

Аннотация к рабочей программе практики

Наименование практики	Производственная преддипломная практика
Краткое содержание	Производственная преддипломная практика является завершающим этапом закрепления и обобщения теоретических знаний и формирования практических навыков, приобретение опыта самостоятельной профессиональной деятельности по основным ее видам (производственно-технологическая, организационно-управленческая, научно-исследовательская, проектная). Образовательная программа по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукция и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела ориентирована на подготовку руководителей предприятий общественного питания, работников занятых научно-исследовательской и аналитической деятельностью. Производственная преддипломная практика является подготовительной стадией к разработке выпускной квалификационной работы, на сбор и систематизацию материалов для написания ее практической части и носит творческий, исследовательский характер.
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 коррупцией в различных областях жизнедеятельности, знаком

	со способами профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней; демонстрирует способность предупреждать 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 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. Симакова. — 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. Сапожников, А. Н. Автоматизированные системы управления производством и обслуживанием в индустрии питания: учебное пособие для бакалавров / А. Н. Сапожников, О. В. Рогова, Л. Н. Рождественская. — Москва: Ай Пи Ар Медиа, 2022. — 110 с. — ISBN 978-5-4497-1583-8. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/119063.html
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. №885/390. 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. Куткина, М. Н. Инновации в технологии продукции индустрии питания: учеб. пособие / М.Н. Куткина, С.А. Елисеева. - СПб: Троицкий мост, 2016. - 168 с. 4. Мельникова Е.И. Современные методы исследования свойств сырья и продуктов животного происхождения. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Мельникова Е.И., Рудниченко Е.С., Богданова Е.В.- Электрон. текстовые данные. - Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2014. - 95 с.- Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/47454. - ЭБС «IPRbooks», по паролю 5. Кужева, С. Н. Методы принятия управленческих решений: учебное пособие / С. Н. Кужева, Н. П. Лещенко. - Омск: Издательство

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E78A500060000043E
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

	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 6. Могильный, М. П. Технология продукции общественного питания: [учеб. пособие] / М.П. Могильный, Т.Ш. Шалтумаев, Т.В. Шленская. – М.: ДеЛи плюс, 2013. – 431 с. 7. 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 8. Организация производства и логистика предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса: учебное пособие / Н. С. Родионова, Я. П. Домбровская, А. А. Дерканосова, Е. В. Белокурова. — 2-е изд. — Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2021. — 120 с. — ISBN 978-5-00032-532-2. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/119656.html 9. Прыкина Л.В. Экономический анализ предприятия [Электронный ресурс] : учебник для вузов / Л.В. Прыкина. — 2-е изд. — Электрон. текстовые данные. — М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2017. — 407 с. — 5-238-00503-2. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/71076.html 10. 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. 11. Торхова, А.Н. Анализ финансово-хозяйственной деятельности предприятия : учебное пособие / А.Н. Торхова. - Изд. 3-е, стер. - Москва; Берлин: Директ-Медиа, 2017. - 104 с.: табл. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-4475-9257-8; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=473319. 12. Шахова, О. А. Статистическая обработка результатов исследований: учебное пособие / О. А. Шахова. — Тюмень: Издательство «Титул», 2022. — 103 с. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/119099.html.
--	---

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023