**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*** | **Производственная практика** | |
| по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности | |
| ***Формы проведения практик*** | дискретно | |
| ***Способы проведения практики*** | выездная/стационарная | |
| ***Объем*** | 9 з.е. | |
| ***Формы промежуточной аттестации*** | зачет (с оценкой) | |
| ***Место практики в структуре ОПОП*** | блок 2  вариативная часть | |
| ***Цели (содержание) практики*** | | |
| Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности | | |
| ***Перечень планируемых результатов практики*** | | |
| ***сформировать у обучающихся*** | | |
| способность работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия ОК-6 | | |
| 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 | | |
| ***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. 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 2. 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 3. Сборник рецептур блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях [Электронный ресурс] : сборник. - Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2017. - 340 с. http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?pwd 4. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки бакалавров "Технология продукции и организация общественного питания" / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под ред. А. Т. Васюковой. - Москва : Дашков и К°, 2015. - 416 с. http://znanium.com/go.php?id=512131   **Дополнительная литература**   1. Василенко, З. В. Проектирование объектов общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие для студентов учреждений высшего образования по специальностям "Производство продукции и организация общественного питания", "Коммерческая деятельность на предприятии общественного питания", "Экономика и управление на предприятии услуг" / З. В. Василенко, О. В. Мацикова, Т. Н. Болашенков. - Минск : Вышэйшая школа, 2013. - 303 с. http://znanium.com/go.php?id=508855   **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.

Заведующий кафедрой Технологий питания

руководитель основной профессиональной

образовательной программы 19.03.04

Технология продукции и организация общественного питания,

(профиль: Технология продукции и организация ресторанного бизнеса) О.В.Чугунова