|  |  |
| --- | --- |
| **Аннотация** |  |
| **Рабочей программы практики** |  |
|  |
|  |  |  |
| Кафедра технологии питания  |
| **Вид** **практики**  **п.** **2.2.** **ФГОС**  | Производственная  |
| **Тип** **практики**  **п.2.2.** **ФГОС**  | Научно-исследовательская работа  |
|
| **Направление**  **подготовки**  | 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания  |
| **Профиль**  | Организация и управление предприятиями в сфере индустрии питания  |
|
| **Объем** **дисциплины**  | 3 з.е  |
| **Формы** **промежуточной** **аттестации**  | Зачет |
|  |  |  |
| **Краткое** **содержание** **дисциплины**   |
| **Часть** **ОПОП** **п.** **2.4** **ФГОС**  | Практика в полном объеме относится к базовой части учебного плана.  |
| **Способы** **проведения** **практик** **(соответствии** **с** **положением** **университета** **о** **практической** **подготовке)**  | стационарная  |
|  | дискретно - по видам практик  |
| **Формы** **проведения** **практик** **(соответствии** **с** **положением** **университета** **о** **практической** **подготовке)**  |
|  |  |
|  |  |  |
| **Цель** **практики**  | Целью является формирования компетенций в соответствии с видами профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа, для готовности к решениям профессиональных задач.  |
| **Краткое** **содержание** **совместного** **рабочего** **графики** **и** **индивидуального** **задания.**  **Основные** **мероприятия**  | **Вид** **оценочного** **средства**  **(документ** **по** **выполнению** **мероприятия)**  |
|
| Информация о руководителях практики  | Отчет ч.1  |
| Инструктажи  | Отчет ч.2  |
| Краткая характеристика места практики  | Отчет ч.3  |
| Описание алгоритма выполнения инд. задания  | Отчет ч.4 Аналитическая справка Решение практического кейса  |
| Документы, которые обучающийся представляет по окончании практики  | 1. Совместный рабочий график проведения практики 2. Индивидуальное задание 3. Отчет о выполнении совместного рабочего графика и индивидуального задания  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **При** **организации** **практики** **возможно/** **не** **возможно** **применение** **ДОТ**  | Применяются ДОТ (порядок применения ДОТ указан в индивидуальном задании)  |  |
|  |  |  |
| **Список** **литературы**   |
|  |  |  |
| **Основная литература:** |
|  1. Минина Т. Б., Возмилов И. Д. Организация научно-исследовательской работы студентов[Электронный ресурс]:учебное пособие. - Екатеринбург: [Издательство УрГЭУ], 2018. - 93 – Режимдоступа: http://lib.usue.ru/resource/limit/ump/18/p490910.pdf |
|
|  2. Гращенков Д. В., Арисов А. В. Технологическое проектирование предприятийобщественного питания [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Екатеринбург: [ИздательствоУрГЭУ], 2018. - 195 – Режим доступа: http://lib.usue.ru/resource/limit/ump/18/p491204.pdf |
|  3. Мысаков Д. С., Кокорева Л. А., Мажаева Т. В. Контроль качества продукции общественногопитания [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Екатеринбург: Издательство УрГЭУ, 2020. - 130 –Режим доступа: http://lib.wbstatic.usue.ru/resource/limit/ump/21/p493537.pdf |
|  |  |  |
| **Дополнительная литература:** |
|  1. Чугунова О. В., Заворохина Н. В. Использование методов дегустационного анализа примоделировании рецептур пищевых продуктов с заданными потребительскими свойствами[Электронный ресурс]:[монография]. - Екатеринбург: [Издательство УрГЭУ], 2010. - 148 – Режимдоступа: http://lib.usue.ru/resource/free/11/m473437.pdf |
|
|  2. Ратушный А. С., Баранов Б. А., Элиарова Т. С., Липатова Л. П., Аминов С. С., Жубрева Т.В., Соколов А. Ю., Троицкая Е. Я. Технология продукции общественного питания:учебник длястудентов бакалавриата, обучающихся по направлениям подготовки "Технология продукции иорганизация общественного питания" и "Менеджмент" (профили "Менеджмент гостиничных иресторанных предприятий", "Менеджмент гостиничного и ресторанного сервиса"). - Москва:Дашков и К°, 2019. - 336 |
|  |  |  |
| **Перечень** **информационных** **технологий,** **включая** **перечень** **лицензионного** **программного** **обеспечения** **и** **информационных** **справочных** **систем,**  **онлайн** **курсов,** **используемых** **при** **осуществлении** **образовательного** **процесса** **по** **дисциплине**   |
|  |  |  |
| **Перечень лицензионного программного обеспечения:** |
|  |  |  |
| Astra Linux Common Edition. Договор № 1 от 13 июня 2018, акт от 17 декабря 2018. Срок действия лицензии - без ограничения срока.  |
| МойОфис стандартный. Соглашение № СК-281 от 7 июня 2017. Дата заключения - 07.06.2017. Срок действия лицензии - без ограничения срока.  |
| Microsoft Windows 10 .Договор № 52/223-ПО/2020 от 13.04.2020, Акт № Tr000523459 от 14.10.2020. Срок действия лицензии 30.09.2023.  |
| Microsoft Office 2016.Договор № 52/223-ПО/2020 от 13.04.2020, Акт № Tr000523459 от 14.10.2020 Срок действия лицензии 30.09.2023.  |
|  |  |  |
| **Перечень информационных справочных систем, ресурсов информационно-****телекоммуникационной сети «Интернет»:** |
| Справочно-правовая система Консультант +. Срок действия лицензии до 31.12.2023    |

|  |
| --- |
| Справочно-правовая система Гарант. Договор № 58419 от 22 декабря 2015. Срок действия лицензии -без ограничения срока   |
| **Научная** **электронная** **библиотека** **eLIBRARY.RU** https://elibrary.ru  |
| **ЭБС** **издательства** **«ЛАНЬ»** http://e.lanbook.com/  |
| **ЭБС** **Znanium** 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** http://polpred.com  |
| **Ресурсы** **АРБИКОН** http://arbicon.ru  |
| **Научная** **электронная** **библиотека** **КиберЛенинка** http://cyberleninka.ru  |
|  |
| Аннотацию подготовил: Кокорева Л.А.  |

.