

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович

Должность: ректор ФГОУ ВО «Саратовский университет

Дата подписания: 27.04.2023 10:28:03

Уникальный программный ключ

528682d78e679e456a907b31e1ba2172f735a12



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Саратовский государственный аграрный университет
имени Н.И. Вавилова»

СОГЛАСОВАНО

Заведующий кафедрой

/Попова О.М./

« 27 » августа 20 19 г.

УТВЕРЖДАЮ

И.о. декана факультета ВМПИБ

/Лукьяненко А.В./


« 27 » августа 20 19 г.

ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

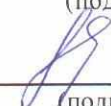
Вид практики	Производственная
Наименование практики	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (производственная практика)
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология и организация предприятий общественного питания
Квалификация выпускника	Бакалавр
Нормативный срок обучения	4 года
Форма обучения	Очная
Общая трудоемкость практики, ЗЕТ	3
Количество недель, отводимых на практику	2
Форма итогового контроля	Зачет

Разработчики: доцент, Фоменко О.С.

доцент, Вольф Е.Ю.



(подпись)



(подпись)

Саратов 2019

1. Цель практики

Целью практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (производственная практика) является закрепление и углубление теоретической подготовки обучающегося и приобретение им профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

2. Задачи практики

Задачами производственной практики являются:

- актуализация теоретических знаний в реальных условиях производства;
- приобретение навыков соблюдения технологической дисциплины, санитарно-гигиенического режима работы, содержания рабочего производственного оборудования в надлежащем техническом состоянии;
- выработка навыков работы с нормативно-техническими документами, взаимодействия с физическими и юридическими лицами;
- приобретение профессиональных навыков на предприятиях общественного питания путем дублирования работников основных технологических специальностей с соблюдением правил техники безопасности и пожарной безопасности;
- освоение в практических условиях принципов организации и управления производством;
- формирование профессионального интереса, чувства ответственности и уважения к выбранной профессии.

3. Место практики в структуре ОПОП ВО

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) подготовки Технология и организация предприятий общественного питания «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (производственная практика)» относится к практикам вариативной части второго блока.

Практика базируется на знаниях, имеющихся у обучающихся при изучении следующих дисциплин: «Безопасность жизнедеятельности», «Санитария и гигиена питания», «Научные основы разработки технологий и продукции общественного питания», «Технология продуктов функционального питания», «Технология продукции общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Модуль. Оборудование предприятий общественного питания. Механическое, тепловое, торговое оборудование предприятий общественного питания», «Технология продуктов детского питания», «Кондитерское производство», «Технология кулинарной продукции различных стран».

Для качественного освоения практики обучающийся должен:

- знать: технологические приемы по обработке продуктов питания и приготовлении кулинарной продукции повышенной сложности; технологии блюд зарубежных кухонь, продукции детского питания, кондитерских изделий.
- уметь: применять в производственных условиях теоретические знания по технологии продукции общественного питания; эксплуатировать по назначению механическое, тепловое и торговое оборудование, соблюдая технику производственной и пожарной безопасности.

4. Способы и формы проведения практики

Форма практики – дискретная.

Способ проведения практики – стационарная или выездная.

5. Место и время проведения практики

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (производственная практика) проводится в 6 семестре 2 недели (46-47 недели), всего 108 часов, не более 6 часов в день.

Место проведения производственной практики: лаборатории кафедры «Технологии продуктов питания», структурные подразделения ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ, а также профильные организации и предприятия, с которыми заключены двусторонние договоры на проведение практики обучающихся.

Во время прохождения практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (производственная практика) обучающиеся привлекаются для выполнения работ, предусматривающих проведение обязательных медицинских осмотров (обследований). Наличие медицинской книжки является обязательным условием для допуска, обучающегося к прохождению производственной практики на предприятиях общественного питания.

6. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (производственная практика) направлена на формирование у обучающихся следующих компетенций:

общекультурных компетенций:

- «способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности» (ОК-4);

- «способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия» (ОК-5);

- «способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия» (ОК-6);

- «способностью к самоорганизации и самообразованию» (ОК-7);

- «способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций» (ОК-9);

общепрофессиональных компетенций:

- «способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий» (ОПК-1);

- «способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения» (ОПК-2);

- «способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам» (ОПК-3);

- «готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания» (ОПК-4);

- «готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов» (ОПК-5);

профессиональных компетенций:

- «способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания» (ПК-1);

- «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-2);

- «владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест» (ПК-3);

- «готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения» (ПК-4);

- «способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания» (ПК-6);

- «способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства» (ПК-7);

- «способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала» (ПК-8);

- «готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях» (ПК-9);

- «способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания» (ПК-10);

- «способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства» (ПК-11);

- «способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды» (ПК-12);

- «способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания» (ПК-13);

- «способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля» (ПК-14);

- «способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию» (ПК-15);

- «способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов» (ПК-16);

- «способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов» (ПК-17);

- «готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия» (ПК-18);
- «владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг» (ПК-19);
- «способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения» (ПК-20);
- «готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации» (ПК-21);
- «способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия» (ПК-22);
- «способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления» (ПК-23);
- «способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания» (ПК-25);
- «готовностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания» (ПК-30);
- «способностью планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой» (ПК-31);
- «готовностью прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке» (ПК-32);
- «способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания» (ПК-33).

В результате прохождения производственной практики обучающийся должен приобрести:

Компетенции	Обучающийся должен приобрести:	
	умения	практические навыки
1	2	3
ОК-4 - способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности	оперировать юридическими понятиями и категориями, анализировать юридические факты и возникающие в связи с ними правовые отношения, принимать решения и совершать юридические действия в точном соответствии с законом, правильно применять и использовать нормативные правовые документы, относящиеся к будущей профессиональной деятельности	работы с нормативными правовыми документами и их использования в своей профессиональной деятельности
ОК-5 - способностью к коммуникации в устной и	понимать основной смысл четких сообщений, сделанных	понимания общего содержания услышанного

Компетенции	Обучающийся должен приобрести:	
	умения	практические навыки
1	2	3
письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	на литературном иностранном языке на разные темы, типичные для работы, учебы, досуга и т.д.; общаться в большинстве ситуаций, которые могут возникнуть во время пребывания в стране изучаемого языка; составить связное сообщение на известные или особо интересующие темы	или прочитанного, выражения своих мыслей и мнения в межличностном и межкультурном общении на изучаемом и русском языках, поиска и извлечения необходимой информации из оригинального текста на иностранном и русском языках
ОК-6 - способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	решать проблемы на основе неполной или ограниченной информации; формировать и решать задачи в производственной и педагогической деятельности, требующие углубленных профессиональных знаний; проявлять инициативу, в том числе в ситуациях риска, брать на себя всю полноту ответственности	организовывать работу малых коллективов исполнителей, способами организации научно – исследовательской деятельности; способами использования на практике умений и навыков в организации исследовательских проектных работ, в управлении коллективом
ОК-7 - способностью к самоорганизации и самообразованию	разрабатывать и реализовывать программы саморазвития в соответствии с выстроенными приоритетами; составлять вопросы для самоанализа; определять цели и задачи совершаемой деятельности и прогнозирование её результата; прорабатывать перспективу, планировать изменения профессиональной и личностной ситуации; уметь работать со специальной литературой	организации работы по составлению программы саморазвития; объективного оценивания, анализа информации, передачи знаний и обмена опытом; формулирования приоритетов собственной деятельности; личного и профессионального развития, выстраивания иерархии целей и задач саморазвития по приоритетности, обосновывая их приоритетность
ОК-9 - способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятий	использования основных методов защиты производственного персонала и населения от возможных последствий в условиях чрезвычайных ситуаций
ОПК-1 - способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	использования компьютерных и сетевых технологий, а так же статистические методы обработки информации

Компетенции	Обучающийся должен приобрести:	
	умения	практические навыки
1	2	3
технологий		
ОПК-2 - способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	совершенствовать технологические процессы производства продукции питания различного назначения	организации и совершенствования технологических процессов производства продукции питания различного назначения
ОПК-3 - способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	осуществлять контроль за соблюдением технологического процесса производства продукции питания; оформлять документацию по обеспечению качества и безопасности продукции общественного питания на предприятии	использования законодательно-правовой электронно-поисковой базы по качеству и безопасности пищевых продуктов; навыками работы со сборниками нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции
ОПК-4 - готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	настраивать оборудование на заданный режим работы, проверять качество его работы, формулировать требования техники безопасности при эксплуатации различных видов технологического оборудования	эксплуатации различных видов технологического оборудования и контроля технологических режимов работы
ОПК-5 - готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	формировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом	организации производства и организации обслуживания потребителей в предприятиях общественного питания в зависимости от его типа и класса
ПК-1 - способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	проводить стандартные и сертификационные испытания пищевого сырья и готовой продукции питания	организации технологического контроля качества готовой продукции
ПК-2 - владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в	использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	работы с современными информационными технологиями, использования сетевых компьютерных технологий и баз данных в своей предметной области, пакетов прикладных программ для расчета

Компетенции	Обучающийся должен приобрести:	
	умения	практические навыки
1	2	3
своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования		технологических параметров оборудования
ПК-3 - владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	осуществлять необходимые меры безопасности производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	организации мероприятий обеспечивающих безопасность работы производственного персонала на рабочих местах организаций питания
ПК-4 - готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	определять основные статические и динамические характеристики объектов, выбирать рациональную систему управления технологическим процессом, выбирать конкретные типы приборов для технологического процесса	применения методов анализа систем управления технологическими процессами, методами выбора законов управления
ПК-6 - способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	организовывать документооборот по производству на предприятии питания	организации работы с нормативной, технической технологической документацией в условиях производства продукции питания
ПК-7 - способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	использования методов анализа и оценки результативности системы контроля деятельности производства
ПК-8 - способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья	организовать оптимальные условия труда персонала предприятия общественного питания и функционирование системы охраны труда на рабочих местах	использования методов анализа деятельности предприятий, с целью выявления рисков безопасности труда и здоровья персонала

Компетенции	Обучающийся должен приобрести:	
	умения	практические навыки
1	2	3
персонала		
ПК-9 - готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях	проводить инструктажи, тренировки, занятия по технике безопасности, охране труда и поведению персонала в чрезвычайных ситуациях	организации проведения мероприятий по соблюдению техники безопасности на предприятии общественного питания, вопросам безопасности персонала в повседневной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях
ПК-10 - способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания	организовать сбытовую деятельность предприятия, определять цели и ставить задачи отделу продаж, анализировать информацию по результатам продаж	использования основных методов ценообразования; организации отдела продаж по ассортименту продаваемой продукции, контроля и принятия решения в области процесса продаж
ПК-11 - способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства	согласовывать цели и задачи работы в коллективе на предприятиях общественного питания, основываясь на психологии эффективного взаимодействия	формирования профессионального коллектива для выполнения поставленных задач
ПК-12 - способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды	разрабатывать должностные инструкции с учетом особенности деятельности предприятия общественного питания	оценивания требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды
ПК-13 - способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания	оценивать эффективность работы выполненной сотрудниками предприятия	разработки программ и мероприятий обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству

Компетенции	Обучающийся должен приобрести:	
	умения	практические навыки
1	2	3
ПК-14 - способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля	оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля	анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия питания
ПК-15 - способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию	применять методы исследования потребительского рынка	формирования и реализации оперативного маркетингового плана с использованием новой информации в области развития потребительского рынка
ПК-16 - способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов	проводить анализ, оценку рынка, аудит финансовых и материальных ресурсов	стратегического планирования предприятия питания с учетом множественных факторов; проведения аудита финансовых и материальных ресурсов организации питания
ПК-17 - способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов	осуществлять оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания; представить технологию пищевого продукта в виде системы процессов, оценивать управляемость технологии с использованием контрольных карт	разработки производственной программы в зависимости от типа и специализации предприятия питания; применения методов анализа технологических потоков по критериям надежности и точности
ПК-18 - готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	организовать защиту персонала и посетителей при возникновении чрезвычайных ситуаций на предприятиях общественного питания	организации проведения мероприятий по действиям обеспечивающих безопасность персонала в условиях возникновения чрезвычайных ситуаций на предприятии общественного питания
ПК-19 - владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг	применять данные нормативно-правовой базы в области продаж продукции производства и услуг предприятий общественного питания	формирования и реализации оперативного маркетингового плана в области продаж продукции производства и услуг предприятий общественного питания
ПК-20 - способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и	разрабатывать комплекс мероприятий направленных на создание наиболее благоприятных условий труда,	коммуникации в социальной и производственной сфер деятельности

Компетенции	Обучающийся должен приобрести:	
	умения	практические навыки
1	2	3
стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения	способствующих улучшению экономических показателей работы предприятий и повышению производительности труда	
ПК-21 - готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации	проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации	применения методов оценки деятельности персонала
ПК-22 - способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия	анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия	применения методов анализа и оценки финансово-хозяйственной деятельности предприятия
ПК-23 - способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления	проявлять лидерские качества в коллективе, формировать профессиональную команду	управленческого общения в рамках корпоративного этикета, организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления
ПК-25 - способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	применения отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания
ПК-30 - готовностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания	проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания	организации поиска, выбора и использования новой информации в области развития общественного питания и гостеприимства
ПК-31 - способностью планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами	творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой	планирования маркетинговых мероприятий, составления календарно-тематических планов их проведение, рекламных сообщений о продукции производства, рекламных акций, владения

Компетенции	Обучающийся должен приобрести:	
	умения	практические навыки
1	2	3
ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой		принципов ценообразования у конкурентов
ПК-32 - готовностью прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке	использовать эффективные методы продвижения продукции; оценивать товарный портфель фирмы и определять направления совершенствования ассортиментной политики компании; адаптироваться к изменениям рыночной конъюнктуры и формировать эффективную ценовую политику	прогнозирование конъюнктуры рынка продовольственного сырья, оценки эффективности маркетинговых мероприятий по продвижению продукции
ПК-33 - способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания	разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания	организации маркетинговых исследований товарных рынков, пищевого сырья и продукции для предприятий питания

7. Структура и содержание практики

Общая трудоемкость производственной практики составляет 3 зачетных единиц, 108 академических часов; продолжительность – 2 недели.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Продолжительность разделов (этапов) практики, ч.	Форма текущего контроля
1	2	3	4
6 семестр			
1	Подготовительный. Участие в общем организационном собрании (знакомство с целями, задачами и программой практики; первичный инструктаж по охране труда и пожарной безопасности; ознакомление с правилами оформления и ведения дневника практики; ознакомление с правилами составления и оформления отчета по практике); составление совместного рабочего графика (плана) прохождения практики, получение индивидуального задания на практику. Вводное практическое занятие.	6	Дневник по практике, собеседование
2	Изучение структуры предприятия (лаборатории), обеспечения его сырьем, материалами и другими ресурсами, вопросов организации и планирования производства, системы контроля качества производства продукции (схемы ведения работ в лаборатории); изучение технологических процессов и их аппаратного оформления; вопросов безопасности жизнедеятельности и охраны окружающей среды; выполнение технологических операций и обслуживания оборудования путем дублирования работы основных исполнителей.	78	Дневник по практике, отчет по практике, собеседование
3	Заключительный. Оформление отчетных документов. Подведение итогов практики (в том числе промежуточная аттестация). Аттестация по практике	23 1	Дневник по практике, отчет по практике. Собеседование, зачет, собеседование

8. Формы отчетности по практике

Формами отчетности по практике «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (производственная практика)» является дневник практики, отчет по практике, отзыв характеристика, собеседование.

9. Оценочные материалы по практике

Оценочные материалы по практике представлены в приложении 1 к рабочей программе по практике «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (производственная практика)».

10. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

а) основная литература (библиотека СГАУ)

1. Васюкова А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Васюкова А., Любецкая Т.Р. - М.: Дашков и К, 2017. - 416 с.: ISBN 978-5-394-02181-7 Режим доступа <http://znanium.com/catalog/product/512131>
2. Мглинец, А.И. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник/ А.И. Мглинец [и др.].— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2015.— 736 с.
Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40913.html>
3. Технология продукции общественного питания: Учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.В. Шленская и др.; под ред. А.С. Ратушного. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 240 с.: ISBN 978-5-00091-131-0 Режим доступа <http://znanium.com/catalog/product/520513>
4. Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие / А.С. Джабоева, М.Ю. Тамова. - М.: Магистр: НИЦ Инфра-М, 2012. - 256 с. ISBN 978-5-9776-0219-8
Режим доступа <http://znanium.com/catalog/product/261674>
5. Егоров Ю. Н. Управление маркетингом: Учебное пособие / Ю.Н. Егоров - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 238 с. ISBN 978-5-16-010430-0 // Электронно-библиотечная система издательства «Znanium.com». – Электрон. текст. дан. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=488403>
6. Нуралиев, С. У. Маркетинг [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / С. У. Нуралиев, Д. С. Нуралиева. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 362 с. - ISBN 978-5-394-02115-2 // Электронно-библиотечная система издательства «Znanium.com». – Электрон. текст. дан. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=415135>
7. Графкина М. В. Безопасность жизнедеятельности: Учебник / М.В. Графкина, Б.Н. Нюнин, В.А. Михайлов. - М.: Форум: НИЦ Инфра-М, 2013. - 416 с. (ЭБС Znanium.com; ссылка доступа - <http://znanium.com/bookread2.php?book=365800>)
8. Линич, Е.П. Санитария и гигиена питания [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Е.П. Линич, Э.Э. Сафонова. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2018. — 188 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/103192>.
9. Производственная санитария и гигиена труда: Учебное пособие / Б.М. Азизов, И.В. Чепегин. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 432 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат). (переплет) ISBN 978-5-16-006011-8, 300 экз. <http://znanium.com/bookread2.php?book=356864#>
10. Цопкало, Л.А Контроль качества продукции и услуг в общественном питании /ЦопкалоЛ.А., Рождественская Л.Н. - Новосиб.: НГТУ, 2016. - 230 с.: ISBN 978-5-7782-2325-7Режим доступа <http://znanium.com/catalog/product/548142>
11. Николаева, М. А. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия: Учебник/Николаева М. А., Карташова Л. В., 2-е изд., перераб. и доп. - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 352 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование) ISBN 978-5-8199-0623-1 Режим доступа <http://znanium.com/catalog/product/473200>
12. Позняковский В.М. Пищевые ингредиенты и биологически активные добавки : учебник / В.М. Позняковский, О.В. Чугунова, М.Ю. Тамова ; под общ. ред. проф. В.М. Позняковского. — М. : ИНФРА-М, 2017. — 143 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс] Режим доступа <http://www.znanium.com>
13. Функциональные пищевые ингредиенты и добавки в производстве кондитерских изделий: учеб пособие / Г.О. Магомедов, А.Я. Олейникова, И.В. Плотникова [и др.]. – СПб: ГИОРД, 2015. – 440 с. ISBN 978-5-98879-174-4 (библиотека СГАУ)

14. Обогащение пищевых продуктов и биологически активные добавки. Технология, безопасность и нормативная база : научное издание / ред., сост. П. Б. Оттавей. - СПб. : Профессия, 2010. - 312 с. : ил. - Пер. с англ. - ISBN 978-5-93913-188-9 (библиотека СГАУ)

15. Плотникова Т.В. Организация детского питания [Электронный ресурс]/ Плотникова Т.В.— Электрон. текстовые данные.— Ростов-на-Дону: Феникс, 2012.— 335 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/58973.html>

16. ГОСТ Р 52349-2005 Продукты пищевые. Продукты пищевые функциональные. Термины и определения.

17. ГОСТ Р 54059-2010 Продукты пищевые функциональные. Ингредиенты пищевые функциональные. Классификация и общие требования

18. ГОСТ Р 54637-2011 Продукты пищевые функциональные. Метод определения витамина D(3).

19. Национальный стандарт РФ. Продукты пищевые функциональные. Определение растворимых и нерастворимых пищевых волокон ферментативно-гравиметрическим методом.

20. Кочеткова А. А. «Функциональные пищевые продукты. Введение в технологии» / под ред. А. Ф. Доронин, А.А. Кочетковой. – М: ДеЛи Плюс, 2009. С 286. ISBN: 978-5-94343-178-4 - ЭБС- 2012 г.

21. Елхина, В.Д. Оборудование предприятий общественного питания : в 3 ч.: учебник для студ. вузов по спец. "Технология продуктов общественного питания" направления подготовки "Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания"; рек. УМО. Ч. 1. Механическое оборудование / В. Д. Елхина, М. И. Ботов. - 2-е изд., стер. - М. : Академия, 2012. - 416 с. : ил. - (Высшее проф. образование. Пищевое производство). - ISBN 978-5-7695-9128-0: УДК 6П8.9

22. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни / Васюкова А.Т., - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2017. - 816 с.: ISBN 978-5394-02232-6 Режим доступа <http://znanium.com/catalog/product/430422>

23. Традиции и культура питания народов мира: Учебное пособие / Н.В. Щеникова. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 296 с. ISBN 978-5-91134-939-4 Режим доступа <http://znanium.com/catalog/product/469955>

24. Технология кулинарной продукции за рубежом / Васюкова А., Мячикова Н.И., Пучкова В.Ф. - М.: Дашков и К, 2017. - 368 с.: ISBN 978-5-394-02237-1 Режим доступа <http://znanium.com/catalog/product/512140>

б) дополнительная литература

1. Кривошеин Д.А., Дмитренко В.П., Федотова Н.В. Основы экологической безопасности производств: Учебное пособие. - 1-е изд. – СПб.: Издательство «Лань», 2015. – 336 с. (ЭБС e.lanbook.com; ссылка доступа - https://e.lanbook.com/book/60654?category_pk=2462#authors)

2. Ветошкин А.Г. Технологии защиты окружающей среды от отходов производства и потребления: Учебное пособие. - 2-е изд., испр. и доп. – СПб.: Издательство «Лань», 2016. – 304 с. (ЭБС e.lanbook.com; ссылка доступа - https://e.lanbook.com/book/72577?category_pk=2462#authors)

3. Заворохина, Н. В. Сенсорный анализ продовольственных товаров на предприятиях пищевой промышленности, торговли и общественного питания [Электронный ресурс]: Уч. / Заворохина Н.В., Голуб О.В., Позняковский В.М. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 144 с. - ISBN 978-5-16-011493-4 - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book>

4. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

5. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию».

6. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей».

7. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».

в) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Научная библиотека университета <http://www.sgau.ru/biblioteka/>
2. Сайт ГОСТов: <http://standartgost.ru/>
3. Межрегиональная ассоциация кулинаров России www.culina-russia.ru
4. Федерация рестораторов и отельеров <http://www.frio.ru>
5. Ресторанная жизнь России <http://menu.ru/>
6. Все рестораны и гостиницы <http://www.allcafe.info>

г) периодические издания:

1. Научно-практический журнал «Вопросы питания» <http://vp.geotar.ru/>;
2. Журнал «Питание и общество» [https://delpress.ru](https://delpress.ru;);
3. Журнал «Пищевая промышленность»: <http://foodprom.ru>.

д) информационные справочные системы и профессиональные базы данных

Для пользования стандартами и нормативными документами рекомендуется применять информационные справочные системы и профессиональные базы данных, доступ к которым организован библиотекой университета через локальную вычислительную сеть.

Для пользования электронными изданиями рекомендуется использовать следующие информационные справочные системы и профессиональные базы данных:

1. Научная библиотека университета <http://www.sgau.ru/biblioteka/>

Базы данных содержат сведения обо всех видах литературы, поступающей в фонд библиотеки. Более 1400 полнотекстовых документов (учебники, учебные пособия и т.п.). Доступ – с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

2. Электронная библиотечная система «Лань» <http://e.lanbook.com>.

Электронная библиотека издательства «Лань» – ресурс, включающий в себя как электронные версии книг издательства «Лань», так и коллекции полнотекстовых файлов других российских издательств. После регистрации с компьютера университета – доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

3. «Университетская библиотека ONLINE» <http://www.biblioclub.ru>.

Электронно-библиотечная система, обеспечивающая доступ к книгам, конспектам лекций, энциклопедиям и словарям, учебникам по различным областям научных знаний, материалам по экспресс-подготовке к экзаменам. После регистрации с компьютера университета – доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

4. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU. <http://elibrary.ru>.

Российский информационный портал в области науки, медицины, технологии и образования. На платформе аккумулируются полные тексты и рефераты научных статей и публикаций. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет. Свободная регистрация.

5. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». <http://window.edu.ru>.

Информационная система предоставляет свободный доступ к каталогу образовательных Интернет-ресурсов и полнотекстовой электронной учебно-методической библиотеке для общего и профессионального образования. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

6. ЭБС «Юрайт» <http://www.biblio-online.ru>.

Электронно-библиотечная система издательства «Юрайт». Учебники и учебные пособия от ведущих научных школ. Тематика: «Бизнес. Экономика», «Гуманитарные и общественные науки», «Естественные науки», «Информатика», «Прикладные науки. Техника», «Языкознание. Иностранные языки». Доступ - после регистрации с компьютера университета с любого компьютера, подключенного к Internet.

7. Профессиональная база данных «Техэксперт».

Современные, профессиональные справочные базы данных, содержащие нормативно-правовую, нормативно-техническую документацию и уникальные сервисы.

8. Поисковые интернет-системы Яндекс, Rambler, Google и др.

е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:

К информационным технологиям, используемым при осуществлении образовательного процесса по преддипломной практике, относятся:

- персональные компьютеры, посредством которых осуществляется доступ к информационным ресурсам и оформляются результаты самостоятельной работы;
- проекторы и экраны для демонстрации слайдов мультимедийных лекций;
- активное использование средств коммуникаций (электронная почта, тематические сообщества в социальных сетях и т.п.).

• программное обеспечение:

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы (расчетная, обучающая, контролирующая)
1	2	3	4
1	Все разделы практики	1) Право на использование Microsoft Desktop Education All Lng Lic/SA Pack OLV E IY Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов Контракт № 0024 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 11.12.2018 г.	Вспомогательная
2	Все разделы практики	ESET NOD 32 Право на использование программного продукта ESET NOD 32 Antivirus Business Edition renewal for 2041 user (продление 2041 лицензий на срок 12 месяцев). Лицензиат – ООО «Компьютерный супермаркет» г. Саратов. Контракт № 0025 на приобретение прав на использование средств антивирусной защиты от 11.12.2018 г.	Вспомогательная

11. Материально-техническое обеспечение практики

Для проведения практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (производственная практика) используется материально-техническое обеспечение:

- лаборатории № С-142, С-217, С-145, С-152, 128 оснащенные необходимым комплектом технологического и вспомогательного оборудования, лабораторным оборудованием и лабораторными установками.

- помещения для самостоятельной работы обучающихся (аудитории № С-206, 332 читальные залы библиотеки) оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную образовательную среду университета.

В случае проведения выездной практики применяется материально-техническое обеспечение профильных организаций (предприятий) с которыми заключены двусторонние договора на проведение практики обучающихся.

12. Методические указания по организации и проведению практики

Для организации и проведения практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (производственная практика) составлены методические указания: Методические указания для проведения «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (производственная практика)» для обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / Сост. Вольф Е.Ю., Фоменко О.С. – Саратов: ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ.

*Рассмотрено и утверждено на заседании
кафедры «Технологии продуктов питания»
«27» августа 2019 года
(протокол № 1).*

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу практики**
*«Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной
деятельности (производственная практика)»*

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу практики
*«Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной
деятельности (производственная практика)»* на 2019/2020 учебный год:

Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения

Наименование программы	Примечание
ESET NOD 32 Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование программного продукта ESET NOD32 Antivirus Business Editions renewal for 2041 user (продление 2041 лицензий на срок 12 месяцев). Лицензиат – ООО «Компьютерный супермаркет», г. Саратов. Контракт №0025 на приобретение прав на использование средств антивирусной защиты от 11.12.2018 г.	Срок действия контракта истек
Kaspersky Endpoint Security Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование антивирусного программного обеспечения Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (1500-2449) 1year Education Licence. Лицензиат – ООО «Солярис Технолоджис». г. Саратов. Контракт № ЕП-113 на оказание услуг по передаче неисключительных (пользовательских) прав на антивирусное программное обеспечение с внесением соответствующих изменений в аттестационную документацию по требованию защиты информации от 11.12.2019 г.	Переход на новое лицензионное программное обеспечение

Актуализированная рабочая программа практики *«Практика по получению
профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
(производственная практика)»* рассмотрена и утверждена на заседании кафедры
«Технологии продуктов питания» «11» декабря 2019 года (протокол № 5).

Заведующий кафедрой ТПП


(подпись)

О.М. Попова

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу производственной практики
«Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной
деятельности»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу практики «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности» на 2019/2020 учебный год:

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:

- программное обеспечение:

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы	Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения
1	Все темы дисциплины	<p>Microsoft Desktop Education (Microsoft Access, Microsoft Excel, Microsoft InfoPath, Microsoft OneNote, Microsoft Outlook, Microsoft PowerPoint, Microsoft Publisher, Microsoft SharePoint Workspace, Microsoft Visio Viewer, Microsoft Word)</p> <p>Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование Microsoft Desktop Education All Lng Lic/SA Pack OLV E 1Y Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов. Контракт № 0024 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 11.12.2018 г</p>	Вспомогательная	<p><i>Вспомогательное программное обеспечение:</i></p> <p>Предоставление неисключительных прав на ПО: DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent</p> <p>Предоставление неисключительных прав на ПО: Microsoft Office 365 Pro Plus Open Students Shared Server All Lng SubsvL OLV NL IMth Acdmc Stndt w/Faculty</p> <p>Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов</p> <p>Контракт № А-032 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 23.12.2019 г.</p>

Актуализированная рабочая программа производственной практики «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «23» декабря 2019 года (протокол № 6).

Заведующий кафедрой ТПП

(подпись)

О.М. Попова

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу практики
«Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной
деятельности (производственная практика)»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу практики «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (производственная практика)» на 2020/2021 учебный год:

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература (библиотека СГАУ):

1. Технология продукции общественного питания. Практикум : учебное пособие / под ред. Л. П. Липатовой. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 374 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-015459-6. Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=359774>

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^о», 2020. - 496 с. - ISBN 978-5-394-03527-2. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=358198>

3. 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.- Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=354289>

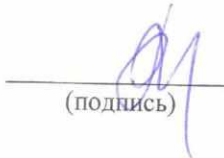
б) дополнительная литература

1. Технология продукции общественного питания: учебно-методическая литература / О.Ю. Мишина. – Волгоградский государственный аграрный университет, 2018. – 76 с.: – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=335728>

2. Любецкая, Т. Р. Технология продукции общественного питания. Теория и практика. Решение задач : учебно-методическое пособие / Т. Р. Любецкая, В. В. Бронникова. — 2-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2019. - 140 с. - ISBN 978-5-394-03380-3.- Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=353602>

Актуализированная рабочая программа практики «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (производственная практика)» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «24» августа 2020 года (протокол №1).

Заведующий кафедрой


(подпись)

О.М. Попова

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу практики
«Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (производственная практика)»**

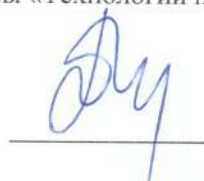
Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу практики «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (производственная практика)» на 2020/2021 учебный год:

Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения

Наименование программы	Примечание
<p>Kaspersky Endpoint Security</p> <p>Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование антивирусного программного обеспечения Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (1500-2449) 1 year Educational Licence. Лицензиат – ООО «Солярис Технолоджис», г. Саратов. Контракт № ЕП-113 на оказание услуг по передаче неисключительных (пользовательских) прав на антивирусное программное обеспечение с внесением соответствующих изменений в аттестационную документацию по требованию защиты информации от 11.12.2019 г.</p>	<p>Срок действия контракта истек</p>
<p>Kaspersky Endpoint Security</p> <p>Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (250-499) 1 year Educational Renewal License. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов. Сублицензионный договор № 6-219/2020/223-1370 от 01.12.2020 г.</p>	<p>Заключен новый договор сроком на 1 год (11.12.2020 г. - 10.12.2021 г.)</p>
<p>Microsoft Office 365 Pro Plus Open Students Shared Server All Lng SubsVL OLV NL IMth Acdmc Stdnt w/Faculty</p> <p>Реквизиты подтверждающего документа: Предоставление неисключительных прав на ПО: DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов. Контракт № А-032 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 23.12.2019 г.</p>	<p>Срок действия контракта истекает 23.12.2020 г.</p>
<p>Microsoft Office</p> <p>Реквизиты подтверждающего документа: Предоставление неисключительных прав на ПО: DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов. Сублицензионный договор № 201201/КЛ/Л/44-208 на передачу неисключительных прав на программы для ЭВМ с конечным пользователем по адресу: г. Саратов, ул. Советская, 60 от 01.12.2020 г.</p>	<p>Заключен новый договор сроком на 1 год (по 31.12.2021 г.)</p>

Актуализированная рабочая программа практики «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (производственная практика)» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «04» декабря 2020 года (протокол № 4).

Заведующий кафедрой



О.М. Попова