**АННОТАЦИЯ**

**программы практики**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Кафедра*** | Технологии питания |
| ***Направление подготовки*** | 19.04.04  | Технология продукции и организация общественного питания |
| ***Направленность (профиль)*** | Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания |
| ***Тип практик*** | **Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологическая)** |
| ***Формы проведения практик*** | дискретно  |
| ***Способы проведения практики*** | стационарная |
| ***Объем***  | 3 з.е.  |
| ***Формы промежуточной аттестации*** | зачет (с оценкой) |
| ***Место практики в структуре ОПОП*** | блок 2вариативная часть |
| ***Цели (содержание) практики***  |
| Целью является формирование компетенций на основе получения опыта практической реализации профессиональных знаний и умений, в ходе которых происходит овладение методами получения и применения на практике новых знаний |
| ***Перечень планируемых результатов практики***  |
| ***сформировать у обучающихся*** |
| 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 ПК-4  |
| способность оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами ПК-5  |
| готовность контролировать степень достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж ПК-6  |
| способность разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях ПК-7  |
| способность использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности ПК-17  |
| владение фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания ПК-18  |
| ***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. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко) [Электронный ресурс] : учебное пособие / [О. А. Ковалева [и др.] ; под общ. ред. О. А. Ковалевой. - Санкт-Петербург : Лань, 2019. - 444 с. <https://e.lanbook.com/book/113377>
2. Голубцова, Ю. В. Теоретические и практические аспекты формирования качества продуктов переработки растительного сырья [Электронный ресурс] : монография / Ю. В. Голубцова ; М-во образования и науки Рос. Федерации, Кемер. технол. ин-т пищевой пром-ти (ун-т). - Кемерово : [б. и.], 2017. - 179 с. <https://e.lanbook.com/book/102701>
3. Бороненкова, С. А. Комплексный экономический анализ в управлении предприятием [Электронный ресурс] : учебное пособие для бакалавров и магистров, обучающихся по направлению подготовки «Экономика» / С. А. Бороненкова, М. В. Мельник. - Москва : ФОРУМ: ИНФРА-М, 2016. - 352 с. <http://znanium.com/go.php?id=519274>
4. 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>

**Дополнительная литература** 1. Технология хлебобулочных и мучных кондитерских изделий [Текст] : учебное пособие. - Кемерово : КемГУ, 2018. - 108 с. <https://e.lanbook.com/book/121247>
2.

**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*** |
| 33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.05.2015 № 281н |
| ***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- Справочная правовая система ГАРАНТ- www.foodprom.ru. Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность». Журналы «Пищевая промышленность», «Виноделие и виноградарство», «Пиво и напитки» и др. [Электронный ресурс].- www.spros.ru. Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос» - www.stq.ru. Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» - http://www.znaytovar.ru На сайте представлена подборка статей, посвященных характеристике потребительских свойств товаров, вопросам экспертизы и идентификации, обнаружения фальсификации товаров.- www. garant.гu/Инфopмационно-правовой сервер ГАРАНТ- http://www.gsnti-norms.ru/norms// Нормативная база ГСНТИ. Полнотекстовая база содержит нормативно-правовые документы, стандарты, классификаторы- http://www.rospotrebnadzor.ru/ Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор). Документы. Актуальные темы.- http://www.codexalimentarius.net/ международные стандарты качества и безопасности пищевых продуктов Комиссии ФАО/ВОЗ «Кодекс-Алиментариус»- http://www.gks.ru/ Федеральная служба государственной статистики.- hitp://statisti ka.ru/stat/ Статистика.- http://www.comodity.ru/ Пищевые производства и товароведение продовольственных товаров. Материалы и учебные пособия по товароведению продовольственных товаров. - http://www.salads.ru/fQod cat.htm Все о продуктах питания- http://www.prod-nn.ru/ Продуктовый рынок. Разделы: продукты, ингредиенты, сырье, добавки, упаковка, этикетка, тара, оборудование.- httр: //www.doaj.огg/ Каталог научных журналов открытого доступа Лундского университета. 25 зарубежных журналов по теме питания и продовольственные науки- http://www.kemtipp.ru/show.php?/f=depart/ttfp Техника и технология пищевых производств Кемеровского технологического института пищевой промышленности- http://www.beverage-industry.ru/bulletin/news/cat/30 Индустрия питания- http://kachestvo.ru Качество. Потребительские тесты и обзоры. Продовольственные товары- http://www.dairyunion.ru/ Российский союз предприятий молочной промышленности- littp://www.milkbranch.ru/docs.html Переработка молока.- http://meatind.ru/ Мясная индустрия режим доступа  |
| **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., Заворохина Н.В.