**АННОТАЦИЯ**

**программы практики**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Кафедра*** | Технологии питания |
| ***Направление подготовки*** | 19.03.04  | Технология продукции и организация общественного питания |
| ***Направленность (профиль)*** | Технологии продукции и организация ресторанного бизнеса |
| ***Тип практик*** | **Учебная практика**  |
| по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности |
| ***Формы проведения практик*** | дискретно  |
| ***Способы проведения практики*** | выездная/стационарная |
| ***Объем***  | 3 з.е.  |
| ***Формы промежуточной аттестации*** | зачет (с оценкой) |
| ***Место практики в структуре ОПОП*** | блок 2вариативная часть |
| ***Цели (содержание) практики***  |
| получение первичных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности |
| ***Перечень планируемых результатов практики***  |
| ***сформировать у обучающихся*** |
| способность работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия ОК-6 |
| способность к самоорганизации и самообразованию ОК-7 |
| 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-1 |
| готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания ОПК-4 |
| готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов ОПК-5 |
| способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания ПК-1 |
| способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания ПК-6 |
| ***Отчетные документы (материалы) по практике***  |
| Договор (если практика не в УрГЭУ) |
| Совместный рабочий (график) план проведения практики |
| Индивидуальное задание  |
| Характеристика  |
| Отчет |
| ***Перечень учебной литературы*** |
| **Основная литература**1. Технологии продукции общественного питания [Текст] : учебное пособие : [в 2 частях] / М-во науки и высш. образования Рос. Федерации, Урал. гос. экон. ун-т. Ч. 2 : Теоретические основы технологии и организации производства продукции общественного питания / Е. В. Крюкова, Е. Ю. Минниханова, О. В. Чугунова. - Екатеринбург : Издательство УрГЭУ, 2019. - 152 с. <http://lib.usue.ru/resource/limit/ump/19/p492585.pdf>
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : сборник / под ред. А. Т. Васюковой. - 2-е изд. - Москва : Дашков и К°, 2018. - 208 с. <http://znanium.com/go.php?id=415315>
3. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник и практикум для академического бакалавриата : для студентов вузов, обучающихся по инженерно-техническим направлениям / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2018. - 414 с. <http://www.biblio-online.ru/book/EEF27737-62BE-42FB-9696-6EC06D27F625>
4. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : сборник. - Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2017. - 194 с. <http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?pwd>

**Дополнительная литература** 1. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник для студентов вузов, обучающихся по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» / [А. С. Ратушный [и др.] ; под ред. А. С. Ратушного. - Москва : ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019. - 240 с. <https://new.znanium.com/catalog/product/1016432>
2. Мишина, О. Ю. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : Учебно-методическое пособие / О. Ю. Мишина ; М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Департамент науч.-технолог. политики и образования, Волгогр. гос. аграр. ун-т. - Волгоград : Волгоградский государственный аграрный университет, 2018. - 76 с. <https://new.znanium.com/catalog/product/1007786>
3. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник для академического бакалавриата : для студентов вузов, обучающихся по экономическим и техническим направлениям / Г. С. Сологубова. - 3-е изд., испр. и доп. - Москва : Юрайт, 2019. - 332 с. <https://www.biblio-online.ru/bcode/427592>

**Перечень электронных образовательных ресурсов, к которым обеспечивается доступ обучающихся, в том числе приспособленные для использования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья**Электронный каталог ИБК УрГЭУ (<http://lib.usue.ru/> );Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU (<https://elibrary.ru/> )ЭБС издательства «ЛАНЬ» (<http://e.lanbook.com/> );ЭБС Znanium.com (<http://znanium.com/> );ЭБС Троицкий мост (<http://www.trmost.ru> )ЭБС издательства ЮРАЙТ (<https://www.biblio-online.ru/> );Сетевое издание «Информационный ресурс СПАРК» (<http://www.spark-interfax.ru/> );Университетская информационная система РОССИЯ (<https://uisrussia.msu.ru/> ).Архив научных журналов NEICON (<http://archive.neicon.ru> ).Обзор СМИ Polpred.com (<http://polpred.com> )Ресурсы АРБИКОН (<http://arbicon.ru> )Научная электронная библиотека КиберЛенинка (<http://cyberleninka.ru> ) |
| ***Перечень профессиональных стандартов*** |
| не реализуются |
| ***Описание материально-технической базы необходимой для проведения практики*** |
| **Перечень лицензионного программного обеспечения:**- Программы для ЭВМ «Лицензия на право установки и использования операционной системы общего назначения Astra Linux Common Edition ТУ 5011-001-88328866-2008 версии 2.12. Контракт на выполнение работ для нужд УРГЭУ № 35-У/2018 от «13» июня 2018 г.- Программы для ЭВМ «Мой Офис Стандартный. Лицензия Корпоративная на пользователя для образовательных организаций, без ограничения срока действия. Контракт на выполнение работ для нужд УРГЭУ № 35-У/2018 от «13» июня 2018 г. |
| **Перечень информационных справочных систем, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:**Общего доступа- Справочная правовая система Консультант плюс |
| **Описание МТО лаборатории (рабочего места)**Реализация практики осуществляется на предприятиях (согласно заключенным договорам) или УрГЭУ с использованием материально-технической базы, обеспечивающей проведение всех видов деятельности обучающихся, предусмотренных программой практики. Для работы с документированной информацией практиканту необходимо наличие помещения, оснащенного спецоборудованием (информационно-телекоммуникационным, иным компьютерным), доступом к информационно-поисковым, справочно-правовым системам, базам данных действующего законодательства, иным информационным ресурсам. Для проведения защиты практики требуется аудитория и мультимедийное оборудование.**Описание МТО лаборатории (при наличии)**- технологическая лаборатория производства продукции общественного питания;- лаборатория физико-химических исследований продукции. |

Аннотацию подготовили Чугунова О.В., Кокорева Л.А.