

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

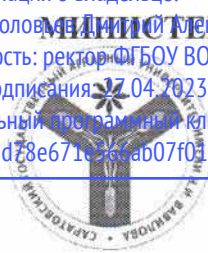
ФИС: Соловьев Дмитрий Сергеевич

Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет

Дата подписания: 17.04.2023 10:27:12

Уникальный программный ключ:

52882d78e671e36cab07f031fe1ba2172f735a12



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

СОГЛАСОВАНО

Заведующий кафедрой

/Попова О.М./

« 27 » августа 20 19 г.

УТВЕРЖДАЮ

И.о. декана факультета ВМПИБ

/Лукьяненко А.В./

« 27 » августа 20 19 г.

ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Вид практики	Производственная
Наименование практики	Производственная практика: научно-исследовательская работа
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология и организация предприятий общественного питания
Квалификация выпускника	Бакалавр
Нормативный срок обучения	4 года
Форма обучения	Очная
Общая трудоемкость практики, ЗЕТ	3
Количество недель, отводимых на практику	2
Форма итогового контроля	Зачет

Разработчики: доцент, Фоменко О.С.

доцент, Вольф Е.Ю.

(подпись)

(подпись)

Саратов 2019

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 практикам вариативной части второго блока.

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», «Методология разработки, апробация и оформление научных исследований», «Методы исследования сырья и пищевых продуктов», «Технохимический контроль продукции общественного питания», «Научные основы разработки технологий и продукции общественного питания».

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 в 8 семестре – 2 недели (39 - 41 недели), всего 108 часов, не более 6 часов в день.

Место проведения производственной практики: научно-исследовательской работы: структурные подразделения ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ; лаборатории кафедры «Технологии продуктов питания»; 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. Перечень планируемых результатов обучения, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО, формируемых в результате прохождения практики

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

общекультурных компетенций:

- «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 использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций» (ОК-9);

общепрофессиональных компетенций:

- «способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения» (ОПК-2);

- «способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам» (ОПК-3);

профессиональных компетенций:

- «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);

- «способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов» (ПК-24);

- «способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания» (ПК-25);

- «способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований» (ПК-26).

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

Компетенции	Обучающийся должен приобрести:	
	умения	практические навыки
1	2	3
ОК-5 - способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	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
ОК-6 - способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	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
ОК-9 - способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	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

Компетенции	Обучающийся должен приобрести:	
	умения	практические навыки
1	2	3
ОПК-2 - способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	совершенствовать технологические процессы производства продукции питания различного назначения	организации и совершенствования технологических процессов производства продукции питания различного назначения
ОПК-3 - способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	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
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	проводить стандартные и сертификационные испытания пищевого сырья и готовой продукции питания	организации технологического контроля качества готовой продукции
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 сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	работы с современными информационными технологиями, использования сетевых компьютерных технологий и баз данных в своей предметной области, пакетов прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования
ПК-3 - владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и	осуществлять необходимые меры безопасности производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и	организации мероприятий обеспечивающих безопасность работы производственного персонала на рабочих местах организаций питания

Компетенции	Обучающийся должен приобрести:	
	умения	практические навыки
1	2	3
загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	
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	определять основные статические и динамические характеристики объектов, выбирать рациональную систему управления технологическим процессом, выбирать конкретные типы приборов для технологического процесса	применения методов анализа систем управления технологическими процессами, методами выбора законов управления
ПК-6 - способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	организовывать документооборот по производству на предприятии питания	организации работы с нормативной, технической технологической документацией в условиях производства продукции питания
ПК-24 - способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	использования методов математической статистики для обработки результатов измерений
ПК-25 - способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	применения отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания
ПК-26 - способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	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

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
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
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.znanium.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.znanium.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.znanium.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://biblioonline.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.znanium.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.znanium.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://znanium.com/catalog/product/340857>
11. Теплов, В. И. Физиология питания [Электронный ресурс] : учеб. пособие / В.И. Теплов , В.Е. Боряе. - М.: Дашков и К, 2017. - 456 с. – Режим доступа : <https://new.znanium.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://znanium.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://znanium.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.znanium.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.znanium.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.znanium.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.znanium.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.znanium.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>;
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	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 разделы практики	ESET NOD 32 Право на использование программного продукта ESET NOD 32 Antivirus Business Edition renewal for 2041 user (продление 2041 лицензий на срок 12 месяцев). Лицензиат – ООО «Компьютерный супермаркет» г. Саратов. Контракт № 0025 на приобретение прав на использование средств антивирусной защиты от 11.12.2018 г.	Вспомогательная

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, 128, 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. Вольф Е.Ю., Фоменко О.С. – 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 производственной практики
«Производственная практика: научно-исследовательская работа»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу производственной практики «Производственная практика: научно-исследовательская работа» на 2019/2020 учебный год:

Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения

Наименование программы	Примечание
ESET NOD 32 Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование программного продукта ESET NOD32 Antivirus Business Editions renewal for 2041 user (продление 2041 лицензий на срок 12 месяцев). Лицензиат – ООО «Компьютерный супермаркет», г. Саратов. Контракт №0025 на приобретение прав на использование средств антивирусной защиты от 11.12.2018 г.	Срок действия контракта истек
Kaspersky Endpoint Security Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование антивирусного программного обеспечения Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (1500-2449) 1year Education 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.	Переход на новое лицензионное программное обеспечение

Актуализированная рабочая программа производственной практики «Производственная практика: научно-исследовательская работа» 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
«Производственная практика: научно-исследовательская работа»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу практики «Производственная практика: научно-исследовательская работа» на 2019/2020 учебный год:

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

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	<p>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)</p> <p>Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование Microsoft Desktop Education All Lng Lic/SA Pack OLV E 1Y Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов. Контракт № 0024 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 11.12.2018 г</p>	Вспомогательная	<p><i>Вспомогательное программное обеспечение:</i></p> <p>Предоставление неисключительных прав на ПО: DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent</p> <p>Предоставление неисключительных прав на ПО: Microsoft Office 365 Pro Plus Open Students Shared Server All Lng SubsvL OLV NL IMth Acdmc Stdnt w/Faculty</p> <p>Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов</p> <p>Контракт № А-032 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 23.12.2019 г.</p>

Актуализированная рабочая программа практики «Производственная практика: научно-исследовательская работа» 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
«Производственная практика: научно-исследовательская работа»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу практики «Производственная практика: научно-исследовательская работа» на 2020/2021 учебный год:

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература (библиотека СГАУ):

1. Технология продукции общественного питания. Практикум : учебное пособие / под ред. Л. П. Липатовой. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 374 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-015459-6. Режим доступа <https://znanium.com/catalog/document?id=359774>

2. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания: учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — 2-е изд. — Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 496 с. - ISBN 978-5-394-03527-2. — Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=358198>

3. Технология продукции общественного питания : учебник / под ред. А.С. Ратушного. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 241 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-015493-0.— Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=354289>

б) дополнительная литература

1. Технология продукции общественного питания: учебно-методическая литература / О.Ю. Мишина. – Волгоградский государственный аграрный университет, 2018. – 76 с.: – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=335728>

2. Любецкая, Т. Р. Технология продукции общественного питания. Теория и практика. Решение задач : учебно-методическое пособие / Т. Р. Любецкая, В. В. Бронникова. — 2-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. - 140 с. - ISBN 978-5-394-03380-3.— Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=353602>

Актуализированная рабочая программа практики «Производственная практика: научно-исследовательская работа» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «24» августа 2020 года (протокол №1).

Заведующий кафедрой



(подпись)

О.М. Попова

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу практики
«Производственная практика:НИР»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу практики «Производственная практика:НИР» на 2020/2021 учебный год:

Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения

Наименование программы	Примечание
<p>Kaspersky Endpoint Security</p> <p>Реквизиты подтверждающего документа: 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>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.</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>Реквизиты подтверждающего документа: Предоставление неисключительных прав на ПО: DsktpEdu ALNG LicSAPk 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>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.</p>	<p>Заключен новый договор сроком на 1 год (по 31.12.2021 г.)</p>

Актуализированная рабочая программа практики «Производственная практика:НИР» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «04» декабря 2020 года (протокол № 4).

Заведующий кафедрой



(подпись)

О.М. Попова