

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 19.05.2023 10:49:26
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

Заведующий кафедрой
Технологии продуктов питания
[Signature] /Попова О.М./
« 18 » *мая* 20 *21* г

УТВЕРЖДАЮ

И.о. декана факультета ВМПиб
[Signature] /Попова О.М.
« 18 » *мая* 20 *21* г.

ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Вид практики	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ
Наименование практики	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА: НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Профиль подготовки	Технология и организация предприятий общественного питания
Квалификация выпускника	Бакалавр
Нормативный срок обучения	4 года
Форма обучения	Заочная
Общая трудоемкость практики, зет	3
Количество недель, отводимых на практику	2
Форма итогового контроля	Зачет

Разработчик(и): *доцент, к.т.н. Фоменко О.С.*

[Signature]
(подпись)

Саратов 2021

1. Цели практики

Целью практики «Производственная практика: научно-исследовательская работа» является приобретение практического опыта планирования, организации и проведения научно-исследовательских работ в производственных условиях; приобретение навыков работы на специализированном лабораторном оборудовании; сбор, обработка и анализ полученной информации.

2. Задачи практики

Задачами производственной практики: научно-исследовательской работы являются:

- реферирование и анализ научно-технической литературы по теме исследования;
- совершенствование навыков работы на специализированном лабораторном оборудовании;
- освоение методов исследования;
- приобретение навыков коммуникации и работы в коллективе исполнителей, в том числе в качестве руководителя;
- приобретение опыта планирования, организации и проведения научно-исследовательской работы;
- приобретение навыков ведения работ с соблюдением правил техники безопасности и пожарной безопасности;
- анализ, систематизация, обобщение и оформление получаемых экспериментальных данных, необходимых для подготовки выпускной квалификационной работы, в том числе с использованием современных информационных технологий.

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 «Производственная практика: научно-исследовательская работа» относится к блоку 2. Практика, части, формируемой участниками образовательных отношений.

Практика базируется на знаниях, имеющихся у обучающихся при изучении следующих дисциплин: «Теоретическая технология», «Технология продукции общественного питания», «Технология продуктов функционального питания», «Продовольственная безопасность с основами нутрициологии», «Научные основы разработки технологий и продукции общественного питания», «Методы исследования сырья и пищевых продуктов», «Технохимический контроль продукции общественного питания», «Структура пищевых систем кулинарной продукции», «Пищевые добавки».

Для качественного освоения практики обучающийся должен:

- знать: методологию постановки эксперимента; нормативную и техническую документацию для проведения научных исследований; принцип работы лабораторного оборудования.
- уметь: планировать, организовывать и проводить научно-исследовательские работы; анализировать, систематизировать, обобщать и оформлять полученные экспериментальные данные, необходимые для подготовки выпускной квалификационной работы, в том числе с использованием современных информационных технологий.

Знания и умения, полученные в процессе прохождения производственной практики: научно-исследовательской работы необходимы обучающемуся для подготовки и защиты выпускной квалификационной работы.

4. Способы и формы проведения практики

Форма практики – дискретная.

Способ проведения практики – стационарная или выездная.

5. Место и время проведения практики

Производственная практика: научно-исследовательская работа проводится на 5 курсе – 2 недели (10-11 недели), всего 108 часов, не более 6 часов в день.

Место проведения производственной практики: научно-исследовательской работы: лаборатории кафедры «Технологии продуктов питания» ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ; профильные организации и предприятия осуществляющие научно-исследовательскую деятельность, с которыми заключены двусторонние договоры.

Во время прохождения производственной практики: научно-исследовательской работы обучающиеся привлекаются для выполнения работ, предусматривающих проведение обязательных медицинских осмотров (обследований). Наличие медицинской книжки является обязательным условием для допуска, обучающегося к прохождению практики.

6. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики

Практика «Производственная практика: научно-исследовательская работа» направлена на формирование у обучающихся следующих компетенций:

универсальных компетенций:

- «способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач» (УК-1);

- «способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде» (УК-3);

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

- «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 и военных конфликтов» (УК-8);

профессиональных компетенций:

- «способен к организации и управлению процессами производства и обслуживания организаций питания» (ПК-2);

«владеет фундаментальными разделами техники и технологии, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в сфере производства продукции общественного питания» (ПК-3);

- «управляет текущей деятельностью предприятия питания, осуществляет технологический процесс производства продукции общественного питания» (ПК-4);

- «способен к организации и управлению системами качества на предприятиях общественного питания» (ПК-5).

В результате прохождения производственной практики: научно-исследовательской работы обучающийся должен приобрести:

Компетенции	Обучающийся должен приобрести:	
	умения	практические навыки
1	2	3
УК-1- способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате для решения поставленных производственных и научно-исследовательских задач	осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных производственных и научно-исследовательских задач
УК-3 - способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	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
УК-4 - способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)»	понимать основной смысл четких сообщений, сделанных 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	понимания общего содержания услышанного 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
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 и военных конфликтов	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
ПК-2 - способен к организации и управлению процессами производства и обслуживания организаций питания	совершенствовать технологические процессы производства продукции питания различного назначения	организации и совершенствования технологических процессов производства продукции питания различного назначения

ПК-3 - владеет фундаментальными разделами техники и технологии, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в сфере производства продукции общественного питания	измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций	применения статистических методов и средств обработки экспериментальных данных проведенных исследований
ПК-4 - управляет текущей деятельностью предприятия питания, осуществляет технологический процесс производства продукции общественного питания	анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	применения отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания
ПК-5 - способен к организации и управлению системами качества на предприятиях общественного питания	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

7. Структура и содержание практики

Общая трудоемкость производственной практики: научно-исследовательской работы составляет 3 зачетные единицы, 108 академических часов; продолжительность – 2 недели.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Продолжительность разделов (этапов) практики, ч	Форма текущего контроля
1	2	3	4
5 курс			
1	Подготовительный этап: 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.	2	Дневник по практике, собеседование

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Продолжительность разделов (этапов) практики, ч	Форма текущего контроля
1	2	3	4
5 курс			
2	Основной этап: Работа с научной литературой и технической документацией. Подбор и анализ научной, учебной и методической литературы по проблеме исследования и истории вопроса; выполнение работ согласно индивидуального плана. Проведение физико-химических, микробиологических и биохимических исследований сырья, полуфабрикатов и готового продукта Сбор, обработка и анализ полученных данных	87	Дневник по практике, отчет по практике, собеседование
5	Заключительный. Оформление отчетных документов. Подведение итогов практики (в том числе промежуточная аттестация). Аттестация по практике	18 1	Дневник по практике, отчет по практике. Собеседование, зачет, собеседование

8. Формы отчетности по практике

Формами отчетности по «Производственной практике: научно-исследовательской работы» 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 «Производственной практике: научно-исследовательской работы».

10. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

а) основная литература (библиотека СГАУ)

1. Грибанов, Д.Д. Основы метрологии, сертификации и стандартизации [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Д.Д. Грибанов. — М. : ИНФРА-М, 2019. — 127 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=330611>

2. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А.С. Ратушный [и др.] ; под ред. А.С. Ратушного. — М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 240 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=339104>

3. Джум, Т.А. Санитария и гигиена питания [Электронный ресурс] : учебник / Т. А. Джум, М. Ю. Тамова, М. В. Букалова. — М. : Магистр : 24 ИНФРА-М, 2019. — 544 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=339161>

4. Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения [Электронный ресурс] : учеб. пособие / О. В. Пасько, О. В.

Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 231 с. — Режим доступа : <https://biblionline.ru/bcode/437674>

5. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 1 [Электронный ресурс] : учебник / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 264 с. — Режим доступа : <https://biblio-online.ru/bcode/437177>

6. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 2 [Электронный ресурс] : учебник / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 161 с. — Режим доступа : <https://biblio-online.ru/bcode/437797>

7. Николаева М.А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров [Электронный ресурс] : учеб. пособие / М.А. Николаева, М.А. Положишникова. — М. : ИНФРА-М, 2019. — 464 с. — Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=327911>

8. Лакиза, Н. В. Пищевая химия [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Н. В. Лакиза, Л. К. Неудачина. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 185 с. — 252 с. — Режим доступа : <https://biblio-online.ru/bcode/438153>

9. Кисленко, В.Н. Пищевая микробиология: микробиологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения [Электронный ресурс] : учебник / В.Н. Кисленко, Т.И. Дячук. — М. : ИНФРА-М, 2018. — 257 с. — Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=303040>

10. Основы научных исследований: Учебное пособие для бакалавров / Шкляр М.Ф., - 2-е изд. - М.: Дашков и К, 2018. - 208 с.: 60x84 1/16 ISBN 978-5-394-02518-1 <http://znaniium.com/catalog/product/340857>

11. Теплов, В. И. Физиология питания [Электронный ресурс] : учеб. пособие / В.И. Теплов, В.Е. Боряев. - М.: Дашков и К, 2017. - 456 с. — Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=300579>

12. Основы научных исследований / Кузнецов И.Н., - 4-е изд. - М.: Дашков и К, 2018. - 284 с.: ISBN 978-5-394-02952-3 <http://znaniium.com/catalog/product/415064>

13. Кожухар, В. М. Основы научных исследований [Электронный ресурс] : Учебное пособие / В. М. Кожухар. - М.: Дашков и К, 2013. - 216 с. - ISBN 978-5-394-01711-7. <http://znaniium.com/catalog/product/415587>

б) дополнительная литература

1. Рубина, Е.А. Микробиология, физиология питания, санитария [Электронный ресурс] : учебник / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 240 с. — Режим доступа : 26 <https://new.znaniium.com/read?id=330035>

2. Феоктистова, Т.Г. Производственная санитария и гигиена труда [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Т.Г. Феоктистова., О.Г. Феоктистова, Т.В. Наумова. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 382 с. — Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=335024>

3. Ким, И. Н. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания. Морепродукты. В 2 ч. Часть 1 [Электронный ресурс] : учеб. пособие / И. Н. Ким, А. А. Кушнирук, В. В. Кращенко ; под общ. ред. И. Н. Кима. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 229 с. — Режим доступа : <https://biblio-online.ru/bcode/437392>

4. Ким, И. Н. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания. Морепродукты. В 2 ч. Часть 2 [Электронный ресурс] : учеб. пособие / И. Н. Ким, В. В. Кращенко, А. А. Кушнирук. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 208 с. — Режим доступа : <https://biblio-online.ru/bcode/437657>

5. Научные основы формирования ассортимента пищевых продуктов с заданными свойствами. Технологии получения и переработки растительного сырья [Электронный ресурс] / Л.Н. Меняйло [и др.] .- Краснояр.: СФУ, 2015. - 212 с. — Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=141166>

6. Васюкова, А. Т. Технология кулинарной продукции за рубежом [Электронный ресурс] : учебник / А. Т. Васюкова, Н. И. Мячикова, В. Ф. Пучкова; под ред. проф. А. Т. Васюковой. —

М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017. — 368 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=283502>

7. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом [Электронный ресурс] : учеб. пособие / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — М : Издательство Юрайт, 2019. — 179 с. – Режим доступа : <https://biblio-online.ru/bcode/437672>

8. Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Ф.Г. Федцов , - 3-е изд. - М.:Дашков и К, 2017. - 248 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=286442>

9. Пищевая химия. Добавки [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Л. В. Донченко, Н. В. Сокол, Е. В. Щербакова, Е. А. Красноселова ; отв. ред. Л. В. Донченко. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 223 с. – Режим доступа : <https://biblio-online.ru/bcode/444268>

в) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Электронная библиотека <http://books.ru>

2. Российская государственная библиотека [Электронный ресурс] <http://www.rsl.ru>

3. Открытая электронная библиотека <http://orel.rsl.ru/>

4. Электронная библиотека Российской национальной библиотеки <http://www.nlr.ru:8101/online.html>

5. Электронная библиотека <http://www.auditorium.ru>

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

7. Сайт ГОСТов: <http://standartgost.ru/>

8. Межрегиональная ассоциация кулинаров России www.culina-russia.ru

9. Федерация рестораторов и отельеров <http://www.frio.ru>

10. Ресторанная жизнь России <http://menu.ru/>

11. 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 производственной практике: научно-исследовательской работы, 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	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 №	Вспомогательная

		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	
2	Все разделы практики	Kaspersky Endpoint Security 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.	Вспомогательная

11. Материально-техническое обеспечение практики

Для проведения производственной практики: научно-исследовательской работы используется материально-техническое обеспечение:

- лаборатории № С-142, С-217, С-145, С-152, учебно-научно-испытательная лаборатория по определению качества пищевой и сельскохозяйственной продукции, 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 производственной практики: научно-исследовательской работы составлены методические указания: Методические указания для проведения «Производственная практика: научно-исследовательская работа» для обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / Сост. Фоменко О.С. – Саратов: ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ.

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