Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Оботурова Наталья Павловна
Должность: декан факультета пищевой инженерии и биотехнологий
Дата подписания: 21.06.2023 13:33:28
Уникальный программный ключ:
2016996758516913f8a1ae0208afb772ce97f3

Аннотация к рабочей программе практики

Вид практики	учебная
Тип практики	ознакомительная
Краткое содержание	Ознакомление с целями и задачами учебной практики, ее содержанием Знакомство с правилами охраны труда и техники безопасности на предприятиях общественного питания. Вводный инструктаж по месту прохождения практики. Изучение требований безопасности при проведении технологических процессов на предприятиях общественного питания. Ознакомление со структурой производства и управления, основными технико-экономическими показателями предприятия, его организационно-правовыми формами. Изучение основного производства. Знакомство с сырьевой и материально-технической базой. Изучение технологических схем и организации основных технологических процессов производства ПОП. Изучение вспомогательного производства. Знакомство с общими вопросами инженерного обеспечения основного производства: тепло- и холодоснабжение, водоснабжение предприятия. Работа с учебной литературой, научно-технической информацией по организации производственного процесса предприятий общественного питания. Работа с отечественной и зарубежной научной информацией, освещающей основные научно-технические проблемы в мясной отрасли.
Результаты освоения практики	Выделяет проблемную ситуацию, осуществляет ее многофакторный анализ и диагностику на основе системного подхода; Осуществляет поиск, отбор и систематизацию информации для определения альтернативных вариантов стратегических решений в проблемной ситуации; Определяет и оценивает риски возможных вариантов решений проблемной ситуации, выбирает оптимальный вариант её решения. Знаком с общей характеристикой обеспечения безопасности и устойчивого развития в различных сферах жизнедеятельности; классификацией чрезвычайных ситуаций военного характера, принципами и способами организации защиты населения от опасностей, возникающих в мирное время и при ведении военных действий; Оценивает вероятность возникновения потенциальной опасности в повседневной жизни и профессиональной деятельности и принимает меры по ее предупреждению; Использует основные методы защиты при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов в повседневной жизни и профессиональной деятельности Знаком с действующими правовыми нормами, обеспечивающими борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности, со способами профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней; Предупреждает коррупционные риски в профессиональной деятельности; исключает вмешательство в свою профессиональную деятельность в случаях склонения к коррупционным правонарушениям; Взаимодействует в обществе на основе нетерпимого отношения к коррупции Использует современные средства сбора, передачи и обработки информации для моделирования, проектирования, разработки и оформления проектной, конструкторской и технической документации

	в профессиональной деятельности Применяет информационные технологии для решения технологических задач в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности Определяет эффективность и надежность процессов и аппаратов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов
Трудоемкость, з.е.	3
Форма отчетности	Зачет с оценкой
Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для проведения практики	
Основная литература	1. Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах : учебное пособие / С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко. — Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2011. — 206 c. — ISBN 978-5-7782-1767-6. — URL: http://www.iprbookshop.ru/44975.html 2. Гигиена и санитария общественного питания : учебное пособие / С.И. Сычик, Е.В. Федоренко, Н.Д. Коломиец и др. ; под общ. ред. С.И. Сычика, Е.В. Федоренко. - Минск : РИПО, 2017. - 136 с. : табл., ил. - Библиогр.: с. 117-119. - ISBN 978-985-503-644-0 ; То же [Электронный ресурс]. - http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=463286 3. Донченко, Л. В. Система менеджмента безопасности пищевой продукции : учебное пособие / Л. В. Донченко, А. А. Варивода, Е. А. Ольховатов. — Саратов : Вузовское образование, 2018. — 103 c. — ISBN 978-5-4487-0287-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/77014.html
Дополнительная литература	1.Милл, Р.К. Управление рестораном / Р.К. Милл ; ред. Г.А. Клебче. – 3-е изд. – Москва : Юнити-Дана, 2015. – 536 с.: – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=117538 2.Никифорова Т. А. , Волошин Е. В. Введение в технологии производства продуктов питания : конспект лекций : в 2-х ч., Ч. 1 Оренбург: Оренбургский государственный университет, 2015, 136с. http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=364843&sr=1 3.Романова, Н. К. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Н. К. Романова, Е. С. Селю, О. А. Решетник. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016. — 96 c. — ISBN 978-5-7882-1895-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/62516.html 4. Куприянов, А. В. Управление безопасностью и качеством пищевой продукции : учебное пособие / А. В. Куприянов, В. А. Гарельский. — Оренбург : Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2016. — 151 c. — ISBN 978-5-7410-1418-9. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/61896.html