

Аннотация к рабочей программе практики

Наименование практики	Производственная технологическая практика
Краткое содержание	Практика направлена на комплексное освоение обучающимися видов профессиональной деятельности, предусмотренных образовательной программой, через формирование компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы обучающегося. Обучающиеся участвуют в межличностном и групповом взаимодействии, используя инклюзивный подход, эффективную коммуникацию, методы командообразования и командного взаимодействия при совместной работе в рамках поставленной задачи. Приобретение способности определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки. Командная работа и лидерство. Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение). Изучение и анализ свойств сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющих на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства. Приобретение специализированных и профессиональных знаний в области технологии производства продуктов питания.
Результаты освоения практики	Демонстрирует способность участвовать в межличностном и групповом взаимодействии, используя инклюзивный подход, эффективную коммуникацию, методы командообразования и командного взаимодействия при совместной работе в рамках поставленной задачи; демонстрирует организованную работу команды для получения оптимальных результатов совместной работы, с учетом индивидуальных возможностей её членов, использования методологии достижения успеха, методов, информационных технологий и технологий форсайта; выполняет поставленные задачи на основе мониторинга командной работы и своевременного реагирования на существенные отклонения; определяет личные приоритеты, выстраивает и реализует траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни; разрабатывает и поддерживает стратегию личностного и профессионального развития, с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда; демонстрирует способность критически оценивать эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач в избранной сфере профессиональной деятельности; обеспечивает полноценную социальную и профессиональную деятельность, применяя здоровьесберегающие технологии, с учетом физиологических особенностей организма и условий жизнедеятельности; демонстрирует способность планировать свое рабочее и свободное время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности в профессиональной деятельности; демонстрирует способность поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной

	социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни; понимает важность действующих правовых норм, обеспечивающих борьбу с проявлениями экстремизма, терроризма, с коррупцией в различных областях жизнедеятельности, знаком со способами профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней; демонстрирует способность предупреждать возможные проявления экстремизма, терроризма, коррупционные риски в профессиональной деятельности; исключать вмешательство в свою профессиональную деятельность в случаях склонения к коррупционным правонарушениям; демонстрирует способность взаимодействовать в обществе на основе нетерпимого отношения к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупции; применяет на основе анализа свойств, функций, классификации и значения сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, технологические процессы производства продуктов питания на основе принципов повышения качества и безопасности пищевой продукции; применяет методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции; оптимизирует системы контроля качества и технологические процессы производства продуктов питания, разрабатывает мероприятия по совершенствованию системы контроля качества.
Трудоемкость, з.е.	6
Форма отчетности	Зачет с оценкой
Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения практики	
Основная литература	1. Научно-практические аспекты производства продукции индустрии питания: учебник / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева, Н. В. Барсукова, И. В. Симаклова. — Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2022. — 424 с. — ISBN 978-5-6046938-1-0. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/116124.html 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. Дерканосова, А. А. Технология производства продукции индустрии питания и ресторанного бизнеса (Технология мучных кулинарных изделий) : учебное пособие / А. А. Дерканосова, Я. П. Домбровская, Е. В. Белокурова. — 2-е изд. — Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2021. — 216 с. — ISBN 978-5-00032-530-8. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/119655.html 2. Организация и технологии предприятий питания в профессиональной сфере. Практикум: учебное пособие / Н. С. Родионова, Е. В. Белокурова, Е. А. Климова, Т. А. Разинкова. — Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2021. — 224 с. — ISBN 978-5-00032-563-6. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт].

	— URL: https://www.iprbookshop.ru/119644.html 3. Кужева, С. Н. Методы принятия управленческих решений: учебное пособие / С. Н. Кужева, Н. П. Лещенко. — Омск: Издательство Омского государственного университета, 2022. — 126 с. — ISBN 978-5-7779-2587-7. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/120311.html 4. Смирнова И.Р. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Смирнова И.Р., Дудник Т.Л., Сивченко С.В.— Электрон. текстовые данные. — М.: Российская международная академия туризма, Логос, 2014.— 152 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/51864.— ЭБС «IPRbooks», по паролю 5. Научные периодические издания
--	---

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023