|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Аннотация** | |  |
| **Рабочей программы практики** | |  |
|  |
|  |  |  |
| Кафедра технологии питания | | |
| **Вид** **практики**  **п.** **2.2.** **ФГОС** | Производственная | |
| **Тип** **практики**  **п.2.2.** **ФГОС** | Преддипломная практика | |
|  |  |  |
| **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 вариативной 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. Гращенков Д. В., Арисов А. В. Технологическое проектирование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Екатеринбург: [Издательство УрГЭУ], 2018. - 195 – Режим доступа: http://lib.usue.ru/resource/limit/ump/18/p491204.pdf | | |
|
| 2. Московенко Н. В., Гулова Т. И., Гусева Т. И. Технология изготовления продуктов питания из сырья растительного происхождения [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Екатеринбург: [Издательство УрГЭУ], 2019. - 104 – Режим доступа: http://lib.usue.ru/resource/limit/ump/19/p492261.pdf | | |
|  |  |  |
| **Дополнительная литература:** | | |
| 1. Рензяева Т. В., Назимова Г. И. Технология кондитерских изделий [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 156 – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/130577 | | |
|
| 2. Чугунова О. В., Крюкова Е. В., Гращенков Д. В. Технологии продукции общественного питания. Учебное пособие. [в 2 частях]. Ч. 1. Физико-химические процессы в технологии приготовления блюд [Электронный ресурс]:. - Екатеринбург: [Издательство УрГЭУ], 2016. - 198 – Режим доступа: http://lib.usue.ru/resource/limit/ump/16/p487076.pdf | | |
| 3. Цыбикова Г. Ц. Основы технологии производства продуктов питания из растительного сырья. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 92 – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/169246 | | |
|  |  |  |
| **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. |

.