практика: практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности», «Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности; научно-исследовательская работа».

– Производственная преддипломная практика способствует получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности в предприятиях общественного питания.

ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ:

Цель практики – закрепить теоретические знания на практике и получить практические навыки согласно требованиям Федерального государственного образовательного стандарта по специальности.

Задачи практики:

- Познакомиться с организационной структурой предприятий общественного питания.
- Познакомиться с организацией производственного процесса оказания услуг общественного питания.
- Закрепление, расширение и систематизация знаний, полученных ранее при изучении специальных дисциплин.
- Изучить:
 - учредительные и нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий питания;
 - организационную структуру различных типов предприятий питания;
 - концепции предприятий питания;
 - организацию работы производства;
 - организацию обслуживания;
 - интерьер зала;
 - прогрессивные технологии обслуживания
 - дополнительные технологии обслуживания.
- представить выводы и предложения по усовершенствованию деятельности предприятий питания;
- провести экономический анализ ряда показателей деятельности предприятия;
- провести исследования и сбор необходимого практического материала для выполнения дипломной работы.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ:

Вводное занятие. Инструктаж. Ознакомление с предприятием общественного питания (ООО, АОО, ИП).

Организация работы раздаточной и обслуживание потребителей. Бракераж готовых блюд и изделий.

Подготовка зала к обслуживанию. Сервировка столов.

Организация обслуживания посетителей.

Система и формы материальной ответственности на предприятиях общественного питания.

Оперативное планирование работы производства и технологическая документация.

Организация труда и контроля на предприятиях общественного питания.

Организация производства на предприятиях общественного питания.

Организация обслуживания на предприятиях общественного питания.

Организация документооборота на предприятиях общественного питания.

Анализ экономических показателей хозяйственной деятельности предприятия общественного питания.

В результате прохождения практики обучающийся должен обладать следующими общекультурными и профессиональными компетенциями: ОК-4; ОПК-2; ОПК-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-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПрК-2; ПрК-3.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ:

Работа с различными видами электронных документов: Microsoft Power Point 2010, Microsoft Project 2010, Microsoft Word 2010, Правовые информационные системы.

Автоматизированное взаимодействие с обучающимися. Сеть Интернет, социальные сети.

Облачные технологии. Информационная образовательная система института.

Составитель: Яблоненко Л.А., кафедра социально-культурного сервиса и туризма.