**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*** | Преддипломная практика  |
| ***Формы проведения практик*** | дискретно  |
| ***Способы проведения практики*** | выездная/стационарная |
| ***Объем***  | 3 з.е.  |
| ***Формы промежуточной аттестации*** | зачет (с оценкой) |
| ***Место практики в структуре ОПОП*** | блок 2вариативная часть |
| ***Цели (содержание) практики***  |
| сбор и обобщение практического материала для подготовки выпускной квалификационной работы |
| ***Перечень планируемых результатов практики***  |
| ***сформировать у обучающихся*** |
| способность к самоорганизации и самообразованию ОК-7  |
| 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  |
| способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения ОПК-2  |
| способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам ОПК-3  |
| готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания ОПК-4  |
| 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 |
| владение современными информационными технологиями, способность управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования ПК-2  |
| владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест ПК-3  |
| готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения ПК-4  |
| способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство ПК-5  |
| способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания ПК-6  |
| способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов ПК-24  |
| способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания ПК-25  |
| способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владение статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований ПК-26  |
| способность контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания ПК-27  |
| готовность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов) ПК-28  |
| готовность вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта ПК-29  |
| ***Отчетные документы (материалы) по практике***  |
| Договор |
| Совместный рабочий (график) план проведения практики |
| Индивидуальное задание  |
| Характеристика  |
| Отчет |
| ***Перечень учебной литературы*** |
| **Основная литература**1. Щетинин, М. П. Проектирование предприятий общественного питания. Руководство к выполнению учебных проектов [Текст] : учебное пособие для прикладного бакалавриата / М. П. Щетинин, О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва : Юрайт, 2017. - 287 с. 1экз.
2. Гельфонд, А. Л. Архитектурное проектирование общественных зданий [Электронный ресурс] : учебник для студентов вузов, обучающихся по направлению «Архитектура» / А. Л. Гельфонд. - Москва : ИНФРА-М, 2016. - 368 с. http://znanium.com/go.php?id=501505
3. Радченко, Л. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст] : учебное пособие для студентов средних специальных учебных заведений, обучающихся по специальностям 19.01.17 "Технология продукции общественного питания", 43.01.01 "Организация обслуживания в общественном питании" / Л. А. Радченко. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2016. - 398 с. 1экз.
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
2. Васюкова, А. Т. Проектирование предприятий общественного питания [Текст] : практикум / А. Т. Васюкова. - Москва : Дашков и К°, 2012. - 143 с.

**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 |
| **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)**\_- |

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