

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович  
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет  
Дата подписания: 19.05.2023 10:50:14  
Уникальный программный ключ:  
528682d78e671e566ab07f01e1e1a2172f735a12



**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Саратовский государственный аграрный университет  
имени Н.И. Вавилова»

**СОГЛАСОВАНО**  
Заведующий кафедрой  
*Соловьев Д.А.*  
« 18 » *мая* 2023 г.

**УТВЕРЖДАЮ**  
И.о. декана Факультета ВМПИБ  
*Соловьев Д.А.*  
« 18 » *мая* 2023 г.

**ПРОГРАММА ПРАКТИКИ**

Вид практики	<b>УЧЕБНАЯ</b>
Наименование практики	<b>ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ</b>
Направление подготовки	<b>19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</b>
Направленность (профиль)	<b>Технология и организация предприятий общественного питания</b>
Квалификация выпускника	<b>Бакалавр</b>
Нормативный срок обучения	<b>4 года</b>
Форма обучения	<b>Заочная</b>
Общая трудоемкость практики, ЗЕТ	<b>108</b>
Количество недель, отводимых на практику	<b>2</b>
Форма итогового контроля	<b>Зачёт</b>

**Разработчик(и): доцент, Вольф Е.Ю.**

**доцент, Фоменко О.С.**

*(подпись)*  
*(подпись)*

## 1. Цели практики

Целью учебной практики является закрепление и углубление теоретической подготовки обучающегося и приобретение им первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности.

## 2. Задачи практики

Задачами учебной практики являются:

- ознакомление с особенностями функционирования предприятий общественного питания; технологическими процессами производства полуфабрикатов из овощей, круп, бобовых, рыбы, мяса; должностными обязанностями персонала предприятий общественного питания, особенностями организации рабочих мест; организацией работы отдельных цехов;
- приобретение практических навыков изготовления полуфабрикатов и выполнения простых технологических операций с соблюдением правил техники безопасности и пожарной безопасности;
- приобретение навыков работы с нормативной, технической и технологической документацией; навыков составления должностных инструкций для различных типов предприятий общественного питания;
- приобретение навыков мотивации персонала и коммуникации; навыков организации личного и рабочего времени; навыков выстраивания деловых отношений.

## 3. Место практики в структуре ОПОП бакалавриата

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания учебная практика (технологическая) относится к вариативной части Блока 2. Практики, части, формируемой участниками образовательных отношений.

Учебная практика (технологическая) является обязательной частью основной образовательной программы бакалавриата и представляют собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

Для прохождения данной практики **на 3-м курсе** необходимы знания, умения и навыки, формируемые предшествующими дисциплинами: "Основы технологии кулинарной продукции", "Питание как часть культуры народа", "Микробиология пищевых продуктов", «Нормативное и метрологическое обеспечение услуг общественного питания», «Основы технологии кулинарной продукции», «Структура пищевых систем кулинарной продукции», «Организация и планирование производственной и сбытовой деятельности предприятий общественного питания», «Цифровые технологии в технологии и

организации предприятий общественного питания», «Психология работы в малых группах», «Физиология питания», «Санитария и гигиена питания», «Тепло - и хладотехника», «Безопасность жизнедеятельности».

Учебная практика (технологическая) является базовой для освоения дисциплин: "Санитария и гигиена питания", «Физиология питания», «Товароведение продовольственных товаров», «Технические аспекты проектирования оборудования для производства продукции общественного питания», "Продовольственная безопасность с основами нутрициологии"; "Научные основы разработки технологий и продукции общественного питания"; "Технохимический контроль продукции общественного питания", "Технология продуктов функционального питания", "Технология продукции общественного питания", "Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания", "Автоматизированные системы управления технологическими процессами на предприятиях общественного питания", а также для прохождения производственной, в том числе преддипломной практики, подготовки и защиты ВКР.

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

Форма проведения учебной практики – дискретная, непрерывная; способы проведения практики – стационарная или выездная.

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

Учебная практика (технологическая) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания проводится на 3-м курсе 2 недели, всего 108 часов, не более 6 часов в день, в соответствии с графиком учебного процесса.

Место проведения учебной практики: кафедра «Технологии продуктов питания».

#### **6. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики**

Учебная практика (технологическая) направлена на формирование у обучающихся следующих компетенций:

УК-3 «Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде»:

УК 3.1 «Осуществляет социальное взаимодействие и реализует свою роль в команде»;

УК 3.2 «Осуществляет социальное взаимодействие в малых группах в профессиональной деятельности»;

УК 3.3 «Разрешает конфликты и противоречия при деловом общении на основе учётов интересов».

УК 3.4 «Планирует и корректирует работу команды, распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды, организует обсуждение

результатов работы»

УК-4 «Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)»:

УК 4.1 «Демонстрирует умение ведения деловой коммуникации в устной и письменной формах на иностранном(ых) языке(ах)»

УК 4.2 «Демонстрирует умение ведения деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации»;

УК - 8 «Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций»

УК 8.3 «Оказывает первую помощь пострадавшему»

ПК- 2 «Способен к организации и управлению процессами производства и обслуживания организаций питания»

ПК 2.5 «Создает безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний»

ПК-4 «Управляет текущей деятельностью предприятия питания, осуществляет технологический процесс производства продукции общественного питания»:

ПК 4.3. «Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуг общественного питания»;

ПК 4.5 «Изготавливает блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим и технико-технологическим картам, техническим условиям».

В результате прохождения учебной практики (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебная практика: технологическая)) обучающийся должен приобрести следующее:

Компетенция	Обучающийся должен приобрести:	
	умения	практические навыки
1	2	3
УК-4 «Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)»	грамотно строить свою устную и письменную речь на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	логически и грамматически правильного выражения своих мыслей на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)
УК 4.1 «Демонстрирует умение ведения деловой коммуникации в устной и письменной формах на иностранном(ых) языке(ах)»	грамотно строить свою устную и письменную речь на иностранном(ых) языке(ах)	логически и грамматически правильного выражения своих мыслей на иностранном(ых) языке(ах)
УК 4.2 «Демонстрирует умение ведения деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации»	грамотно строить свою устную и письменную речь на государственном языке Российской Федерации	логически и грамматически правильного выражения своих мыслей на государственном языке Российской Федерации

УК-3 «Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде»	толерантно воспринимать этические, культурные и конфессиональные различия, взаимодействовать с группой, реализует свой потенциал в команде	построения деловых отношений с представителями различных культур, взаимодействия с группой, самореализации
УК 3.1 «Осуществляет социальное взаимодействие и реализует свою роль в команде»	взаимодействовать с группой, реализует свой потенциал в команде	взаимодействия с группой, самореализации
УК 3.2 «Осуществляет социальное взаимодействие в малых группах в профессиональной деятельности»	взаимодействовать с группой, реализует свой потенциал в команде в профессиональной деятельности	взаимодействия с группой в профессиональной деятельности, самореализации в профессиональной деятельности
УК 3.3 «Разрешает конфликты и противоречия при деловом общении на основе учётов интересов»	Разрешать конфликты и противоречия при деловом общении на основе учётов интересов	Предотвращения и Устранения конфликтных ситуаций при деловом общении, учитывая интересы команды
УК 3.4 «Планирует и корректирует работу команды, распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды, организует обсуждение результатов работы»	планировать и корректировать работу команды, распределять поручения и делегировать полномочия членам команды, организовывать обсуждения результатов работы	Распределения обязанностей и ответственности за достижение поставленных целей; организовывать обсуждения результатов работы
УК - 8 «Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций»	выявлять опасные условия жизнедеятельности	поддержания безопасных условий жизнедеятельности
УК 8.3 «Оказывает первую помощь пострадавшему»	оценивать степень опасности/безопасности условий, состояние пострадавшего, использовать методы оказания первой помощи	организации первой помощи
ПК- 2 «Способен к организации и управлению процессами производства и обслуживания организаций питания»	ставить цели и формулировать задачи; обеспечивать рациональную организацию труда производственного и обслуживающего персонала; внедрять прогрессивные приемы и методы труда на производстве	исследования производственных и трудовых процессов; адаптации передового отечественного и зарубежного опыта; организации и нормирования собственной деятельности
ПК 2.5 «Создает безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний»	ставить цели и формулировать задачи; обеспечивать рациональную организацию труда производственного и обслуживающего персонала; – внедрять прогрессивные приемы и методы труда на производстве; организовывать полный технологический процесс на производстве; проводить профилактические мероприятия по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний	исследования производственных и трудовых процессов; владения навыками разработки нормативной и технологической документации; проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний
ПК-4 «Управляет текущей деятельностью предприятия питания, осуществляет технологический процесс»	организовать технологический процесс производства продукции питания	производства продукции питания

производства продукции общественного питания»		
ПК 4.3. «Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуг общественного питания»	осуществлять поиск, обрабатывать, анализировать информацию из различных источников; использовать компьютерные технологии и базы данных в профессиональной области	сбора и интерпретации информации для профессиональных целей; использования компьютерных технологий и баз данных в профессиональной области
ПК 4.5 «Изготавливает блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим и технико-технологическим картам, техническим условиям»	изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим и технико-технологическим картам, техническим условиям	работы с технологической документацией, приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий по технологическим и технико-технологическим картам, техническим условиям

### 7. Структура и содержание практики

Общая трудоемкость учебной практики (технологическая) составляет 6 зачетных единиц, 108 часов; продолжительность – 2 недели (3-й курс).

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Продолжительность разделов (этапов) практики	Форма текущего контроля
1	2	3	4
3 курс			
1.	<p><b>Подготовительный.</b></p> <p>Участие в общем организационном собрании (знакомство с целями, задачами и программой практики; инструктаж по технике безопасности и пожарной безопасности; ознакомление с правилами оформления отчетной документации)</p>	6	Дневник по практике, собеседование
	<p><b>Основной</b></p> <p>1. Рассмотрение структур предприятий общественного питания на примере действующего предприятия (экскурсия);</p> <p>2. Осуществление поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных в сфере экологических аспектов проектирования продукции общественного питания, представление информации в требуемом формате;</p> <p>3. Работа с нормативной, технической и технологической документацией (ГОСТ, ТР ТС);</p> <p>4. Разработка должностных обязанностей персонала предприятий общественного питания.</p> <p>5. Формирование навыков выполнения простых технологических операций и работы на современном оборудовании с соблюдением правил техники безопасности и пожарной безопасности;</p> <p>6. Формирование навыков приготовления полуфабрикатов для кулинарной продукции;</p> <p>7. Выполнение различных технологических операций и работа на современном оборудовании с соблюдением правил техники безопасности и пожарной безопасности;</p> <p>8. Проведение органолептического анализа (описательный, гедонический, аналитический, дескриптивный) продукции общественного питания;</p>	53	Дневник по практике, собеседование

	9. Практический опыт товароведной экспертизы продукции предприятий общественного питания; 10. Технологии организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления.		
	<b>Заключительный.</b> Сбор, обработка и анализ полученных данных. Подготовка отчетной документации о прохождении практики. Аттестация по практике	12 1	Дневник по практике, отчетная документация, зачёт, собеседование

## 7. Формы отчетности по практике

Итоговой формой аттестации прохождения учебной практики является зачет, формой отчетности – собеседование.

К собеседованию по результатам практики обучающийся должен представить руководителю практики:

1. Титульный лист отчётной документации (*Приложение 1*);
2. Индивидуальное задание, заверенное подписью руководителя практики от университета и печатью факультета (*Приложение 2*);
3. Рабочий план прохождения практики, заверенный подписью руководителя практики от университета и печатью факультета (*Приложение 2*);
4. Дневник прохождения практики (*Приложение 3*);
5. Аттестационный лист, подписанный руководителем практики от университета (*Приложение 4*).

Аттестационный лист оформляется по результатам защиты.

### Аттестация по учебной практике

Аттестация по практике осуществляется руководителем практики от университета.

Основанием для аттестации обучающегося по практике является:

- выполнение программы практики и индивидуального задания в полном объеме;
- успешное прохождение собеседования;
- предоставление отчётной документации.

По итогам аттестации по практике оформляется аттестационный лист.

Обучающиеся, не выполнившие программу практики по уважительной причине, направляются на практику повторно, в свободное от учебы время.

Обучающиеся, не выполнившие программу практики по неуважительным причинам или не прошедшие промежуточную аттестацию, признаются имеющими академическую задолженность и могут быть отчислены из ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ в соответствии с локальным нормативным актом университета.

## 8. Оценочные материалы по практике

Оценочные материалы, сформированные для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по учебной практике разработаны на основании следующих документов:

- Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);
- приказа Минобрнауки РФ от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

Оценочные материалы представлены в приложении 1 к рабочей программе учебной практики и включают в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе прохождения практики;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- вопросы для промежуточной аттестации и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе прохождения практики;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

## 9. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

### а) основная литература (библиотека СГАУ)

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п.7)
	Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник <a href="https://e.lanbook.com/reader/book/119617/#2">https://e.lanbook.com/reader/book/119617/#2</a>	Н.Д. Горопова	СПб.:Лань, 2019	1-3
	Физиология питания: учебник <a href="https://e.lanbook.com/reader/book/99209/#1">https://e.lanbook.com/reader/book/99209/#1</a>	В.М. Позняковский, Т.М. Дроздова, П.Е. Влощинский	СПб.:Лань, 2018	1-3
	Организация обслуживания в индустрии питания: учебник <a href="https://e.lanbook.com/book/123665">https://e.lanbook.com/book/123665</a>	Т.Р. Любецкая	СПб.:Лань, 2019	1-3
	ГОСТ ISO 11036— 2017 Органолептическим анализ Методология. Характеристики структуры <a href="https://meganorm.ru/Data2/1/4293743/4293743025.pdf">https://meganorm.ru/Data2/1/4293743/4293743025.pdf</a>		2017	1-3
	ГОСТ ISO 6658-2016 Органолептический анализ.		2016	1-3



Методология. Общее руководство. <a href="http://docs.cntd.ru/document/1200139405">http://docs.cntd.ru/document/1200139405</a>			
Безопасность жизнедеятельности Охрана труда на предприятиях пищевых производств <a href="https://e.lanbook.com/reader/book/93587/#1">https://e.lanbook.com/reader/book/93587/#1</a>	Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов	СПб.:Лань, 2017.-496	1-3

### б) дополнительная литература

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п.4, таб.3)
1.	Технология продукции общественного питания:учебник <a href="https://library.nuft.edu.ua/ebook/file/mglunec">https:// library.nuft.edu.ua &gt; ebook &gt; file &gt; mglunec</a>	А. И. Мглинец, Н. А. Акимова, Г. Н. Дзюба, Г. Г. Дубцов, А. Д. Ефимов, Л. Э. Шильман	СПб.: Троицкий мост, 2010	1-3
2.	ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения <a href="http://docs.cntd.ru/document/1200103471">http://docs.cntd.ru/document/1200103471</a>		2013	1-3
3.	Управление качеством продукции. Пищевая промышленность: учебник <a href="https://e.lanbook.com/reader/book/129225/#1">https://e.lanbook.com/reader/book/129225/#1</a>	Н.И. Дупченко, В.С. Янковская.	СПб.:Лань, 2020	1-3
4.	Основы индустрии гостеприимства: учебное пособие <a href="https://e.lanbook.com/reader/book/119310/#1">https://e.lanbook.com/reader/book/119310/#1</a>	Д.Г. Брашнов, Е.В. Мигунова	М: ФЛИНТА,2013	1-3
5.	Организационная психология: учебное пособие <a href="https://e.lanbook.com/reader/book/72724/#2">https://e.lanbook.com/reader/book/72724/#2</a>	Б.Р. Мандель	М: ФЛИНТА,2015	1-3
6.	ГОСТ ISO 13299-2015 Органолептический анализ. Методология. Общее руководство по составлению органолептического профиля <a href="https://allgosts.ru/67/240/gost_iso_13299-2015">https://allgosts.ru/67/240/gost_iso_13299-2015</a>		2015	1-3
7.	ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания (Переиздание) <a href="http://docs.cntd.ru/document/1200103472">http://docs.cntd.ru/document/1200103472</a>		2012	1-3
8.	ГОСТ ISO 5492-2014 Органолептический анализ. Словарь. <a href="http://docs.cntd.ru/document/1200114256">http://docs.cntd.ru/document/1200114256</a>		2014	1-3
9.	ГОСТ ISO 8589-2014 Органолептический анализ. Общее руководство по проектированию лабораторных помещений <a href="http://docs.cntd.ru/document/1200113355">http://docs.cntd.ru/document/1200113355</a>		2014	1-3

### в) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU – Режим доступа: <http://elibrary.ru>

2. Научная электронная библиотека CYBERLENINKA.RU - Режим доступа:<https://cyberleninka.ru/>

### г) периодические издания

1. Журнал «Пищевая промышленность» - Режим доступа: <http://www.foodprom.ru/>

2. Журнал «Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК – продукты здорового питания» - Режим доступа: <http://xn---7sbab4cbipghgw0a.xn--plai/content/zhurnal-tppp-apk>

#### **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. 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 дисциплине, 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 темы дисциплины	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 темы дисциплины	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

**10. Материально-техническое обеспечение практики**

Для проведения занятий практического типа, текущего контроля и промежуточной аттестации необходимы аудитории с меловыми или маркерными досками, достаточным количеством посадочных мест и освещенностью. Для использования медиаресурсов необходимы проектор, экран, компьютер или ноутбук, по возможности – частичное затемнение дневного света. Для формирования практических навыков также используется аудитория С-142.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся (читальные залы библиотеки) оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

### **11. Методические указания по организации и проведению практики**

Для организации и проведения учебной практики составлены методические указания: Методические указания для проведения учебной практики для обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания/ Сост. Е.Ю. Вольф, О.С. Фоменко – Саратов: ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ.

Рассмотрено и утверждено на заседании  
кафедры «Технологии продуктов  
питания»

«18 мая 2021 года (протокол №9).