

Аннотация производственной практики

Преддипломная практика

Наименование дисциплины	
Содержание	Общая характеристика направления подготовки 19.03.04. «Технология продукции и организация общественного питания». Приобретение способности определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства. Приобрести специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции
Реализуемые компетенции	ПК-2 владением современными информационными технологиями, способностью 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-5 Способен применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции
Результаты освоения дисциплины (модуля)	УК-2 Знания: современных информационных технологий, Умения: способностью 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 Навыки: способностью 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 определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства ПК-5 Знания: технологии производства продуктов питания Умения: применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания Навыки: применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции
Трудоемкость, з.е.	3 з.е.
Форма отчетности	Зачет с оценкой – 8 семестр
Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины	
Основная литература	1. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая; под ред. А.Т. Васюковой. – М.: Дашков и Ко, 2015. – 416 с. – (Учебные издания для бакалавров). – ISBN 978-5-394-02181-7; То же [Электронный ресурс]. – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=230055 . 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. 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 2. Денисович Ю.Ю. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Часть 1 [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Денисович Ю.Ю., Осипенко Е.Ю. – Электрон. текстовые данные. – Благовещенск: Дальневосточный государственный аграрный университет, 2015. – 178 с. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/55904. – ЭБС «IPRbooks» 3. Главчева С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах [Электронный ресурс]: учебное пособие / Главчева С.И., Чередниченко Л.Е. – Электрон. текстовые данные. – СПб.: Троицкий мост, 2014. – 206 с. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/40877. – ЭБС «IPRbooks» 4. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие/ И.А. Рогов [и др.]. – Электрон. текстовые данные. – Саратов: Вузовское образование, 2014. – 226 с. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/4176. – ЭБС «IPRbooks». 5. Пасько О.В. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Пасько О.В., Бураковская Н.В., Кулагина Е.В.– Электрон. текстовые данные.– Омск: Омский государственный институт сервиса, 2014.– 211 с.– Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/26711. – ЭБС «IPRbooks» 6. Позняковский, В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов [Электронный ресурс]: учебник/ Позняковский В.М. – Электрон. текстовые данные. – Саратов: Вузовское образование, 2014. – 453 с. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/4175.— ЭБС «IPRbooks». 1. 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 2. Денисович Ю.Ю. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Часть 1 [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Денисович Ю.Ю., Осипенко Е.Ю. – Электрон. текстовые данные. – Благовещенск: Дальневосточный государственный аграрный университет, 2015. – 178 с. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/55904. – ЭБС «IPRbooks» 3. Главчева С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах [Электронный ресурс]: учебное пособие / Главчева С.И., Чередниченко Л.Е. – Электрон. текстовые данные. – СПб.: Троицкий мост, 2014. – 206 с. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/40877. – ЭБС «IPRbooks» 4. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие/ И.А. Рогов [и др.]. – Электрон. текстовые данные. – Саратов: Вузовское образование, 2014. – 226 с. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/4176. – ЭБС «IPRbooks». 5. Пасько О.В. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Пасько О.В., Бураковская Н.В., Кулагина Е.В.– Электрон. текстовые данные.– Омск: Омский государственный институт сервиса, 2014.– 211 с.– Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/26711. – ЭБС «IPRbooks» 6. Позняковский, В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов [Электронный ресурс]: учебник/ Позняковский В.М. – Электрон. текстовые данные. – Саратов: Вузовское образование, 2014. – 453 с. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/4175.— ЭБС «IPRbooks».
---------------------------	---

