

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Комин Андрей Эдуардович
Должность: ректор
Дата подписания: 31.10.2021 16:28:33
Уникальный программный ключ:
f6c6d686f0c899fdf76a1ed8b448452ab8cac6fb1af6547b6d40cdf1bdc60aeez

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Приморская государственная сельскохозяйственная академия»

УТВЕРЖДАЮ
Декан института

 Т.В.Наумова

"19" ноября 2020 г.

Ознакомительная практика
Введение в профессиональную деятельность

(практическая подготовка)

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль (специализация) подготовки - Технология и организация предприятий общественного питания

Квалификация (степень) выпускника бакалавр

Форма обучения очная, заочная

Утверждена
Ученым советом института
Протокол № 3
«19» ноября 2020г.

Разработана:
Руководитель ОП



г. Уссурийск, 2020

1. Цели учебной ознакомительной практики (Введение в профессиональную деятельность) (практическая подготовка)

Целью учебной ознакомительной практики (Введение в профессиональную деятельность) является формирование у студентов способности применять знания, умения, навыки, личностные качества для успешной профессиональной деятельности по направлению «Технология продукции и организация общественного питания».

Учебный план направления 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» предусматривает прохождение учебной ознакомительной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков на первом курсе обучения (2 семестр).

2. Задачи ознакомительной практики

Задачами ознакомительной практики являются

1. закрепление опыта работы с информационно-коммуникационными технологиями в профессиональной деятельности;
2. накопление опыта работы по специальности;
3. проявить свою творческую индивидуальность;
4. использовать информацию для эффективного выполнения профессиональных задач и личностного развития;
5. научиться проводить сбор и обработку кулинарных рецептов

3. Место производственной практики в структуре ОПОП бакалавриата

Ознакомительной практики (Введение в профессиональную деятельность) входит в блок Б.2. «Практики» (Б2.О.01(У))ФГОС ВО

Производственная практика базируется на знаниях приобретенных на лекциях, практических занятиях дисциплины «Введение в профессиональную деятельность»

Полученные знания и навыки во время прохождения ознакомительной практики необходимы для изучения дисциплин: «Технология приготовления первых блюд», «Технология приготовления холодных блюд, закусок и напитков», «Пищевые и биологически активные добавки», «Современный этикет», «Тепло- и хладотехника» и другие.

Для успешного прохождения учебно-ознакомительной практики обучающийся должен:

Знать:

- принципы самообразования, самоорганизации личности;
- сущность и значение информации в развитии современного информационного общества, системы программирования и программные средства для работы на персональном компьютере;
- правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда;
- факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания;
- пищевую ценность и общую технологию производства блюд общественного питания

Уметь:

- социально взаимодействовать на основе принятых моральных и правовых норм, работать в команде;
- самоорганизовывать свою деятельность, постоянно повышать образование, самостоятельно анализировать социально- политическую и научную литературу;
- анализировать научно- техническую информацию по производству продуктов питания.

4. Тип, формы проведения ознакомительной практики (Введение в профессиональную деятельность)

Тип – учебная;

Формы проведения практики: дискретная.

5. Способы проведения ознакомительной практики (Введение в профессиональную деятельность)

Способ проведения практики: стационарная, выездная.

Практика проводится в форме контактной работы и в форме самостоятельной работы обучающихся.

6. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения учебной практики

а. модели контролируемых компетенций:

УК-1.1; УК-1.4; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-6.2; УК-6.5; ОПК-1.1; ОПК-2.1; ОПК-5.1

Тип компетенции	Формулировка компетенции	Номер индикатора достижения цели	Формулировка индикатора достижения цели
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	индикатор 1	Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи
		индикатор 4	Грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	индикатор 1	Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач
		индикатор 2	Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений
		индикатор 3	Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за

			установленное время
		индикатор 4	Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	индикатор 2	Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда
		индикатор 5	Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков
ОПК-1	Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности	индикатор 1	Использует информационные технологии в профессиональной деятельности
ОПК-2	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	индикатор 1	Демонстрирует знание основных законов и методов исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности
ОПК-5	Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	индикатор 1	Знает основные требования, предъявляемые к продукции питания

7. Структура и содержание учебной практики

Учебная ознакомительная практика (введение в профессиональную деятельность) проводится в межсессионный период, на 1-м курсе, во 2-м семестре по очной форме обучения и 2-м семестре по заочной форме обучения. Общая трудоёмкость учебной практики составляет 3 зачётные единицы, 216 часов (4 недели)

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы, на практике, включая самостоятельную работу обучающихся и трудоёмкость (в часах)		Формы контроля
		УР	СР	
1	Подготовительный	4	12	Список литературы
2	Основной (аналитический)	108	48	Промежуточный

				отчет
3	Заключительный	8	36	Представление Результатов (письменный отчет)
	Итого	120	96	Зачет (по уч.плану)

Подготовительный этап заключается в проведении организационного собрания, инструктажа по технике безопасности, ознакомительной лекции

Основной этап состоит из работы с документацией и литературой. Обучающиеся знакомятся с предприятием, его организационной структурой, видами деятельности, изучают вопросы, предусмотренные заданием на практику, проводят сбор фактического и литературного материала. Фактический и теоретический материал обрабатывается и систематизируется

Заключительный этап состоит из подготовки отчета по практике и защиты практики у руководителя

8. Формы отчетности по практике письменный отчет.

9. Формы промежуточной аттестации (по итогам практики) зачет.

10. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

10.1 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Этапы прохождения практики	Планируемые результаты освоения модуля, соотнесенные с планируемыми результатами освоения программы	
	Знать	Уметь
Показатели		
Подготовительный этап	основные понятия и термины в области производства пищевых продуктов	применять полученные знания в области производства пищевых продуктов
Аналитический	методику работы с информационно-коммуникационными технологиями в профессиональной деятельности ; отечественные и зарубежные научно-технические достижения в области производства пищевых продуктов	применять полученные навыки при работе с информационно-коммуникационными источниками
Заключительный	структуру отчета	составлять отчет согласно методическим рекомендациям

Критерии	
Зачтено УК-1.1; УК-1.4; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-6.2; УК-6.5; ОПК-1.1; ОПК-2.1; ОПК-5.1	Глубокие знания материала всех разделов практики, полное понимание сущности и взаимосвязи рассматриваемых процессов и явлений. Правильные конкретные, содержательные выводы по всем разделам практики
	Твердые и достаточно полные знания материала разделов практики, понимание сущности и взаимосвязи рассматриваемых процессов и явлений.
	Недостаточно полное знание и понимание сущности процессов и явлений, отдельных вопросов по разделам практики
Не зачтено УК-1.1; УК-1.4; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-6.2; УК-6.5; ОПК-1.1; ОПК-2.1; ОПК-5.1	Отсутствие знания материала всех разделов практики, полное непонимание сущности и взаимосвязи рассматриваемых процессов и явлений. Не умение сделать выводы

10.2 Формы контроля, позволяющие оценить сформированность компетенций

№ п/п	Контролируемые разделы практики	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
1	Подготовительный	УК-1.1; УК-1.4; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-6.2; УК-6.5; ОПК-1.1; ОПК-2.1; ОПК-5.1	Собеседование, контроль раздела письменного отчета по практике
2	Аналитический	УК-1.1; УК-1.4; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-6.2; УК-6.5; ОПК-1.1; ОПК-2.1; ОПК-5.1	Собеседование, контроль раздела письменного отчета по практике
3	Заключительный	УК-1.1; УК-1.4; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-6.2; УК-6.5; ОПК-1.1; ОПК-2.1; ОПК-5.1	Защита письменного отчета

10.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы

За время учебной ознакомительной практики (Введение в профессиональную деятельность) обучающемуся необходимо выполнить индивидуальное задание по более углубленному изучению сферы своей деятельности в отрасли общественного питания: особенности организации заготовочных и доготовочных цехов, особенности

обслуживания банкетов и приемов, санитарно-гигиенические требования, требования охраны труда и противопожарной безопасности.

Индивидуальные задания студентов оформляются в виде календарного плана графика. Календарный план-график характеризует примерное распределение времени студентов на выполнение отдельных разделов задания практики.

Индивидуальное задание определяется руководителем с учетом интересов студентов. Задание должно содержать четкую формулировку намечаемых целей и ожидаемых результатов. Из целей должна следовать постановка конкретной задачи, предлагаемой для решения студенту, а также должно быть указано место этой задачи в общем комплексе задач.

Индивидуальное задание должно учитывать следующие направления деятельности студентов во время учебной практики:

- знакомство с принципами организации и деятельности предприятий общественного питания;
- участие в работе производственных подразделений предприятий питания по решению стоящих перед ними задач.

Индивидуальное задание по учебной практике должно, как правило, включать следующие основные разделы:

1. Особенности отрасли общественного питания, задачи, функции.
2. Выбор (разработка) и обоснование методов решения поставленных конкретных задач.

Изложенные требования носят лишь ориентировочный характер. Допускаются отклонения в содержании задания как в теоретическую, так и в практическую сторону.

Методика выполнения индивидуальных заданий определяется руководителем практики. При этом следует учитывать, что выполнение задания по практике должно включать два этапа.

Первый этап предусматривает общее ознакомление студентов с теоретическим материалом, по выбранной теме.

Второй этап посвящается работе на конкретном рабочем месте, приобретению навыков работы, а также обработке материалов обследования и составлению отчета непосредственно на рабочем месте.

В отчете необходимо придерживаться следующего плана:

- 1 Особенности отрасли общественного питания, задачи, функции
 - 2 Виды услуг, предоставляемых предприятиями общественного питания
 - 3 Ассортимент продукции, вырабатываемый на предприятиях общественного питания
 - 4 Технология приготовления (указывается блюдо согласно индивидуального задания)
- Заключение

10.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Рубежный контроль формирования компетенций *отчет по результатам практики*

Индекс компетенции	Критерии оценивания компетенций		Отличительные признаки
	Уровни сформированности компетенций	Оценка по традиционной шкале	
УК-1.1; УК-	Базовый	3	Не проявил оригинальности при

1.4; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-6.2; УК-6.5; ОПК-1.1; ОПК-2.1; ОПК-5.1	уровень		подготовке отчета, рассказывает, но не объясняет суть выполненной работы; представленный материал не использовался докладчиком или был оформлен плохо, неграмотно показано владение базовым аппаратом, затруднился ответить на 2 и более вопросов, в некоторых случаях демонстрирует проблемы в понимании собеседника.
	Продвинутый уровень	4	Отчет четко выстроен, демонстрационный материал использовался в докладе, хорошо оформлен, но есть неточности, в целом логично структурирован, информация представлена в сжатой форме на основе ключевых слов, содержит незначительные ошибки, использованы общенаучные и специальные термины.
	Уровень высокой компетентности	5	Проявил оригинальность и креативность при подготовке отчета, показано владение специальным аппаратом; не содержит ошибок, демонстрирует словарный запас, адекватный поставленной цели, использует клише, структурирующие отчет (вступление, основная часть, заключение), демонстрирует умение отвечать на вопросы и поддерживать дискуссию.

Планируемые уровни сформированности компетенций: *зачет*

Критерии оценки	Отличительные признаки
зачтено	выставляется обучающемуся, обнаружившему всестороннее систематическое и глубокое знание исследуемого материала, предусмотренного программой и заданием на практику; усвоившему основную и знакомому с дополнительной литературой, умеющему творчески и осознано выполнять задания, усвоившему взаимосвязь основных понятий
не зачтено	выставляется обучающемуся, обнаружившему пробелы в знании основного материала, предусмотренного программой и заданием на практику, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных заданий; не выполнившему отдельные задания, предусмотренные программой практики

11. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики

а) основная литература:

1. Орлова, О. Ю. Введение в специальность : учеб.пособие / О. Ю. Орлова, Л. А. Надточий. — СПб. : НИУ ИТМО, 2015. — 49 с.

б) дополнительная литература:

Вытовтов А.А. Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания: учеб.пособие / А.А. Вытовтов. – СПб.: ГИОРД, 2010. – 232 с.

в) Интернет-ресурсы:

1. Российская государственная библиотека URL: [http// www.rsl.ru](http://www.rsl.ru)
2. Портал Федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования <http://fgosvo.ru/>
3. Федеральный портал «Российское образование» [Электронный ресурс]. - URL. <http://www.edu.ru/>
4. Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО Приморская ГСХА <http://de.primacad.ru>
5. Электронная библиотека издательства Юрайт (гуманитарные и общественные науки, педагогика, психология, социальная работа, сельское хозяйство и природопользование, химия и химические технологии) - договор № 120 от 26.10 2019 г.- 26.102020)
6. Электронная библиотека издательства Юрайт (гуманитарные и общественные науки, педагогика, психология, социальная работа, сельское хозяйство и природопользование, химия и химические технологии) – договор № 50 17.09.2020 с 01.11.2020 по 31. 10. 2021

12 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

- Microsoft Windows 7 Профессиональная (SP1) (Лицензия 46290014 от 18.12.2009 г., постоянная)
- Microsoft Office 2010 (Лицензия 47848094 от 21.10.2010 г).

13. Материально-техническое обеспечение учебной практики

В соответствии с договорами на проведение практики между Приморской ГСХА и принимающей организацией, обучающиеся могут пользоваться ресурсами подразделений (бюро, отделов, лабораторий и т.п.) библиотекой, технической и другой документацией организации и академии, необходимыми для успешного освоения обучающимися программы практики и выполнения ими индивидуальных заданий на практику. Учебные аудитории академии для самостоятельных занятий оснащены пользовательскими автоматизированными рабочими местами по числу обучающихся, объединенных локальной сетью («компьютерный» класс), с возможностью подключения к сети Интернет и доступом к электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Приморская ГСХА.

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
<p>692519, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Раздольная, д. 14</p> <p>Аудитория 200 – банкетный зал</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, курсового проектирования</p>	<p>Комплект столов и стульев (стол – 15 шт, стул – 60шт, 60 посадочных мест).</p> <p>Мультимедийное оборудование переносного типа: проектор Epson EB-X72; экран Projecta 145×145 см на штативе; ноутбук 15,6" Lenovo B590.</p>
<p>692519, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Раздольная, д. 14</p> <p>Аудитория 204 – лаборатория по приготовлению горячих блюд</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, курсового проектирования</p>	<p>Электроплиты 4-хкомфорочные – 4 шт, сковорода электрическая СЭЧ – 2 шт, стол разделочный - 3шт, котел пицеварочный КПЭ-250 1050x1120x1275 мм – 2 шт, весы электрические CAS ad-10 – 1 шт, шкаф холодильный «Премьер» ШВУП1ТУ-0,5 М – 2шт, кастрюли 5 л – 2шт, 3л – 6 шт, 1,5л – 1 шт, черпаки – 4 шт, сотейники – 2 шт, шумовки - 4 шт, сита - 2шт, разделочные доски 10 шт, ножи – 20 шт, планшет настенный для технологической карты</p>
<p>692519, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Раздольная, д. 14</p> <p>Аудитория 205 – моечная №1</p> <p>Помещение для мойки и хранения кухонной посуды</p>	<p>Ванна ВСМ 2/530 1210x630x870, глубина 400 мм – 2шт, электронагреватель вертикальный ВМ, 80л – 1шт</p>
<p>Аудитория 206– моечная №2</p> <p>Помещение для мойки и хранения кухонной посуды</p>	<p>Ванна ВСМ 2/530 1210x630x870, глубина 400 мм – 4шт, электронагреватель вертикальный ВМ, 80л – 1шт, Машина посудомоечная COMENDA PF45R DR 626x825мм – 1 шт, стол производственный – 4 шт, стеллажи для посуды- 2 шт, диспенсер для мыла наливной 100x112x275 мм 1л – 1 шт, посуда:</p> <p>Стеллажи для посуды – 2 шт, посуда: тарелка для первых блюд – 60 шт, подтарельник – 60 шт, тарелка для холодных закусок – 60 шт, тарелка сервировочная – 60 шт, креманки – 60 шт, тарелка пирожковая - 60 шт, салатники – 15, фруктницы – 9 шт, соусники – 9 шт, шт, чайные пары – 60 шт, заварники – 9 шт, сал фетницы – 9 шт, графин – 15 шт, сахарницы – 9 шт, лопатка для торта – 1 шт, набор для специй – 9 шт, бокалы – 60 шт, рюмки – 60 шт,</p> <p>стаканы – 60 шт, нож для хлеба – 1 шт, ножи сервировочные – 60 шт, вилки – 60 шт, ложки столовые – 60 шт, ложки чайные – 60 шт</p>

692519, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Раздольная, д. 8а	Комплект специальной учебной мебели (55 посадочных мест), 17 ПК IntelCeleronE3200 2,4 GHz, принтер, сканер.
Читальный зал.	
Аудитория для самостоятельной подготовки обучающихся	

14.Методические рекомендации по организации и проведению практики

Методические указания для обучающихся по прохождению ознакомительной практики: Введение в профессиональную деятельность[Электронный ресурс]: методические указания по прохождению практики по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / сост.Н.В.Кияшко. ФГБОУ ВО Приморская ГСХА. – Электрон.текст. дан. – Уссурийск: Приморская ГСХА, 2020.-16 с.

15. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся на учебной практике

Перед прохождением практики обучающиеся знакомятся с «Положением о практической подготовке обучающихся в ФГБОУ ВО Приморская ГСХА».

Самостоятельная работа в период проведения практики включает:

- консультирование обучающихся руководителями практики от академии и организации с целью предоставления исчерпывающей информации, необходимой для самостоятельного выполнения предложенного руководителем задания, ознакомление с правилами техники безопасности при работе в организации;
- ознакомление с основной и дополнительной литературой, необходимой для прохождения практики;
- обобщение данных, полученных в результате работы в организации;
- своевременная подготовка отчетной документации по итогам прохождения практики и представление ее руководителю практики от кафедры;
- успешное прохождение промежуточной аттестации по итогам практики.

16 Особенности реализации дисциплины (модуля) для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

16.1 Наличие соответствующих условий реализации дисциплины

Для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на основании письменного заявления дисциплина реализуется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальных особенностей). Обеспечивается соблюдение следующих общих требований: использование специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего такому обучающемуся необходимую техническую помощь, обеспечение доступа в здания и помещения, где проходят занятия, другие условия, без которых невозможно или затруднено изучение дисциплины.

16.2 Обеспечение соблюдения общих требований

При реализации дисциплины на основании письменного заявления обучающегося обеспечивается соблюдение следующих общих требований: проведение занятий для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся; присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего(их) обучающимся необходимую техническую

помощь с учетом их индивидуальных особенностей на основании письменного заявления; пользование необходимыми обучающимся техническими средствами с учетом их индивидуальных особенностей.

16.3 Доведение до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме всех локальных нормативных актов Приморской ГСХА.

Все локальные нормативные акты Приморской ГСХА по вопросам реализации данной дисциплины (модуля) доводятся до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме.

16.4 Реализация увеличения продолжительности прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности для обучающегося с ограниченными возможностями здоровья

Форма проведения текущей и промежуточной аттестации по дисциплине для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). Продолжительность прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности увеличивается по письменному заявлению обучающегося с ограниченными возможностями здоровья. Продолжительность подготовки обучающегося к ответу на зачете увеличивается не менее чем на 0,5 часа.

Лист регистрации изменений

№ п.п.	Дата внесения изменений	Содержание изменений № приказа или иного документа, дата	Основания изменений
1	03.06.2021	<p>1. Приказ Министерства науки и высшего образования РФ от 26 ноября 2020 г. N 1456 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты высшего образования», регистрационный N 63650:</p> <p>В пункте 3.3 федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 17 августа 2020 г. № 1047 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 9 сентября 2020 г., регистрационный № 59723):</p> <p>строку ОПК-1. Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности</p> <p>заменить строкой ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности</p> <p style="text-align: center;">Протокол Ученого Совета Академии от 03.06.2021 протокол № 13</p>	<p>Введение в действие с 01.09.2021</p> <p>Приказа Министерства науки и высшего образования РФ от 26 ноября 2020 г. N 1456 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты высшего образования»</p>

Декан института

землеустройства и агротехнологий
(полное наименование института)

Уваров
(подпись)

Т.В. Уварова
(ФИО)