

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович  
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет  
Дата подписания: 27.04.2023 15:13:18  
Уникальный программный ключ:  
528682d78e671e556ab07f01fe1ba2172f735a12



**СОГЛАСОВАНО**  
Заведующий кафедрой  
/ Попова О.М./  
« 18 » августа 2019 г.

**УТВЕРЖДАЮ**  
И.о. директора ИЗОиДО  
/ Никошинов А.Н./  
« 18 » августа 2019 г.

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

**ПРОГРАММА ПРАКТИКИ**

Вид практики	<b>УЧЕБНАЯ</b>
Наименование практики	<b>Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебная практика: 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>216</b>
Количество недель, отводимых на практику	<b>4</b>
Форма итогового контроля	<b>Зачёт</b>

*Разработчик(и): доцент, Вольф Е.Ю.*

(подпись)

*доцент, Фоменко О.С.*

(подпись)

**Саратов 2019**

## 1. Цель 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 (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебная практика: технологическая)) относится к вариативной части Блока 2. Практики.

Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (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 **после 2 курса** необходимы знания, умения и навыки, формируемые предшествующими дисциплинами: "Основы технологии кулинарной продукции", "Питание как часть культуры народа", "Введение в профессию", "Микробиология пищевых продуктов".

Для прохождения данной практики **после 3 курса** необходимы знания, умения

и навыки, формируемые предшествующими дисциплинами: "Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания", "Технические аспекты проектирования оборудования для производства продукции общественного питания", "Товароведение продовольственных товаров", "Организация и планирование производственной и сбытовой деятельности предприятий общественного питания".

Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебная практика: технологическая)) является базовой для освоения дисциплин: "Санитария и гигиена 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", "Оборудование предприятий общественного питания". "Механическое, тепловое, торговое оборудование предприятий 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 (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебная практика: технологическая)) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания проводится после 2-го и 3-го курсов по 2 недели, всего 216 часов, не более 6 часов в день, в соответствии с графиком учебного процесса на 2 курсе на 33 и 34 неделе; на 22 и 23 неделе на 3 курсе.

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

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

Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебная практика: технологическая)) направлена на формирование у обучающихся следующих компетенций:

ОПК-1; ПК-20; ОК-6; ОК-7; ПК-9; ПК-6; ПК-18; ПК-13; ПК-1; ОПК-4; ПК-3; ПК-2; ОПК-2; ОК-5; ОК-9; ПК-4

«способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия» (ОК-5); «способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия» (ОК-6); «способностью к самоорганизации и самообразованию» (ОК-7); «способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций» (ОК-9); «способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий» (ОПК-1); «способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения» (ОПК-2); «готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания» (ОПК-4); «способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания» (ПК-1); «владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования» (ПК-2); «владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест» (ПК-3); «готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения» (ПК-4); «способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания» (ПК-6); «готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях» (ПК-9); «способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания» (ПК-13); «готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия» (ПК-18); «способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения» (ПК-20).

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	3	4
ОК-5 - «способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия»	грамотно строить свою устную и письменную речь	логически и грамматически правильного выражения своих мыслей
ОК-6 - «способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия»	толерантно воспринимать этические, культурные и конфессиональные различия	построения деловых отношений с представителями различных культур
ОК-7 - «способностью к самоорганизации и самообразованию»	распределять личное и рабочее время	организации личного и рабочего времени
ОК-9 - «способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций»	оказывать первую помощь	оказания первой помощи
ОПК-1 - «способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий»	осуществлять поиск, обрабатывать, анализировать информацию из различных источников	сбора и интерпретации информации для профессиональных целей
ОПК-2 - «способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения»	организовать технологический процесс производства продукции питания	производства продукции питания
ОПК-4 - «готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания»	обосновать принципы работы оборудования	работы с различными источниками информации и критической литературой
ПК-1 - «способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания»	пользоваться техническими средствами для оценки качества продуктов питания	<i>использования теоретических методов контроля и оценки качества продукции</i>
ПК-2 - «владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования»	использовать компьютерные технологии и базы данных в профессиональной области	использования компьютерных технологий и баз данных в профессиональной области
ПК-3 - «владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест»	использовать правила техники безопасности и производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда в профессиональной деятельности	применения правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда в профессиональной

		деятельности
ПК-4 - «готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения»	применять основные традиционные технологические способы производства продукции; оценивать технологическую эффективность производства и вносить предложения по его совершенствованию	применения методик по подбору ингредиентного состава для продуктов питания; навыками корректировки технологий для продуктов питания
ПК-6 - «способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания»	использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в профессиональной деятельности	анализа нормативной, технической, технологической документации в профессиональной деятельности
ПК-9 - «готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях»	устанавливать требования к безопасности в профессиональной деятельности	безопасного поведения в условиях производства
ПК-13- «способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания»	обеспечивать лояльность персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей	мотивации персонала, навыки управления временем
ПК-18 - «готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия»	применять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций	применения необходимых мер безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций
ПК-20 - «способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения»	осуществлять поиск и выбор информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания проявлять коммуникативные умения	анализа информации в области мотивации персонала, навыки успешной коммуникации

## 7. Структура и содержание практики

Общая трудоемкость учебной практики составляет 6 зачетных единиц, 216 часа; продолжительность – 4 недели (108 часов, 2 недели после 2-го курса и 2 недели после 3-го курса).

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Продолжительность разделов (этапов) практики	Форма текущего контроля
1	2	3	4
2 курс			
1.	<b>Подготовительный.</b> 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)	6	Дневник по практике, собеседование

	<p><b>Основной</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Рассмотрение структур предприятий общественного питания;</li> <li>2. Рассмотрение обеспечения предприятий общественного питания сырьем, продукцией и другими ресурсами;</li> <li>3. Изучение особенностей организации рабочих мест; особенностей организации работы отдельных цехов;</li> <li>4. Рассмотрение требований к условиям и срокам хранения продукции, к проведению контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.</li> <li>5. Формирование навыков выполнения простых технологических операций и работы на современном оборудовании с соблюдением правил техники безопасности и пожарной безопасности;</li> <li>6. Формирование навыков работы с нормативной, технической и технологической документацией;</li> <li>7. Изучение должностных обязанностей персонала предприятий общественного питания;</li> <li>8. Формирование навыков коммуникации на предприятиях общественного питания;</li> <li>9. Формирование навыков организации личного и рабочего времени;</li> <li>10. Приобретение навыков мотивации персонала предприятий общественного питания.</li> </ol>	53	Дневник по практики, собеседование
	<p><b>Заключительный.</b> Сбор, обработка и анализ полученных данных. Подготовка отчетной документации о прохождении практики. Аттестация по практике</p>	12 1	Дневник по практики, отчетная документация, зачёт, собеседование

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Продолжительность разделов (этапов) практики	Форма текущего контроля
1	2	3	4
3 курс			
1.	<p><b>Подготовительный.</b> 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 практики, собеседование
2.	<p><b>Основной.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Рассмотрение структур предприятий общественного питания;</li> <li>2. Рассмотрение организации снабжения и складского хозяйства;</li> <li>3. Анализ особенностей организации рабочих мест; особенностей организации работы отдельных цехов;</li> <li>4. Анализ требований к условиям и срокам хранения продукции; применение методов контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Аналитические и дескриптивные тесты.</li> <li>5. Совершенствование навыков выполнения несложных технологических операций и работы на современном оборудовании с соблюдением правил техники безопасности и пожарной безопасности;</li> </ol>	53	Дневник по практики, собеседование

	6. Совершенствование навыков работы с нормативной, технической и технологической документацией; 7. Анализ должностных инструкций персонала предприятий общественного питания; 8. Формирование навыков составления должностных инструкций для персонала различных типов предприятий общественного питания; 9. Приобретение навыков мотивации персонала и коммуникации на предприятиях общественного питания; 10. Формирование навыков организации личного и рабочего времени; навыков выстраивания деловых отношений на предприятиях общественного питания.		
3.	<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, зачет, собеседование

## 8. 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: титульный лист отчетной документации, индивидуальное задание и рабочий план, заверенные подписью руководителя практики от университета, дневник прохождения практики. Аттестационный лист оформляется по результатам защиты в последний день практики.

### Аттестация по учебной практике

Аттестация по практике осуществляется руководителем практики от университета в последний день практики.

Основанием для аттестации обучающегося по практике является:

- выполнение программы практики и индивидуального задания в полном объеме;

- успешное прохождение собеседования;

-предоставление отчетной 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.

## 9. Оценочные материалы по практике

Оценочные материалы по практике представлены в приложении 1 к рабочей программе по практике "Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-

исследовательской деятельности (учебная практика: технологическая)".

## 10. 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)
1.	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
2.	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
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
4.	Эффективная кадровая политика как составляющая обеспечения безопасности и развития бизнеса : учеб.пособие <a href="https://e.lanbook.com/reader/book/100050/#1">https://e.lanbook.com/reader/book/100050/#1</a>	Ю.А. Лукаш	М: ФЛИНТА,2015.- 201с.	1-3
5.	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
6.	ГОСТ ISO 6658-2016 Органолептический анализ. Методология. Общие руководство. <a href="http://docs.cntd.ru/document/1200139405">http://docs.cntd.ru/document/1200139405</a>		2016	1-3
7.	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. З. 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. Дунченко 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--p1ai/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	Вспомогательная

		«Компьютерный супермаркет» г. Саратов. Контракт № 0025 на приобретение прав на использование средств антивирусной защиты от 11.12.2018 г.	
--	--	---	--

## 11. 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, С-218, С-206. В случае проведения выездных занятий, предусмотренных программой практики применяется материально-техническое обеспечение профильных организаций (предприятий), с которыми заключены двусторонние договора на проведение практики обучающихся.

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.

## 12. 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»  
«27» августа 2019 года (протокол № 1).*

**Лист изменений и дополнений,  
вносимых в рабочую программу практики  
«Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том  
числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учеб-  
ная практика: технологическая)»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу практики *«Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебная практика: технологическая)»* на 2019/2020 учебный год:

Внести изменения в приложение 2 к рабочей программе практики «Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебная практика: технологическая)»; исключить приложение 1а.

Актуализированная рабочая программа практики «Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебная практика: технологическая)» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «12» сентября 2019 года (протокол № 2).

Заведующий кафедрой ТПП

  
(подпись)

О.М. Попова

**Лист изменений и дополнений,  
вносимых в рабочую программу практики**

*«Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебная практика: технологическая)»*

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу практики *«Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебная практика: технологическая)»* на 2019/2020 учебный год:

**Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения**

Наименование программы	Примечание
ESETNOD 32  <b>Реквизиты подтверждающего документа:</b> Право на использование программного продукта ESETNOD32 AntivirusBusinessEditionsrenewalfor 2041 user (продление 2041 лицензийна срок 12 месяцев). Лицензиат – ООО «Компьютерный супермаркет», г. Саратов. Контракт №0025 на приобретение прав на использование средств антивирусной защиты от 11.12.2018 г.	Срок действия контракта истек
KasperskyEndpointSecurity  <b>Реквизиты подтверждающего документа:</b> Право на использование антивирусного программного обеспечения Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (1500-2449) 1yearEducationLicence. Лицензиат – ООО «Соларис Технолоджи», г. Саратов. Контракт № ЕП-113 на оказание услуг по передаче неисключительных (пользовательских) прав на антивирусное программное обеспечение с внесением соответствующих изменений в аттестационную документацию по требованию защиты информации от 11.12.2019 г.	Переход на новое лицензионное программное обеспечение

Актуализированная рабочая программа практики *«Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебная практика: технологическая)»* рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «11» декабря 2019 года (протокол № 5).

Заведующий кафедрой ТПП

  
(подпись)

О.М. Попова

**Лист изменений и дополнений,  
вносимых в рабочую программу практики  
«Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебная практика: технологическая)»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу практики «Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебная практика: технологическая)» на 2019/2020 учебный год:

**6. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики**

е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:

- программное обеспечение:

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

Актуализированная рабочая программа практики «Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебная практика: технологическая)» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «23» декабря 2019 года (протокол № 6).

Заведующий кафедрой ТПП

  
(подпись)

О.М.Попова

**Лист изменений и дополнений,  
вносимых в рабочую программу практики  
«Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебная практика: технологическая)»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу практики «Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебная практика: технологическая)» на 2020/2021 учебный год:

**10. 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 (ит. п.7)
8.	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. Дуиченко В.С. Янковская.	СПб.:Лань, 2020	1-3

Актуализированная рабочая программа практики «Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебная практика: технологическая)» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «24» августа 2020 года (протокол № 1).

Заведующий кафедрой ТПП

  
(подпись)

О.М. Попова

**Лист изменений и дополнений,  
вносимых в рабочую программу практики  
«Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе  
первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебная практика:  
технологическая)»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу практики «Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебная практика: технологическая)» на 2020/2021 учебный год:

**Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения**

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

Актуализированная рабочая программа практики «Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебная практика: технологическая)» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «04» декабря 2020 года (протокол № 4).

Заведующий кафедрой

  
(подпись)

О.М. Попова