

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 06.12.2025 10:45:55

Уникальный идентификатор документа:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

Аннотация к рабочей программе практики

Наименование
практики

Вид: производственная
Тип: преддипломная

Краткое
содержание

Изучение структуры и организации производства предприятия – базы практики Анализ и оценка экономической и маркетинговой деятельности идентификация проблем при управлении производственными и логистическими процессами. Оценка и анализ рисков в организации работы предприятия. Изучение современных форм работы предприятия. Анализ ассортимента и фактического спроса на продукцию предприятия общественного питания. Изучение основных видов нормативных, технических и технологических документов, используемых на предприятии. Мероприятия по сбору, обработке и систематизации материалов для выполнения выпускной квалификационной работы. Выполнение индивидуального задания. Сбор, анализ материалов к выпускной квалификационной работе.

Результаты
освоения практики

Демонстрирует знания и способность формулировать цель проекта, определяет совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение и определяет ожидаемые результаты решения задач;

Демонстрирует знания и способность разрабатывать план действий для решения задач проекта, выбирая оптимальный способ их решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений

Демонстрирует знания и способность обеспечивать выполнение проекта в соответствии с установленными целями, сроками и затратами, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений, в том числе с использованием цифровых инструментов.

Демонстрирует знания и способность обеспечения безопасности и устойчивого развития в различных сферах жизнедеятельности; классификацией чрезвычайных ситуаций военного характера, принципами и способами организации защиты населения от опасностей, возникающих в мирное время и при ведении военных действий;

Демонстрирует знания и способность оценивать вероятность возникновения потенциальной опасности в повседневной жизни и профессиональной деятельности и принимает меры по ее предупреждению;

Демонстрирует знания и способность использовать основные методы защиты при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов в повседневной жизни и профессиональной деятельности

Демонстрирует знания, способность, понимание базовых принципов функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике

Демонстрирует знания и способность применять методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей

Демонстрирует знания и способность использовать финансовые инструменты для управления личными финансами, контролирует собственные экономические и финансовые риски

Демонстрирует знания и способность организовать, планировать, контролировать и мотивировать деятельность подчиненных

Демонстрирует знания и способность применять методы стратегического и тактического анализа потребностей предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах, специализированные компьютерные программы для ведения учета

Демонстрирует знания и способность использовать современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания

Демонстрирует знания и способность участвовать в деловых переговорах, проведении совещаний, формировании системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания

Применяет английский язык или другие иностранные языки для взаимодействия с потребителями и заинтересованными сторонами

Демонстрирует знания и способность использовать законодательство РФ, в том числе трудовое, для координации, контроля и проведения оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания

Демонстрирует знания и способность осуществлять контроль качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований

Демонстрирует знания и способность организовывать технологический процесс производства продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья

Демонстрирует знания и способность выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств с учетом прогрессивных методов эксплуатации оборудования, принципов управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания

Демонстрирует знания и способность выполнять технологические расчеты, компоновку, подбор и управление линиями оборудования, планировку предприятий с использованием нормативной документации и компьютерной техники

Демонстрирует знания и способность применять способы и средства получения, хранения, переработки информации для подбора оборудования, технико-экономических расчетов, проектирования основных и вспомогательных помещений предприятия питания

Демонстрирует знания и способность выполнять лабораторные исследования по рекомендуемым методикам в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, с требованиями охраны труда и экологической безопасности, составляет описание проводимых экспериментов

Демонстрирует знания, способность выполнять и анализировать результаты проведенных экспериментов для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований

	<p>Демонстрирует знания, способность выполнять и организовать мероприятия, позволяющие провести оценку качества производимых полуфабрикатов и готовой продукции для различных видов питания, оказываемых услуг предприятиями питания</p> <p>Демонстрирует знания, способность выполнять и ориентироваться в современных тенденциях развития цифровых технологий, выбирает технологии или программные средства для решения поставленных задач.</p> <p>Демонстрирует знания, способность выполнять и применять при решении задач профессиональной деятельности специализированное программное обеспечение, методы искусственного интеллекта и машинного обучения</p> <p>Демонстрирует знания, способность обосновать применение того или иного алгоритма машинного обучения для решения конкретной задачи</p> <p>Демонстрирует знания, способность разрабатывать оригинальные модели и алгоритмы искусственного интеллекта и машинного обучения в профессиональной деятельности</p>
Трудоемкость, з.е.	6
Форма отчетности	Зачет с оценкой – 8 семестр
Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения практики	
Основная литература	<ol style="list-style-type: none"> 1. Васюкова, А.Т. Проектирование предприятий общественного питания: практикум / А.Т. Васюкова. - Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2016. - 144 с.: ил. - ISBN 978-5-394-00699-9; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=453513 2. Научно-практические аспекты производства продукции индустрии питания: учебник / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева, Н. В. Барсукова, И. В. Симакова. — Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2022. — 424 с. — ISBN 978-5-6046938-1-0. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/116124.html 3. Сапожников, А. Н. Автоматизированные системы управления производством и обслуживанием в индустрии питания: учебное пособие для бакалавров / А. Н. Сапожников, О. В. Рогова, Л. Н. Рождественская. — Москва: Ай Пи Ар Медиа, 2022. — 110 с. — ISBN 978-5-4497-1583-8. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/119063.html
Дополнительная литература	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация производства и логистика предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса: учебное пособие / Н. С. Родионова, Я. П. Домбровская, А. А. Дерканосова, Е. В. Белокурова. — 2-е изд. — Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2021. — 120 с. — ISBN 978-5-00032-532-2. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/119656.html 2. Торхова, А.Н. Анализ финансово-хозяйственной деятельности предприятия: учебное пособие / А.Н. Торхова. - Изд. 3-е, стер. - Москва; Берлин: Директ-Медиа, 2017. - 104 с. : табл. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-4475-9257-8 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=473319 3. Прыкина Л.В. Экономический анализ предприятия [Электронный

ресурс] : учебник для вузов / Л.В. Прыкина. — 2-е изд. — Электрон. текстовые данные. — М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2017. — 407 с. — 5-238-00503-2. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/71076.html>

4. Куткина, М. Н. Инновации в технологии продукции индустрии питания : учеб. пособие / М.Н. Куткина, С.А. Елисеева. - СПб. : Троицкий мост, 2016. - 168 с.
5. Мельникова Е.И. Современные методы исследования свойств сырья и продуктов животного происхождения. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Мельникова Е.И., Рудниченко Е.С., Богданова Е.В.— Электрон. текстовые данные.— Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2014.— 95 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/47454>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю
6. Кужева, С. Н. Методы принятия управленческих решений : учебное пособие / С. Н. Кужева, Н. П. Лещенко. — Омск : Издательство Омского государственного университета, 2022. — 126 с. — ISBN 978-5-7779-2587-7. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/120311.html>
7. Шахова, О. А. Статистическая обработка результатов исследований : учебное пособие / О. А. Шахова. — Тюмень : Издательство «Титул», 2022. — 103 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/119099.html>
8. Организация и технологии предприятий питания в профессиональной сфере. Практикум : учебное пособие / Н. С. Родионова, Е. В. Белокурова, Е. А. Климова, Т. А. Разинкова. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2021. — 224 с. — ISBN 978-5-00032-563-6. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/119644.html>