**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*** | **Научно-исследовательская работа** |
| ***Формы проведения практик*** | дискретно  |
| ***Способы проведения практики*** | стационарная |
| ***Объем***  | 12 з.е.  |
| ***Формы промежуточной аттестации*** | зачет (с оценкой) |
| ***Место практики в структуре ОПОП*** | блок 2вариативная часть |
| ***Цели (содержание) практики***  |
| Цель научно-исследовательской работы – подготовить магистранта, как к самостоятельной научно-исследовательской работе, основным результатом которой является написание и успешная защита магистерской диссертации, так и к проведению научных исследований в составе творческого коллектива. |
| ***Перечень планируемых результатов практики***  |
| ***сформировать у обучающихся*** |
| ОК-1 способность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу |
| ОК-2 готовность действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения |
| ОК-3 готовность к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала |
| ОПК-1 готовность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности |
| ОПК-2 готовность руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия |
| ОПК-3 способность разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции |
| ОПК-4 способность устанавливать требования к документообороту на предприятии |
| ОПК-5 способность создавать и поддерживать имидж предприятия |
| ПК-16 способность использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач  |
| ПК-17 способность использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности  |
| ПК-18 владение фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания  |
| ПК-19 готовность к использованию практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов  |
| ПК-20 способность разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля  |
| ПК-21 способность создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг  |
| ПК-22 способность в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований  |
| ПК-23 способность самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания  |
| ПК-24 способность в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований  |
| ***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. 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>
4. Боуш, Г. Д. Методология научных исследований (в курсовых и выпускных квалификационных работах) [Электронный ресурс] : учебник для учебных учреждений, реализующих программу высшего образования по направлениям подготовки бакалавриата, специалитета и магистратуры / Г. Д. Боуш, В. И. Разумов. - Москва : ИНФРА-М, 2019. - 210 с. <http://znanium.com/go.php?id=991912>

**Дополнительная литература** 1. Тихонов, В. А. Научные исследования : концептуальные, теоретические и практические аспекты [Текст] : [учебное пособие для вузов] / В. А. Тихонов, В. А. Ворона. - 2-е изд., стер. - Москва : Горячая линия - Телеком, 2013.
2. Видревич, М. Б. Исследовательские методы и магистерская диссертация [Текст] : учебное пособие / М. Б. Видревич, И. В. Первухина ; Федер. агентство по образованию, Урал. гос. экон. ун-т. - Екатеринбург : [Издательство УрГЭУ], 2009. - 103 с. <http://lib.usue.ru/resource/limit/ump/09/p468072.pdf>

**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.