

Аннотация к рабочей программе практики

Наименование практики	Вид: учебная Тип: ознакомительная
Краткое содержание	Общая характеристика направления подготовки 19.03.04. «Технология продукции и организация общественного питания». Информационно-коммуникационные технологии для повышения эффективности профессионального взаимодействия, поиска необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном языках. Межкультурное взаимодействие. Инклюзивная компетентность. Информационные технологии для решения технологических задач в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности. Основные положения, законы, методы исследований естественных наук при решении задач профессиональной деятельности. Совершенствование системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания. Приобретение специализированных и профессиональных знаний, оценивание рисков, и управления качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений, в области технологии производства продуктов питания.
Результаты освоения практики	Осознает свою роль в эффективной профессиональной коммуникации как механизма взаимодействия в сфере деловых отношений. Анализирует и использует виды речевой деятельности с целью вербальной и невербальной коммуникации для академического и профессионального взаимодействия, в том числе на иностранном языке. Учитывает эффективность применяемых коммуникативных технологий в профессиональном взаимодействии на государственном и иностранном языках, производит выбор оптимальных. Демонстрирует способность конструктивного взаимодействия с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции. Способен демонстрировать 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. Обладает понятиями инклюзивной компетентности, ее компонентами и структурой; понимает особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах. Демонстрирует способность применять базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах при взаимодействии с возможностями здоровья и инвалидами. Демонстрирует способность использовать современные средства сбора,

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

	передачи и обработки информации для моделирования, проектирования, разработки и оформления проектной, конструкторской и технической документации в профессиональной деятельности. Демонстрирует способность применять информационные технологии для решения технологических задач в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности. Демонстрирует знания и умения применять основные положения, законы, методы исследований естественных наук при решении задач профессиональной деятельности. Демонстрирует умение использовать навыки самостоятельной работы со специальной литературой для совершенствования знаний в области естественных наук для решения задач профессиональной деятельности. Демонстрирует знания и умения анализировать свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества. Способен применять методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции. Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания.
Трудоемкость, з.е.	3
Форма отчетности	Зачет с оценкой – 2 семестр
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	Технология продукции общественного питания: учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.С. Элиарова и др.; под ред. А.С. Ратушного. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. - 336 с.: табл. - (Прикладной бакалавриат). - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-394-02466-5; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=426459 Дерканосова, А. А. Технология производства продукции индустрии питания и ресторанного бизнеса (Технология мучных кулинарных изделий) : учебное пособие / А. А. Дерканосова, Я. П. Домбровская, Е. А. Домбровский. — 2-е изд. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2021. — 216 с. — ISBN 978-5-0032-530-8. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/119655.htm
ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6 Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022	

	Зименкова Ф.Н. Питание и здоровье [Электронный ресурс]: учебное пособие для студентов по спецкурсу «Питание и здоровье»/ Зименкова Ф.Н.— Электрон. текстовые данные.— М.: Прометей, 2016.— 168 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/58168.— ЭБС «IPRbooks» Введение в технологию продуктов питания : [учеб. пособие] / И.С. Витол, В.И. Горбатюк, Э.С. Горенков и др. ; под ред. А.П. Нечаева. - М. : ДеЛи плюс, 2013. - 720 с. - На учебнике гриф: Рек.УМО. - ISBN 978-5-905170-31-7 Васюкова, А. Т. Технология кулинарной продукции за рубежом: учебник / А.Т. Васюкова, Н.И. Мячикова, В.Ф. Пучкова ; под ред. А.Т. Васюковой. - М.: Дашков и К, 2017. - 368 с. - (Учебные издания для бакалавров). - На учебнике гриф: Рек.УМО. - Библиогр.: с. 368. 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 7. 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
--	---

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022