

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 19.05.2023 10:47:17
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fa1ba2172f735a12



**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 (ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ) | ПРАКТИКА |
| 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 | Очная | |
| Общая трудоемкость практики, зет | 6 | |
| Количество недель, отводимых на практику | 4 | |
| Форма итогового контроля | Зачет | |

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

[Signature]
(подпись)

Саратов 2021

1. Цель практики

Целью производственной практики (технологическая) 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 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 «Производственная практика (технологическая)» относится к блоку 2. Практика, части, формируемой участниками образовательных отношений.

Практика базируется на знаниях, имеющихся у обучающихся при изучении следующих дисциплин: «Безопасность жизнедеятельности», «Санитария и гигиена 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

Производственная практика (технологическая) проводится в 6 семестре 4 недели (44-47 недели), всего 216 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 производственной практики (технологическая) 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 (технологическая) 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 определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений» (УК-2);
- «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 управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни» (УК-6);
- «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);
- «способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах» (УК-9);
- «способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности» (УК-10);

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 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 задач | осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных производственных задач |
| УК-2 - способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений | 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 | работа с нормативными правовыми документами и их использования в своей профессиональной деятельности |
| 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-6 - способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни | разрабатывать и реализовывать программы саморазвития в соответствии с выстроенными приоритетами; составлять вопросы для самоанализа; определять цели и задачи совершаемой деятельности и | организации работы по составлению программы саморазвития; объективного оценивания, анализа информации, передачи знаний и обмена опытом; формулирования |

| Компетенции | Обучающийся должен приобрести: | |
|---|--|---|
| | умения | практические навыки |
| 1 | 2 | 3 |
| | прогнозирование её результата; прорабатывать перспективу, планировать изменения профессиональной и личной ситуации; уметь работать со специальной литературой | приоритетов собственной деятельности; личного и профессионального развития, выстраивания иерархии целей и задач саморазвития по приоритетности, обосновывая их приоритетность |
| 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, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов | использования основных методов защиты производственного персонала и населения от возможных последствий в условиях чрезвычайных ситуаций, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов |
| УК-9 - способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах | клиникопсихологические особенности лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и инвалидностью; базовые принципы социальнопсихологической адаптации лиц с ОВЗ и инвалидностью | анализировать, систематизировать и применять на практике базовые дефектологические знания для оказания помощи и организации образовательного процесса лиц с ОВЗ и инвалидностью |
| УК-10 - способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности | основы поведения экономических агентов; основные экономические понятия, государственное регулирование экономики; цели, задачи, инструменты бюджетной, налоговой и денежнокредитной, политики государства | базовыми понятиями функционирования экономики и экономического развития; навыками контроля собственных экономических и финансовых рисков |
| ПК-2 - способен к организации и управлению процессами производства и обслуживания организаций питания | Структуру производства и управления предприятий питания | Координировать процессы производственного процесса предприятий питания и оказания услуг, обслуживания потребителей |
| ПК-3 - владеет фундаментальными разделами техники и технологии, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в сфере производства продукции общественного питания | методы теоретического и экспериментального исследования в области определения состава, строения основных химических соединений, входящих в состав сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов, закономерностей превращения макро- и микронутриентов при хранении, переработке сырья при производстве продуктов питания | использовать практические методы анализа и исследования пищевых систем, компонентов, добавок; использовать методы сенсорного анализа для определения качества пищевых продуктов; определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, оптимизировать на основе полученных данных |

| Компетенции | Обучающийся должен приобрести: | |
|---|---|--|
| | умения | практические навыки |
| 1 | 2 | 3 |
| | | технологический процесс и качество готовой продукции; обеспечивать качество готовых изделий в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка |
| ПК-4 - управляет текущей деятельностью предприятия питания, осуществляет технологический процесс производства продукции общественного питания | понятие и сущность стратегического и тактического анализа потребности предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах для осуществления технологического процесса производства продукции общественного питания | осуществлять стратегический и тактический анализ потребности предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах для осуществления технологического процесса производства продукции общественного питания |
| ПК-5 - способен к организации и управлению системами качества на предприятиях общественного питания | организацию входного контроля качества пищевого сырья; правила оформления документации по обеспечению качества и безопасности продукции общественного питания на предприятии | проводить стандартные и сертификационные испытания пищевого сырья и готовой продукции питания |

7. Структура и содержание практики

Общая трудоемкость производственной практики составляет 6 зачетных единиц, 216 академических часов; продолжительность – 4 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. | 2 | 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. | 191 | Дневник по практике, отчет по практике, собеседование |
| 3 | Заключительный. Оформление отчетных документов. Подведение итогов практики (в том числе промежуточная аттестация). Аттестация по практике | 22 1 | Дневник по практике, отчет по практике. Собеседование, зачет, собеседование |

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

Оценочные материалы по практике представлены в приложении 1 к рабочей программе по практике «Производственная практика (технологическая)».

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^о», 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 / Цопкало Л.А., Рождественская Л.Н. - Новоси�.: НГТУ, 2016. - 230 с.: ISBN 978-5-7782-2325-7 Режим 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>;
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 | 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 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 практики «Производственная практика (технологическая)» используется материально-техническое обеспечение:

- лаборатории № С-142, С-217, С-152 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 «Производственная практика (технологическая)» составлены методические указания: Методические указания для проведения «Производственная практика (технологическая)» 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).*