

Аннотация к рабочей программе практики

Наименование практики	Учебная ознакомительная практика
Краткое содержание	Учебная ознакомительная практика ориентирована на закрепление и углубление теоретической подготовки обучающихся, на ознакомление с предприятиями общественного питания, на комплексное освоение обучающимися видов профессиональной деятельности, предусмотренных образовательной программой, через формирование компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы обучающегося. Практика представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. В процессе проведения учебной ознакомительной практики по направлению подготовки 19.03.04. Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела обучающимися закрепляются теоретические знания о современных тенденциях и приоритетных направлениях развития общественного питания, использования сырьевых ресурсах для производства продуктов питания. Ознакомление на практике с современными подходами к организации питания, эффективными коммуникативными технологиями в профессиональном взаимодействии. Приобретаются необходимые навыки и умения в профессиональной деятельности. Ознакомление с современными средствами сбора, передачи и обработки информации для моделирования, проектирования, разработки и оформления проектной, конструкторской и технической документации в предприятиях общественного питания. Ознакомление с разработанными на предприятии - базе практики мероприятиями по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания.
Результаты освоения практики	Подбирает необходимую информацию в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном(-ых) и иностранном(-ых) языках; применяет после оценки эффективные коммуникативные технологии в профессиональном взаимодействии на государственном(-ых) и иностранном(-ых) языках, производит выбор оптимальных решений; решает задачи конструктивного взаимодействия с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции; осознает, опираясь на знания, уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира (в зависимости от среды и задач образования), включая мировые религии, философские и этические учения; осознает и анализирует наличие различных социокультурных тенденций, факты и явления на основе целостного представления об основах мироздания и перспективах его развития, понимает

	взаимосвязи между разнообразием мировоззрений и ходом развития истории, науки, представлений человека о природе, обществе, познании и самого себя; анализирует понятия инклюзивной компетентности, ее компонентами и структурой; понимает особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах; анализирует и учитывает базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах при взаимодействии с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами; обладает современными средствами сбора, передачи и обработки информации для моделирования, проектирования, разработки и оформления проектной, конструкторской и технической документации в профессиональной деятельности; решает технологические задачи в области профессиональной деятельности с применением информационных технологий, с учетом основных требований информационной безопасности; оптимизирует технологические процессы производства продуктов питания на основе принципов повышения качества и безопасности, используя профессиональные знания инженерных процессов и правила эксплуатации современного технологического оборудования и приборов знания основных положений, законов, методов исследований естественных наук при решении задач профессиональной деятельности; обладает навыками самостоятельной работы со специальной литературой для совершенствования знаний в области естественных наук для решения задач профессиональной деятельности; осознает важность анализа свойств, функций сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества; применяет методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции; осознает важность разработки мероприятий по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания.
Трудоемкость, з.е.	3
Форма отчетности	Зачет с оценкой
Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения практики	
Основная литература	1. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания: учебник / А.Т. Васюкова, А.А.Славянский, Д.А.Куликов; под ред. А.Т. Васюковой. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. - 496 с.: табл., ил. - (Учебные издания для бакалавров). - Библиогр.: с. 477-478. - ISBN 978-5-394-02516-7; То же [Электронный ресурс]. - URL: //biblioclub.ru/index.php?page=book&id=426461 2. Куткина, М. Н. Инновации в технологии продукции индустрии питания: учеб. пособие / М.Н. Куткина, С.А. Елисеева. – СПб: Троицкий мост, 2016. - 168 с.
Дополнительная литература	1. Положение о практической подготовке, утвержденное Приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерством просвещения Российской Федерации от 05 августа 2020г. No885/390. 2. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания:

	учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. - 2-е изд. - Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 496 с. - ISBN 978-5-394-03527-2. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1091474. 3. Валеология: учебное пособие / Т. С. Борисова, М. М. Солтан, Ж. П. Лабодаева [и др.]; под редакцией Т. С. Борисовой. - 2-е изд. - Минск: Вышэйшая школа, 2021. - 384 с. - ISBN 978-985-06-3382-8. - Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. - URL: https://www.iprbookshop.ru/120131.html. 4. Корнеева, Т. А. Основы рационального питания: учебное пособие / Т. А. Корнеева, Е. Э. Седова. - Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2017. - 72 с. - ISBN 978-5-7782-3449-9. - Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. - URL: https://www.iprbookshop.ru/91295.html. 5. Могильный, М. П. Технология продукции общественного питания: [учеб. пособие] / М.П. Могильный, Т.Ш. Шалтумаев, Т.В. Шленская. – М.: ДеЛи плюс, 2013. – 431 с. 6. Технология продукции общественного питания: учебник / под ред. А.С.Ратушного. -2-е изд., перераб. и доп. - Москва: ИНФРА-М, 2020. - 241 с. (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-015493-0. - Текст: электронный. -URL: https://znanium.com/catalog/product/1031132
--	---

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023