

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович  
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет  
Дата подписания: 19.05.2023 10:53:33  
Уникальный программный ключ:  
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ**



**Федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение  
высшего образования  
«Саратовский государственный аграрный университет  
имени Н.И. Вавилова»**

**СОГЛАСОВАНО**

**УТВЕРЖДАЮ**

Заведующий кафедрой

И.о. декана факультета

 / Попова О.М./

 / Попова О.М./

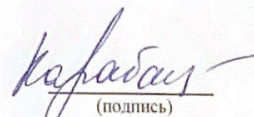
« 18 » сентября 2021 г.

« 18 » сентября 2021 г.

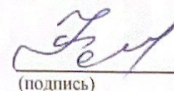
**ПРОГРАММА ПРАКТИКИ**

Вид практики	<b>ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ</b>
Наименование практики	<b>ОРГАНИЗАЦИОННО-УПРАВЛЕНЧЕСКАЯ</b>
Направление подготовки	<b>19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания</b>
Направленность (профиль)	<b>Технологии и проектирование предприятий индустрии питания</b>
Квалификация выпускника	<b>Магистр</b>
Нормативный срок обучения	<b>2 года</b>
Форма обучения	<b>Очная</b>
Общая трудоемкость практики, зет	<b>3</b>
Количество недель, отводимых на практику	<b>2</b>
Форма итогового контроля	<b>Зачет</b>

**Разработчик(и): доцент, д.б.н. Карабаева М.Э.**

  
(подпись)

**доцент, к.т.н. Фоменко О.С.**

  
(подпись)

## 1. Цель практики

Целью производственной практики «Организационно-управленческая практика» приобретение практических навыков организации и управления деятельностью предприятий индустрии питания.

## 2. Задачи практики

Задачами практики являются:

- практическое освоение различных форм и методов управленческой деятельности предприятий общественного питания;
- освоение в практических условиях принципов организации и управления производством, анализа экономических показателей производства, повышения конкурентоспособности выпускаемой продукции;
- формирование навыков работы с нормативно-техническими документами, взаимодействия с физическими и юридическими лицами;
- формирование навыков ведения работ с соблюдением правил техники безопасности и пожарной безопасности;
- формирование профессионального интереса, чувства ответственности и уважения к выбранной профессии;
- сбор и анализ материалов для выполнения выпускной квалификационной работы.

## 3. Место практики в структуре ОПОП ВО

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) подготовки Технологии и проектирование предприятий индустрии питания производственная практика «Организационно-управленческая практика» относится к блоку 2. Практика, части, формируемой участниками образовательных отношений.

Производственная практика «Организационно-управленческая практика» является обязательной частью основной образовательной программы магистратуры и представляют собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

Практика базируется на знаниях полученные при освоении дисциплин: Стратегический менеджмент, Методология науки о питании, Оптимизация технологических процессов на предприятиях индустрии питания, Математическое моделирование и анализ данных, Управление проектами, Производственный контроль и безопасность технологических процессов, Профессиональная этика предприятий индустрии питания, Высокотехнологичные производства продуктов питания, Инновационные технологии производства продуктов рационального питания, Глобальные технологии современных продуктов питания, Нутрициология и технология современных продуктов питания, Технологические аспекты профилактики алиментарно-зависимых заболеваний, Технологические аспекты диетического питания,.

Для качественного прохождения производственной практики «Организационно-управленческая практика» обучающийся должен:

- *знать*: методы установления причинно-следственных связей и определения наиболее значимых среди них; методики постановки цели и определения способов ее достижения; методики разработки стратегий действий при проблемных ситуациях; методы оценки эффективности проекта; ресурсы предприятия, методы планирования, методы управления проектами; принципы и технологии выработки стратегии командной работы для достижения поставленной цели, основы лидерства и командообразования, особенности различных стилей лидерства; процессы внутренней динамики команды, технологии и

методы кооперации в командной работе; общие формы организации деятельности коллектива; психологию межличностных отношений в группах разного возраста; основы стратегического планирования работы коллектива для достижения поставленной цели; специфику коммуникативной деятельности педагога; многообразие моделей и технологий педагогической коммуникации; основные концепции организации межличностного взаимодействия в информационнообразовательной среде универсальные закономерности структурной организации и самоорганизации текста; базовую лексику делового и профессионального общения; способы анализа разногласий между представителями; недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач; режимы и параметры технологического процесса для получения продукции с заданными свойствами; информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях производства продуктов питания; направления приоритетных проектов стратегического развития общества, а также профильных отраслей пищевой промышленности и общественного питания; методологические основы исследования проблем повышения эффективности предприятия; концепции эффективного управления, методы управления качеством, жизненный цикл организации, бережливое производство; возможности названных концепций и их ограничения при применении в российских условиях; теоретические и методологические подходы к управлению персоналом; содержание работы по управлению персоналом на предприятиях; механизм работы подразделений управления персоналом; социально-психологические и экономические особенности управления персоналом; типовые методики и положения действующих нормативно-правовых актов индустрии питания; показатели финансово-хозяйственной деятельности; методы продаж продукции и реализации услуг; методики оценки их эффективности; нормативные документы, регламентирующие порядок ведения учета на предприятиях индустрии питания;

- *уметь*: анализировать методы установления причинно-следственных связей и определения наиболее значимых среди них; методики постановки цели и определения способов ее достижения; методики разработки стратегий действий при проблемных ситуациях; разрабатывать проекты избранной профессиональной сферы; оценить реальные ресурсы предприятия, разработать план реализации, осуществлять мониторинг реализации проекта; применять теоретические основы выработки стратегии командной работы для достижения поставленной цели на практике; создавать в коллективе психологически безопасную доброжелательную среду; учитывать в своей социальной и профессиональной деятельности интересы коллег; предвидеть результаты (последствия) как личных, так и коллективных действий; планировать командную работу, распределять поручения и делегировать полномочия членам команды; разрабатывать коммуникативную стратегию и тактику эффективного педагогического взаимодействия; самостоятельно находить и обрабатывать информацию, необходимую для качественного выполнения профессиональных задач и достижения профессионально значимых целей, в т.ч. на иностранном языке; предоставлять свою работу в письменном, устном, «презентационном» виде, адаптированном для конкретной аудитории; на основе анализа разногласий и конфликтов в межкультурной коммуникации найти способы их разрешения; создавать недискриминационные среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач; регулировать режимы и параметры технологического процесса для получения продукции с заданными свойствами; адаптировать прогрессивные технологии зарубежных и отечественных производителей в своей профессиональной деятельности; выделять приоритетные проекты стратегического развития общества, профильных отраслей пищевой промышленности и общественного питания; формулировать цели и задачи в сфере повышения эффективности деятельности предприятия; изыскивать резервы повышения эффективности при анализе деятельности конкретного предприятия; разрабатывать управленческие решения по повышению эффективности деятельности предприятия, применению оптимальных технологий

повышения эффективности; использовать специальную и справочную литературу по проблемам повышения эффективности работы организации; организовать работу подразделения управления персоналом; обеспечить организацию персоналом, способным реализовать стратегию предприятия; мотивировать персонал предприятия; анализировать данные нормативно-правовой базы деятельности предприятий индустрии питания; анализировать показатели финансово-хозяйственной деятельности предприятия; разрабатывать мероприятия по созданию системы продаж продукции и услуг, оценивать их эффективность.

#### **4. Способы и формы проведения практики**

Форма проведения производственной практики «Организационно-управленческая практика» – дискретная; способы проведения практики – стационарная.

#### **5. Место и время проведения практики**

Производственная практика (организационно-управленческая) проводится 2 семестре – 2 недели, всего 108 часов, не более 6 часов в день.

Место проведения производственной практики «Организационно-управленческая практика» предприятия индустрии питания, предприятия пищевой промышленности, профильные структурные подразделения ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ, лаборатории кафедры «Технологии продуктов питания».

Производственная практика «Организационно-управленческая практика» может проводиться на следующих предприятиях (на усмотрение руководителя практики и по согласованию с руководителем предприятия):

- ООО «Здоровое питание», г. Саратов;
- ООО «ГерГанс», г. Саратов;
- ООО «Потенциал», г. Саратов;
- ООО «Русский кейтеринг», г. Саратов;
- ООО «Покровская трапеза», г. Саратов;
- ООО «Кофе и шоколад», г. Саратов;
- ООО «Эра», ресторан «Словакия», г. Саратов;
- ООО «Коляда», ресторан «Одесса», г. Саратов.

Во время прохождения производственной практики «Организационно-управленческая 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**

Производственная практика (организационно-управленческая) направлена на формирование у обучающихся универсальных компетенций:

- «способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий» (УК-1);
- «способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла» (УК-2);
- «способен организовывать и руководить работой команды, выработывая командную стратегию для достижения поставленной цели» (УК-3);

- «способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия» (УК-4);

- «способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия» (УК-5);

профессиональных компетенций:

- «способен анализировать технологические процессы производства и услуг предприятий индустрии питания как объект управления» (ПК-2);

- «готов устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами производства и обслуживания» (ПК-5);

- «способность планировать эффективную систему контроля в области производства продукции и услуг» (ПК-6);

- «способность управлять финансово-хозяйственной деятельностью предприятия, создавать и поддерживать эффективную систему продаж продукции и услуг, контролировать финансовые и материальные ресурсы» (ПК-7);

В результате прохождения производственной практики обучающийся должен приобрести:

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции и (или ее части)	Индикаторы достижения компетенций	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
				знать	уметь	владеть
1	УК-1	«Способен осуществлять критически анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий»	УК-1.2 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций, вырабатывать стратегию действий	методы установления причинно-следственных связей и определения наиболее значимых среди них; методика постановки цели и определения способов ее достижения; методика разработки стратегий действий при проблемных ситуациях	анализировать методы установления причинно-следственных связей и определения наиболее значимых среди них; методика постановки цели и определения способов ее достижения; методика разработки стратегий действий при проблемных ситуациях	приемами выбора методов установления причинно-следственных связей и определения наиболее значимых среди них; методиками постановки цели и определения способов ее достижения; методиками разработки стратегий действий при проблемных ситуациях
	УК-2	«Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного	УК-2.1 выявляет проблему, разрабатывает концепцию проекта в рамках обозначенной	методы оценки эффективности и проекта	разрабатывать проекты избранной профессиональной сферы	приемами оценки потребностей в ресурсах

		цикла»	проблемы, обосновывает актуальность, формулирует цель, задачи, ожидаемые результаты, риски и возможные сферы применения			
			УК-2.2 Планирует необходимые ресурсы, разрабатывает план реализации, осуществляет мониторинг реализации проекта	ресурсы предприятия, методы планирования, методы управления проектами	оценить реальные ресурсы предприятия, разработать план реализации, осуществлять мониторинг реализации проекта	навыками оценки необходимых ресурсов, планирования и реализации проекта
	УК-3	«Способен организовать и руководить работой команды, выработывая командную стратегию для достижения поставленной цели»	УК-3.1 Разрабатывает стратегию командной работы для достижения поставленной цели	принципы и технологии выработки стратегии командной работы для достижения поставленной цели, основы лидерства и командообразования, особенности различных стилей лидерства; процессы внутренней динамики команды, технологии и методы кооперации в командной работе	применять теоретические основы выработки стратегии командной работы для достижения поставленной цели на практике	навыками организации совместной работы в команде для достижения поставленной цели
			УК-3.2 Планирует и организует работу команды, распределяет поручения и делегирует полномочия членам	общие формы организации деятельности коллектива; психологию межличностных отношений в	создавать в коллективе психологически безопасную доброжелательную среду; учитывать в	навыками постановки цели в условиях командой работы; способами управления

				<p>группах разного возраста; основные стратегического планирования работы коллектива для достижения поставленной цели</p>	<p>своей социальной и профессиональной деятельности интересы коллег; предвидеть результаты (последствия) как личных, так и коллективных действий; планировать командную работу, распределять поручения и делегировать полномочия членам команды</p>	<p>командной работой в решении поставленных задач; навыками преодоления возникающих в коллективе разногласий, споров и конфликтов на основе учета интересов всех сторон</p>
2	УК-4	<p>«Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия»</p>	<p>УК-4.1 Применяет современные коммуникативные технологии для академического и профессионального взаимодействия</p>	<p>специфику коммуникативной деятельности педагога; многообразие моделей и технологий педагогической коммуникации; основные концепции организации межличностного взаимодействия в информационнообразовательной среде универсальные закономерности структурной организации и самоорганиза</p>	<p>разрабатывать коммуникативную стратегию и тактику эффективного педагогического взаимодействия; самостоятельно находить и обрабатывать информацию, необходимую для качественного выполнения профессиональных задач и достижения профессионально значимых целей, в т.ч. на иностранном языке</p>	<p>навыками эффективного речевого поведения в различных сферах коммуникации и разных речевых ситуациях; навыками извлечения необходимой информации из оригинального текста на иностранном языке по профессиональной проблематике</p>

				ции текста		
			УК-4.2 Представляет результаты академической профессиональной деятельности на различных публичных мероприятиях, включая международные	базовую лексику делового и профессионального общения	предоставлять свою работу в письменном, устном, «презентационном» виде, адаптированным для конкретной аудитории	основами делового и профессионального общения
	УК-5	«Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия»	УК-5.1 Адекватно объясняет особенности поведения и мотивации людей различного социального и культурного происхождения в процессе взаимодействия с ними, опираясь на знания причин появления социальных обычаев и различий в поведении людей	способы анализа разногласий между представителями различных культур	на основе анализа разногласий и конфликтов в межкультурной коммуникации найти способы их разрешения	приемами анализа разногласий и конфликтов в межкультурной коммуникации
			УК-5.2 Владеет навыками создания недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач	недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач	создавать недискриминационные среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач	навыками создания недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач
3	ПК-2	«Способен анализировать технологические процессы производства и услуг предприятий индустрии питания как объект управления»	ПК-2.1 Совершенствует режимы и параметры технологического процесса для получения продукции с заданными свойствами	режимы и параметры технологического процесса для получения продукции с заданными свойствами	регулировать режимы и параметры технологического процесса для получения продукции с заданными свойствами	навыками совершенствования режимов и параметров технологического процесса для получения продукции с заданными свойствами



			ПК-2.2 Использует информацию о зарубежных отечественных прогрессивных технологиях при использовании профессиональной деятельности	информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях производства продуктов питания	адаптировать прогрессивные технологии зарубежных и отечественных производителей в своей профессиональной деятельности	навыками организации технологического процесса с учетом современных прогрессивных технологий
ПК-5	«Готов устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами производства и обслуживания»	ПК-5.1 Применяет знание приоритетных проектов стратегического развития общества, профильных отраслей: пищевой промышленности и общественного питания в профессиональной деятельности	направления приоритетных проектов стратегического развития общества, а также профильных отраслей пищевой промышленности и общественного питания	выделять приоритетные проекты стратегического развития общества, профильных отраслей пищевой промышленности и общественного питания	способность определять приоритетные проекты стратегического развития общества, профильных отраслей пищевой промышленности и общественного питания и внедрять их в своей профессиональной деятельности	
ПК-6	«Способность планировать эффективную систему контроля в области производства продукции и услуг»	ПК-6.1 Оценивает результативность деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах ресурсов	методологические основы исследования проблем повышения эффективности предприятия; концепции эффективного управления, методы управления качеством, жизненный цикл организации, бережливое производство ; возможности названных	формулировать цели и задачи в сфере повышения эффективности деятельности предприятия; изыскивать резервы повышения эффективности деятельности конкретного предприятия; разрабатывать управленческие решения по повышению	навыками ведения научных дискуссий в сфере управления эффективностью предприятия, разработки и расчета ключевых показателей эффективности деятельности организации; технологий и оценки текущей эффективности работы	

				<p>концепций и их ограничения при применении в российских условиях</p>	<p>эффективности деятельности предприятия, применению оптимальных технологий повышения эффективности; использовать специальную и справочную литературу по проблемам повышения эффективности работы организации</p>	<p>предприятия; методами разработки программ повышения эффективности</p>
			<p>ПК–6.2 Организует работу исполнителей, принимает управленческие решения в области управления персоналом</p>	<p>теоретические и методологические подходы к управлению персоналом; содержание работы по управлению персоналом на предприятиях; механизмы работы подразделений управления персоналом; социально-психологические и экономические особенности управления персоналом</p>	<p>организовать работу подразделения управления персоналом; обеспечить организацию персоналом, способным реализовать стратегию предприятия; мотивировать персонал предприятия</p>	<p>практическими навыками организационно-управленческих решений в нестандартных ситуациях и готовности нести за них ответственность; применения основных положений и инструментария (методов) социальных, гуманитарных и экономических наук при решении социальных и профессиональных задач; к социальному взаимодействию и профессиональному общению,</p>

						<p>ГОТОВНОСТЬЮ К коллективной работе в команде и организации работы малых коллективов-исполнителей;</p> <p>способностью к профессиональной мобильности, критическому переосмыслению накопленного опыта, изменению при необходимости профиля профессиональной деятельности</p>
ПК-7	<p>«Способность управлять финансово-хозяйственной деятельностью предприятия, создавать и поддерживать эффективную систему продаж продукции и услуг, контролировать финансовые и материальн</p>	<p>ПК–7.1 Владеет нормативно-правовой базой деятельности предприятий индустрии питания; анализирует показатели финансово-хозяйственной деятельности</p>	<p>типовые методики и положения действующих нормативно-правовых актов индустрии питания; показатели финансово-хозяйственной деятельности</p>	<p>анализировать данные нормативно-правовой базы деятельности предприятий индустрии питания; анализировать показатели финансово-хозяйственной деятельности предприятия</p>	<p>типовыми методиками для расчета показателей финансово-хозяйственной деятельности, проводить расчеты, обосновывать их и представлять результаты работы в соответствии с принятыми в организации стандартами</p>	

		ые ресурсы»				
			ПК-7.2 Разрабатывает мероприятия по созданию системы продаж продукции и услуг, оценивает их эффективность	методы продаж продукции и реализации услуг; методика оценки их эффективности	разрабатывать мероприятия по созданию системы продаж продукции и услуг, оценивать их эффективность	навыками разработки мероприятий по созданию системы продаж продукции и услуг, оценки их эффективности
			ПК-7.3 Оценивает и контролирует движение материально-финансовых ресурсов предприятий индустрии питания	нормативные документы, регламентирующие порядок ведения учета на предприятиях индустрии питания	оценивать и контролировать движение материально-финансовых ресурсов предприятий индустрии питания	навыками оценки и контроля за движением материально-финансовых ресурсов предприятий индустрии питания
			ПК-7.4 Разрабатывает мероприятия по повышению конкурентоспособности предприятий индустрии питания	работу предприятия на всех этапах его жизненного цикла	ориентироваться в работе предприятия	навыками разработки мероприятий для повышения конкурентоспособности предприятий индустрии питания

## 7. Структура и содержание практики

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

**Таблица 2**

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Продолжительность разделов (этапов) практики	Форма текущего контроля
1	2	3	4
<b>2 семестр</b>			
1	<p><b>Подготовительный.</b>                      Ознакомительные лекции по практике, инструктаж по технике безопасности, вводный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка на месте прохождения практики. Ознакомление с санитарными требованиями.                      Ознакомление с предприятием общественного питания (тип, класс, структура). Консультация с руководителем практики от организации, составление рабочего графика (плана) прохождения практики, получение индивидуального задания на практику.</p>	2 часа	Инструктаж/ Собеседование
2	<p><b>Производственный.</b>                      Изучение организации работы предприятия, обеспечение его сырьем, продукцией и другим материально – техническим обеспечением. Ознакомление с ассортиментом и технологиями структурных подразделений предприятия, организацией работы в зале предприятия.                      Изучение требований к условиям и срокам хранения продукции, проведение контроля качества. Вопросы безопасности жизнедеятельности и охраны окружающей среды; выполнение технологических операций и работы на современном технологическом оборудовании. Изучение основных экономических показателей работы предприятия *</p>	72 часов	Отчет по практике/ Индивидуальное задание/Собеседование
3	<p><b>Аналитический.</b> Сбор, обработка и анализ полученных данных. Подготовка отчета о прохождении практики.</p>	20 часов	Отчет по практике/ Индивидуальное задание/Собеседование
4	<p><b>Заключительный.</b> Систематизация фактического материала, подготовка и защита отчета.</p>	10 час	Защита отчета, по результатам производственной практики
5	Промежуточная аттестация	4 часов	Зачет
	Итого	108 часов	

\* в пункте представлен примерный основной этап производственной практики, который может быть изменен по предложению предприятия.

## 8. Формы отчетности по практике

Формами отчетности по практике «Производственная практика (технологическая)» является дневник практики, отчет по практике, отзыв характеристика, собеседование.

## 9. Оценочные материалы по практике

Фонд оценочных средств представлен в приложении 1 к рабочей программе по производственной практике (организационно-управленческой).

## 10. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

### *а) основная литература (библиотека СГАУ)*

1. 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°», 2020. - 496 с. - ISBN 978-5-394-03527-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1091474>

2. Технология продукции общественного питания. Практикум : учебное пособие / под ред. Л.П. Липатовой. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 374 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1034527. - ISBN 978-5-16-015459-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/122539>

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. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1031132>

4. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — 3-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 416 с. - ISBN 978-5-394-03803-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1091555>

5. Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. - Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2021. - 560 с. - ISBN 978-5-9776-0060-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1141777>

### *б) дополнительная литература*

1. Промышленная технология продукции общественного питания: Учебник / В.Д. Ершов. - 2-е изд. - СПб.: ГИОРД, 2010. - 232 с.: ил.; 60x90 1/16. (переплет) ISBN 978-5-98879-125-6, 1000 экз. Режим доступа <http://znanium.com/catalog/product/250333>

2. Технологии пищевых производств в вопросах и ответах (общая и специальная технология) [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / Г. В. Шабурова, А. А. Курочкин. - Пенза: ПГТА, 2009. - 98 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=494735>

3. Технология экстрактов, концентратов и напитков из растительного сырья: Учебное пособие / В.А. Домарецкий. - М.: Форум, 2007. - 444 с. ISBN 978-5-91134-120-6 Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/127630>

4. Общественное питание: учет и калькулирование себестоимости: Учебное пособие/А.М.Петров, 3-е изд. - М.: КУРС, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 270 с. ISBN 978-5-905554-87-2 Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/502587>

5. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / Васюкова А.Т., - 2-е изд. - М.: Дашков и К, 2018. - 208 с.: ISBN 978-5-394-01127-6 Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/415315>

8 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания/ГлавчеваС.И., КоваленкоЕ.И. - Новосиб.: НГТУ, 2011. – 404 с. ISBN 978-5-7782-1766-9 Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=546647>

9. Межгосударственный стандарт Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования 30389-2013 Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200107325>;

11. Национальный стандарт ГОСТ Р 53523-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания» Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200077763>;

12. Национальный стандарт ГОСТ Р 53995-2010 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания» Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200083573>;

13. Национальный стандарт ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу» Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200075570>.

#### **в) ресурсы информационно-коммуникационной сети «Интернет»**

Для освоения дисциплины рекомендуются следующие сайты информационно-коммуникационные сети «Интернет»:

- официальный сайт университета: [sgau.ru](http://sgau.ru);
- сайт технической документации: <http://www.tdocs.su/>;
- сайт ГОСТов: <http://standartgost.ru/>;
- сайт нормативной документации Техэксперт: <http://www.cntd.ru/>.

#### **г) периодические издания**

Питание и общество <http://firstedu.ru/zhurnaly/pitanie-i-obshhestvo>;

Аграрный научный журнал <http://agrojr.ru/index.php/asj>;

Кондитерское и хлебопекарное производство <http://www.breadbranch.com>;

Молочная промышленность <http://moloprom.ru>;

Переработка молока <http://www.milkbranch.ru>;

Мясные технологии <http://www.meatbranch.com>;

Пищевая технология <https://ivpt.kubstu.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. Профессиональная база данных «Техэксперт».

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

7. Поисковая система [Google](https://www.google.ru/). Режим доступа: <https://www.google.ru/>

8. Поисковая система [Mail.ru](https://mail.ru/). Режим доступа: <https://mail.ru/>

9. Поисковая система [Рамблер](https://www.rambler.ru/). Режим доступа: <https://www.rambler.ru/>

10. Поисковая система [Яндекс](https://www.yandex.ru/). Режим доступа: <https://www.yandex.ru/>

***е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:***

К информационным технологиям, используемым при осуществлении образовательного процесса по производственной 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	Все темы дисциплины	Microsoft Office 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.	Вспомогательная



2	Все темы дисциплины	Kaspersky Endpoint Security <b>Реквизиты подтверждающего документа:</b> 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.	Вспомогательная
---	---------------------	--	-----------------

### **11. Материально-техническое обеспечение практики**

Материально-техническое обеспечение производственной практики (организационно-управленческой) обеспечивается прохождением практики на современных предприятиях индустрии питания с полным технологическим циклом производства, имеющих высокий уровень автоматизации производства, работающих по прогрессивным технологиям, использующим рациональные формы организации труда.

Для подготовки и защиты отчета по практике используется специализированная аудитория, оснащенная компьютерной техникой с необходимым программным обеспечением, электронными учебными пособиями и аудиовизуальной техникой для презентаций.

### **12 Методические указания по организации и проведению практики**

Для организации и проведения производственной практики составлены методические указания: Методические указания для проведения производственной практики (организационно-управленческая) для обучающихся по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» / Сост. Фоменко О.С., Карабаева М Э./ – Саратов: ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ.

*Рассмотрено и утверждено на заседании кафедры «Технологии продуктов питания»  
«18» мая 2021 года (протокол №9).*