

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

Преддипломная практика

Образовательная программа: 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, магистерская программа: Технология продукции и организация общественного питания

Курс: 2, семестр : 4

Факультет мехатроники и автоматизации

		Семестр
№	Вид деятельности	4
1	Лекции, час.	0
2	Практические занятия, час.	0
3	Лабораторные занятия, час	0
4	Индивидуальная работа, час.	0
5	Всего занятий в контактной форме, час	
6	из них аудиторных занятий, час.	0
7	из них в активной и интерактивной форме, час.	
8	консультаций, час.	
9	Самостоятельная работа, час.	
10	в том числе курсовой проект, курсовая работа, РГЗ, подготовка к контрольной работе, час	
11	зачет, диф. зачет, час	ДЗ
12	Сессия (экзамен), час	
13	Всего часов	216
14	Всего зачетных единиц (кредитов)	6

Внешние требования

Компетенция ФГОС: ПК.2 способность анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов; <i>в части следующих результатов обучения:</i>
31. уметь анализировать особенности внедрения технологических, технических и организационно - управленческих инноваций на предприятии питания
32. знать и уметь использовать системы управления и средства информационных технологий в организации деятельности предприятий питания
36. знать и уметь идентифицировать риски, характерные для предприятий общественного питания
Компетенция ФГОС: ПК.22 способность в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований; <i>в части следующих результатов обучения:</i>
У1. уметь верно интерпретировать и представлять результаты научного исследования

Компетенция ФГОС: ПК.3 способность оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия; в части следующих результатов обучения:
У3. уметь использовать приемы оценки эффективности внедрения инновационных технологий качества и безопасности продуктов питания
Компетенция ФГОС: ПК.4 способность оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции; в части следующих результатов обучения:
33. знать и уметь применять системы управления качеством продовольственного сырья и продуктов питания
Компетенция ФГОС: ПК.7 способность разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях; в части следующих результатов обучения:
У1. уметь организовать выпуск нового ассортимента продукции
У1. уметь осуществлять экспериментальные работы и осуществлять внедрение научных исследований в практическую деятельность предприятия

Требования НГТУ к результатам освоения дисциплины

Результаты изучения дисциплины по уровням освоения (иметь представление, знать, уметь, владеть)	Формы организации занятий
---	---------------------------

Преддипломная практика

ПК.2.31 уметь анализировать особенности внедрения технологических, технических и организационно - управленческих инноваций на предприятии питания	
1.анализ особенностей внедрения технологических, технических и организационно - управленческих инноваций на предприятии питания	
2.методику комплексной оптимизации технологических процессов	
3.документооборот и требования к нему на предприятии	
ПК.2.32 знать и уметь использовать системы управления и средства информационных технологий в организации деятельности предприятий питания	
4.системы управления в организации деятельности предприятий питания	
ПК.2.36 знать и уметь идентифицировать риски, характерные для предприятий общественного питания	
5.риски, характерные для предприятий общественного питания	
ПК.4.33 знать и уметь применять системы управления качеством продовольственного сырья и продуктов питания	
6.системы управления качеством продовольственного сырья и продуктов питания	
7.современные методы контроля качества продовольственного сырья и продуктов питания	
8.методологию управления качеством в сфере продукции питания на международных принципах	
ПК.7.У1 уметь организовать выпуск нового ассортимента продукции	
9.методологию освоения новых технологических процессов в производстве продуктов питания	
10.зарубежные технологии производства продуктов питания	
11.нанотехнологии в области производства продуктов питания	
ПК.22.У1 уметь верно интерпритировать и представлять результаты научного исследования	
12.современные и перспективные компьютерные программы по обработке данных	

ПК.2.36 знать и уметь идентифицировать риски, характерные для предприятий общественного питания	
13.идентифицировать риски, характерные для предприятий общественного питания	
ПК.3.У3 уметь использовать приемы оценки эффективности внедрения инновационных технологий качества и безопасности продуктов питания	
14.использовать приемы оценки эффективности внедрения инновационных технологий качества и безопасности продуктов питания	
ПК.7.У1 уметь организовать выпуск нового ассортимента продукции	
15.владеть методами подбора оптимальных технологических режимов	
ПК.7.У1 уметь осуществлять экспериментальные работы и осуществлять внедрение научных исследований в практическую деятельность предприятия	
16.распределять в коллективе задачи исследовательской работы	
17.практически осуществлять научные исследования	
ПК.22.У1 уметь верно интерпритировать и представлять результаты научного исследования	
18.верно интерпритировать результаты научного исследования	
ПК.2.32 знать и уметь использовать системы управления и средства информационных технологий в организации деятельности предприятий питания	
19.использовать средства информационных технологий в организации деятельности предприятий питания	

Литература

Основная литература

1. Ефремова О. М. Преддипломная практика [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / О. М. Ефремова ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2015]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000214146. - Загл. с экрана.

Интернет-ресурсы

1. Руконт [Электронный ресурс] : электронная библиотека. – [Россия], 2014. – Режим доступа: <http://rucont.ru/default.aspx>. – Загл. с экрана.
2. Издательство «Лань» [Электронный ресурс] : электронно-библиотечная система. - [Россия], 2010. - Режим доступа: <http://e.lanbook.com>. - Загл. с экрана.
3. Электронно-библиотечная система НГТУ [Электронный ресурс] : электронно-библиотечная система. – [Россия], 2011. – Режим доступа: <http://elibrary.nstu.ru/>. – Загл. с экрана.

Методическое и программное обеспечение

Методическое обеспечение

1.

Специализированное программное обеспечение

- 1 Microsoft Office 2007
- 2 справочно-правовая система "Консультант Плюс"

Материально-техническое обеспечение дисциплины

Презентационное оборудование

№	Наименование	Назначение
1	Презентационное оборудование (мультимедиа-проектор, экран, компьютер для управления)	Для защиты отчетов о практике

Компьютерный класс

№	Наименование	Назначение
1	Компьютерный класс	Компьютеры объединены в локальную сеть с выходом в Internet

Специальное оборудование

№	Наименование	Назначение
1	Весы "Экспресс PH-PRO"	Для выполнения экспериментального раздела практики
2	PH-метр портативный	Используется для определения pH растворов или жидких пищевых продуктов
3	Машина вакуумной упаковки HUALIAN MINERRY CO.LTD т.м. JEJU JDZ-260/PD	Для выполнения экспериментального раздела практики
4	ЭЛЕКТРОПЛИТА "ЛЫСЬВА"	Для выполнения экспериментального раздела практики
5	Пароконвектомат ELECTROUX A0S061EAA1 267000 с подставкой EL6/10 СПС в комплекте	Для выполнения экспериментального раздела практики
6	Шкаф холодильный CARBOMA R 560 C	Для выполнения экспериментального раздела практики
7	Миксер 5KSM90BWH	Для выполнения экспериментального раздела практики
8	Сушилка инфракрасная	Для выполнения экспериментального раздела практики
9	МИКРОСКОП	проведение лабораторных работ
10	АНАЛИЗАТОР ВЛАЖНОСТИ 55	Для выполнения экспериментального раздела практики
11	Термостат суховоздушный ТС-1/80	Для выполнения экспериментального раздела практики
12	Термостат суховоздушный ТС-1/80	Для выполнения экспериментального раздела практики
13	ВЕСЫ лабораторные ВЛКТ-500	Для выполнения экспериментального раздела практики
14	ВЕСЫ лабораторные ВЛКТ-500	Для выполнения экспериментального раздела практики
15	ПЕЧЬ МУФЕЛЬНАЯ ПМ-10М 732	Для выполнения экспериментального раздела практики
16	Весы лабораторные электронные CE323	Для выполнения экспериментального раздела практики
17	Весы ПВ-6	Для выполнения экспериментального раздела практики
18	Блендер "Масар" P100 C10 (лаб.спецтехнол.ул.Блюхера32)	Для выполнения экспериментального раздела практики
19	Блендер "Масар" P102 C10 (лаб.спецтехнол.ул.Блюхера32)	Для выполнения экспериментального раздела практики
20	Фритюрница элетр. FB 4LT (лаб.спецтехнолог., ул.Блюхера32)	Для выполнения экспериментального раздела практики
21	Столы производственные	Для выполнения экспериментального раздела практики

22	Соковыжималка Kenwood JE810 (лаб.спецтехнолог.,ул.Блюхера32)	Для выполнения экспериментального раздела практики
23	Слайсер Beckers	Для выполнения экспериментального раздела практики
24	ГРИЛЬ КОНТАКТНЫЙ 805	проведение лабораторных работ
25	Морозильник Indesit SFR 167 NF	Для выполнения экспериментального раздела практики
26	Электронный сборник рецептов предприятий ОП	Для выполнения экспериментального раздела практики
27	ФРИТЮРНИЦА	Для выполнения экспериментального раздела практики
28	ХОЛОДИЛЬНИК АТЛАНТ	Для выполнения экспериментального раздела практики
29	ЭЛЕКТРОННЫЕ ВЕСЫ 173	Для выполнения экспериментального раздела практики
30	Весы	Для выполнения экспериментального раздела практики
31	ХОЛОДИЛЬНИК "БИРЮСА-6"	Для выполнения экспериментального раздела практики
32	ЭЛЕКТРОПЛИТА "ЛЫСЬВА"	Для выполнения экспериментального раздела практики
33	Электроплитка "Кварц"(к.5,к.221-а)	Для выполнения экспериментального раздела практики
34	Блендер 1G 909	проведение лабораторных работ
35	тестораскаточная машина SEEWER RONDO	Для выполнения экспериментального раздела практики
36	тестомес спирал. мод TAUR022-2V	Для выполнения экспериментального раздела практики
37	Автоклав настольный	Для выполнения экспериментального раздела практики
38	МИКРОСКОП 801	Для выполнения экспериментального раздела практики
39	Микроскоп Микмед 5 (к.5,221а)	Для выполнения экспериментального раздела практики
40	Микроскоп МИКМЕД-5 (к.221а)	Для выполнения экспериментального раздела практики
41	МИКРОСКОП 741	Для выполнения экспериментального раздела практики
42	Кофемашина Jura Impressa XS90	Для выполнения экспериментального раздела практики
43	Миксер Масар S серии F4c10	Для выполнения экспериментального раздела практики
44	Стол лабораторный	Для выполнения экспериментального раздела практики
45	Холодильник (витрина) Бирюса 152Е	Для выполнения экспериментального раздела практики
46	печь подовая модели "DC-32"	Для выполнения экспериментального раздела практики