

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович  
Должность: декан ФГБОУ ВО Вавиловский университет  
Дата подписания: 19.05.2021 10:58:51  
Уникальный программный ключ:  
528682d78e671e566a507f01fa1ba2172f735a12



**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

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

1.

**СОГЛАСОВАНО**  
Заведующий кафедрой  
*Попова О.М./*  
«18» *мая* 2021 г.

**УТВЕРЖДАЮ**  
И.о. декана факультета  
*Попова О.М./*  
«18» *мая* 2021 г.

**ПРОГРАММА ПРАКТИКИ**

Вид практики	<b>ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ</b>
Наименование практики	<b>ПРЕДДИПЛОМНАЯ</b>
Направление подготовки	<b>19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания</b>
Направленность (профиль)	<b>Технологии и проектирование предприятий индустрии питания</b>
Квалификация выпускника	<b>Магистр</b>
Нормативный срок обучения	<b>2 года</b>
Форма обучения	<b>Заочная</b>
Общая трудоемкость практики, зет	<b>6</b>
Количество недель, отводимых на практику	<b>4</b>
Форма итогового контроля	<b>Зачет</b>

**Разработчик(и):** *доцент, д.б.н. Карабаева М.Э.*

*доцент, к.т.н. Фоменко О.С.*

*Карабаева*  
(подпись)  
*Фоменко*  
(подпись)

## 1. Цель практики

Целью практики «Преддипломная практика» сбор и анализ материалов для подготовки и защиты выпускной квалификационной работы.

## 2. Задачи практики

Задачами преддипломной практики являются:

- реферирование и анализ научно-технической литературы по теме исследования;
- совершенствование навыков работы на специализированном технологическом и лабораторном оборудовании;
- освоение новых методов исследования;
- приобретение опыта планирования, организации и проведения научно-исследовательской работы;
- приобретение навыков соблюдения технологической дисциплины, санитарно-гигиенического режима работы, содержания лабораторного и производственного оборудования в надлежащем техническом состоянии;
- 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;
- приобретение навыков представления результатов выполненной работы в виде научно-технических отчетов, обзоров, научных докладов и публикаций.

## 3. Место практики в структуре ОПОП ВО

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) подготовки Технологии и проектирование предприятий индустрии питания «Преддипломная практика» относится к блоку 2. Практика, части, формируемой участниками образовательных отношений.

Практика базируется на знаниях, имеющихся у обучающихся при изучении следующих дисциплин: «Методология науки о питании», «Оптимизация технологических процессов на предприятиях индустрии питания», «Инновации в организации производства и обслуживания на предприятиях индустрии питания», «Производственный контроль и безопасность технологических процессов на предприятиях индустрии питания», «Инновационные технологии производства продуктов рационального питания», «Медико-биологические аспекты диетического питания», «Организация профилактики алиментарно зависимых заболеваний», «Современные проблемы науки в сфере общественного питания», «Технологические и функциональные свойства кулинарной продукции», «Сенсорный и текстурный анализ кулинарной продукции», «Микробиология и эпидемиология в области питания», «Высокотехнологические производства продуктов питания», «Технологическое проектирование специализированных предприятий питания», «Технологии продуктов для специальных видов питания».

Для качественного прохождения преддипломной практики обучающийся должен:

**знать:** новейшие достижения техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности; анализировать технологические процессы производства продукции питания; самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания.

**уметь:** разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях; анализировать научно-техническую литературу по теме исследования; устанавливать требования к документообороту на предприятии; планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность; прогнозировать будущие результаты деятельности предприятия и разрабатывать его стратегию; использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач; формировать технические задания и технико-экономические обоснования при проектировании и реконструкции предприятий питания.

Знания и умения, полученные в процессе прохождения преддипломной практики необходимы обучающемуся для подготовки и защиты выпускной квалификационной работы.

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

Форма практики – дискретная.

Способ проведения практики – стационарная.

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

Производственная практика «Преддипломная практика» проводится на 3 курсе 4 недели (2-5 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 преддипломной практики обучающиеся привлекаются для выполнения работ, предусматривающих проведение обязательных медицинских осмотров (обследований). Наличие медицинской книжки является обязательным условием для допуска, обучающегося к прохождению преддипломной практики на предприятиях общественного питания.

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

Практика «Преддипломная практика» направлена на формирование универсальных компетенций:

- «способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели» (УК-3);

- «способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия» (УК-4);

профессиональных компетенций:

- «способен анализировать технологические процессы производства и услуг предприятий индустрии питания как объект управления» (ПК-2);

- «способен разрабатывать новые виды продукции питания и услуг с учетом прогрессивных технологий» (ПК-3);

- «способен разрабатывать и внедрять системы обеспечения качества и безопасности продукции и услуг предприятий индустрии питания, контролировать эффективность их деятельности» (ПК-4);

- «способен разрабатывать инновационные проектные решения индустриальных предприятий питания» (ПК-8).

В результате прохождения преддипломной практики обучающийся должен приобрести:

Компетенции	Индикаторы достижения компетенций	Обучающийся должен приобрести	
		умения	практические навыки
1	2	3	4
УК-3 - способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	УК-3.1 -разрабатывает стратегию командной работы для достижения поставленной цели	применять теоретические основы выработки стратегии командной работы для достижения поставленной цели на практике	навыками организации совместной работы в команде для достижения поставленной цели
	УК-3.2 - планирует и организует работу команды, распределяет поручения и делегирует полномочия членам	создавать в коллективе психологически безопасную доброжелательную среду; учитывать в своей социальной и профессиональной деятельности интересы коллег; предвидеть результаты (последствия) как личных, так и коллективных действий; планировать командную работу, распределять поручения и делегировать полномочия членам команды	
УК-4 - способен применять современный коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	УК-4.1 - применяет современные коммуникативные технологии для академического и профессионального взаимодействия	разрабатывать коммуникативную стратегию и тактику эффективного педагогического взаимодействия; самостоятельно находить и обрабатывать информацию, необходимую для качественного выполнения профессиональных задач и достижения профессионально значимых целей, в т.ч. на иностранном языке	навыками эффективного речевого поведения в различных сферах коммуникации и разных речевых ситуациях; навыками извлечения необходимой информации из оригинального текста на иностранном языке по профессиональной проблематике

	УК-4.2 - представляет результаты академической профессиональной деятельности на различных публичных мероприятиях, включая международные	представлять свою работу в письменном, устном, «презентационном» виде, адаптированном для конкретной аудитории	основами делового и профессионального общения
ПК-2 - способен анализировать технологические процессы производства и услуг предприятий индустрии питания как объект управления	ПК-2.1 - совершенствует режимы и параметры технологического процесса для получения продукции с заданными свойствами	регулировать режимы и параметры технологического процесса для получения продукции с заданными свойствами	навыками совершенствования режимов и параметров технологического процесса для получения продукции с заданными свойствами
	ПК-2.2 - использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях при использовании в профессиональной деятельности	адаптировать прогрессивные технологии зарубежных и отечественных производителей в своей профессиональной деятельности	навыками организации технологического процесса с учетом современных прогрессивных технологий
ПК-3 - способен разрабатывать новые виды продукции питания и услуг с учетом прогрессивных технологий	ПК-3.1 - разрабатывает ассортимент продукции, оформляет технико-технологические документы	разрабатывать ассортимент продукции в соответствии со спецификой предприятия индустрии питания, оформлять технико-технологические документы	практические навыки разработки ассортиментной политики предприятия индустрии питания, оформления технологической документации на новые виды продуктов питания и услуг
	ПК-3.2 - апробирует и внедряет новые виды продукции в условиях производства	разрабатывать новые виды продукции, организовывать технологический процесс производства новых продуктов питания в условиях конкретного предприятия индустрии питания	навыками разработки, апробации и внедрение в производственный процесс предприятий индустрии питания новых видов продукции

ПК-4 - способен разрабатывать и внедрять системы обеспечения качества и безопасности продукции и услуг предприятий индустрии питания, контролировать эффективность их деятельности	ПК-4.1 - адаптирует существующие и разрабатывает системы обеспечения качества и безопасности продукции с учетом специфики предприятий	выполнять оценку опасности промышленно-технологических процессов, оборудования и состояния производственной среды; определять число и вид необходимых технических средств для разработки информационных систем промышленной безопасности	применения научно обоснованной организацией на современном уровне контроля производственной безопасности с гарантией объективности и надежности результатов, позволяющих избежать чрезвычайные ситуации и получить продукты высокого качества
	ПК-4.2 - анализирует и выбирает системы обеспечения качества и безопасности продукции применительно к сфере питания	проводить анализ результатов исследований и формулировать заключения по качеству и свойствам сырья и продуктов питания	организации, проведения и внедрения результатов научных исследований в производство продуктов питания
	ПК-4.3 - контролирует эффективность функционирования систем обеспечения качества и безопасности продукции предприятий сферы питания	анализировать причины и механизмы формирования рисков; анализировать и оценивать основные виды рисков, возникающие при функционировании систем различной сложности и назначения; анализировать роль человеческого фактора в формировании рисков нарушения деятельности систем	применения научно обоснованных методов контроля безопасности в производственном процессе
ПК-8 - способен разрабатывать инновационные проектные решения индустриальных предприятий питания	ПК-8.1 - организует разработку и реализацию проектных решений индустриальных предприятий питания	планировать этапы работ и проводить контроль реализации проектов строительства и реконструкции предприятий питания	навыками анализа и оценки объемно планировочных решений предприятия питания и самостоятельно работать с нормативно технической, сметной, справочной документацией (СНиП, ВНТП и т.д.)

	ПК-8.2 - использует программные продукты в области проектирования	планировать этапы работ и проводить контроль реализации проектов строительства и реконструкции предприятий питания	навыками анализа и оценки объемно планировочных решений предприятия питания и самостоятельно работать с нормативно технической, сметной, справочной документацией (СНиП, ВНТП и т.д.)
	ПК-8.3 - разрабатывает технико-экономическое обоснование проекта	планировать этапы работ и проводить контроль реализации проектов строительства и реконструкции предприятий питания	навыками анализа и оценки объемно планировочных решений предприятия питания и самостоятельно работать с нормативно технической, сметной, справочной документацией (СНиП, ВНТП и т.д.)
	ПК-8.4 - анализирует и систематизирует информации в области проектных технологий	планировать этапы работ и проводить контроль реализации проектов строительства и реконструкции предприятий питания	навыками анализа и оценки объемно планировочных решений предприятия питания и самостоятельно работать с нормативно технической, сметной, справочной документацией (СНиП, ВНТП и т.д.)

## 7. Структура и содержание практики

Общая трудоемкость преддипломной 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
3 курс			
1	<p><b>Подготовительный этап</b> Участие в общем организационном собрании (знакомство с целями, задачами практики; первичный инструктаж по технике безопасности и пожарной безопасности; ознакомление с правилами оформления и составления отчета о прохождении практики); консультация с руководителем практики от организации, составление рабочего графика (плана) прохождения практики, получение индивидуального задания на практику; инструктаж по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка на месте прохождения практики. Вводное практическое занятие.</p>	2	Дневник по практике, собеседование
2	<p><b>Основной этап</b> Работа с научной литературой и технической документацией. Подготовка теоретической части ВКР. Выполнение индивидуального задания. Сбор, обработка и анализ экспериментальных данных</p>	192	Дневник по практике, отчет по практике, собеседование
3	<p><b>Заключительный этап.</b> Оформление отчетных документов. Подведение итогов практики (в том числе промежуточная аттестация). Аттестация по практике</p>	20  2	Дневник по практике, отчет по практике.  Собеседование, зачет, собеседование

## 8. Формы отчетности по практике

Формами отчетности по «Преддипломной практике» 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 преддипломной практике.

## 10. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

### а) основная литература (библиотека СГАУ)

1. Гаибова, Т.В. Реинжиниринг производственных процессов высокотехнологичных предприятий [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т.В. Гаибова. — Электрон. текстовые данные. — Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2017. — 143 с. — 978-5-7410-1763-0. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/71321.html>
2. 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>
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 продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Липатова Л. П. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 376 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат) (Переплёт) ISBN 978-5-00091-119-8 Режим доступа <http://znanium.com/catalog/product/518473>
5. Технология и организация производства продуктов питания: Словарь основных терминов и понятий / Ершов В.Д., Корчагина Е.И. - СПб: ГИОРД, 2016. - 80 с. ISBN 978-5- 98879-197-3 Режим доступа <http://znanium.com/catalog/product/760063>
6. Куткина М.Н. Инновации в технологии продукции индустрии питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / М.Н. Куткина, С.А. Елисеева. — Электрон. текстовые данные. — СПб. : Троицкий мост, 2016. — 168 с. — 978-5-9908002-8-1. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/51500.html>
7. Куткина М.Н. Инновации в технологии продукции индустрии питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / М.Н. Куткина, С.А. Елисеева. — Электрон. текстовые данные. — СПб. : Троицкий мост, 2016. — 168 с. — 978-5-9908002-8-1. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/51500.html>
8. Гуреева, М.А. Внешнеэкономическая деятельность: Учебное пособие / М.А. Гуреева - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 288 с. - (Высшее образование) ISBN 978-5-8199- 0635-4 Режим доступа <http://znanium.com/catalog/product/515506>
9. 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>. — ЭБС «IPRbooks»
10. Бизнес-планирование на предприятиях общественного питания»: учеб. пособие [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Т.А. Щербакова [и др.]. — Электрон. дан. — Кемерово: КемТИПП, 2016. — 99 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/93553>
11. Общественное питание: учет и калькулирование себестоимости: Учебное пособие/А.М.Петров, 3-е изд. - М.: КУРС, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 270 с. ISBN 978-5-905554- 87-2 Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/502587>

### б) дополнительная литература:

1. Высокотехнологичные производства продуктов питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / Т.В. Пилипенко [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — СПб.: Интермедия, 2014. — 112 с. — 978-5-4383-0058-8. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/30205.htm>
2. 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>

3. Зайко Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 560 с. Режим доступа <http://znanium.com/catalog/product/389895>.

4. Гумеров А.М. Пакет Mathcad. Теория и практика. Часть II. Mathcad в исследовании математических моделей химико-технологических процессов [Электронный ресурс]: учебное пособие / А.М. Гумеров, В.А. Холоднов. — Электрон. текстовые данные. — Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2013. — 83 с. — 978-5-7882-1487-0. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/64233.html>

5. Методы оптимизации и теории управления [Электронный ресурс] : методические указания к самостоятельной работе по дисциплинам «Методы оптимизации», «Математические методы теории управления» /. — Электрон. текстовые данные. — Липецк: Липецкий государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2013. — 18 с. — 2227-8397. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/22891.html>

6. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А.И. Мглинец [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — СПб. : Троицкий мост, 2015. — 736 с. — 978-5-904406-15-8. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40913.html>

7. Позняковский В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов [Электронный ресурс] : учебник / В.М. Позняковский. — Электрон. текстовые данные. — Саратов: Вузовское образование, 2014. — 453 с. — 2227-8397. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4175.html>

8. Бурашников Ю.М. Производственная безопасность на предприятиях пищевых производств [Электронный ресурс] : учебник / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов, В.Н. Сысоев. — Электрон. текстовые данные. — М. : Дашков и К, 2014. — 520 с. — 978-5-394-00966-2. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/14088.html>

9. Ястина, Г.М. Проектирование предприятий общественного питания (с основами AutoCAD): Учебник для вузов [Электронный ресурс] : учеб. / Г.М. Ястина, С.В. Несмелова. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : , 2014. — 288 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/90689> .

10. Гришина, В.Т. Маркетинг в отраслях и сферах деятельности [Электронный ресурс]: учебник / Гришина В.Т., Дробышева Л.А., Дашкова Т.Л.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2012.— 448 с. ISBN: 978-5-394-01695-0 - <http://znanium.com/bookread2.php?book=316792> (не нашла)

11. Мазилкина, Е.И. Маркетинг в отраслях и сферах деятельности [Электронный ресурс]: учебник/ Мазилкина Е.И.— Электрон. текстовые данные.— Ростов-на-Дону: Феникс, 2012. – 412 с. // Лань: электронно-библиотечная система издательства «Лань». – Электрон. текст. дан. – Режим доступа: ISBN: 978-5-222-18945-0 -<http://znanium.com/bookread2.php?book=487531>

12. Промышленная технология продукции общественного питания: Учебник / В.Д. Ершов. - 2-е изд. - СПб.: ГИОРД, 2010. - 232 с.: ил.; 60x90 1/16. (переплет) ISBN 978-5-98879-125-6, 1000 экз. Режим доступа <http://znanium.com/catalog/product/250333>

13. Технологии пищевых производств в вопросах и ответах (общая и специальная технология) [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / Г. В. Шабурова, А. А. Курочкин. - Пенза: ПГТА, 2009. - 98 с. Режим доступа: <http://www.znanium.com>

14. Технология экстрактов, концентратов и напитков из растительного сырья: Учебное пособие / В.А. Домарецкий. - М.: Форум, 2007. - 444 с. ISBN 978-5-91134-120-6 Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/127630>

15. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / Васюкова А.Т., - 2-е изд. - М.: Дашков и К, 2018. - 208 с.: ISBN 978-5-394-01127-6 Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/415315>

16. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник для вузов [Электронный ресурс]: учеб. / И.Р. Смирнова [и др.]. - Электрон. дан. - Санкт-Петербург: ,

2013. - 232 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/90691> ;
17. Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (для СПО и НПО) [Электронный ресурс]: учеб. - Электрон. дан. - Москва : КноРус, 2013. - 328 с. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/53292> ;
18. Межгосударственный стандарт Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования 30389-2013 Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200107325/> ;
19. Национальный стандарт ГОСТ Р 53523-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания» Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200077763> ;
20. Национальный стандарт ГОСТ Р 53995-2010 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания» Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200083573> ;
21. Национальный стандарт ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу» Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200075570>.
22. Панфилов, В.А. Теория технологического потока/В.А. Панфилов. – 2 –е изд., исправл. и доп. – М.: КолосС, 2007. – 319 с.: ил. ISBN 978-5-9532-0491-0
23. Забодалова, Л.А. Современные направления промышленного производства продуктов на молочной основе [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / Л.А. Забодалова, Н.В. Яковченко. — Электрон. текстовые данные. — СПб. : Университет ИТМО, Институт холода и биотехнологий, 2015. — 40 с. — 2227-8397. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/68130.html>
24. Кудрявцева, Т.А. Биотехнология продуктов питания специального назначения. Часть 1 [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / Т.А. Кудрявцева, Л.А. Забодалова, О.Ю. Орлова. — Электрон. текстовые данные. — СПб. : Университет ИТМО, 2013. — 87 с. — 2227-8397. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/71484.html>
25. Роева Н.Н. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Н.Н. Роева. — Электрон. текстовые данные. — СПб. : Троицкий мост, 2011. — 256 с. — 978-5-904406-17-2. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40852.html>
26. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.Д. Димитриев [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016. — 188 с. — 978-5-7882-1923-3. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/62155.html>)
27. Никитченко В.Е. Система обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов НАССР [Электронный ресурс] : учебное пособие / В.Е. Никитченко, И.Г. Серёгин, Д.В. Никитченко. — Электрон. текстовые данные. — М. : Российский университет дружбы народов, 2010. — 208 с. — 978-5-209-03421-6. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/11445.html>
28. Микробиологические основы ХАССП при производстве пищевых продуктов [Электронный ресурс] : учебное пособие / В.А. Галынкин [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — СПб. : Проспект Науки, 2016. — 288 с. — 978-5-903090-08-2. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/35861.html>
29. Смирнова И.Р. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / И.Р. Смирнова, Т.Л. Дудник, С.В. Сивченко. — Электрон. текстовые данные. — М. : Российская международная академия туризма, Логос, 2014. — 152 с. — 978-5-98704-779-8. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/51864.html>
30. Антипов, С.Т. Инновационное развитие техники пищевых технологий [Электронный ресурс] : учеб. пособие / С.Т. Антипов, А.В. Журавлев, Д.А. Казарцев, А.Г. Мордасов ; под ред. Панфилова В.А.. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2016. — 660 с. — Режимдоступа: <https://e.lanbook.com/book/74680>
31. Регламент (ЕС) Европейского парламента и Совета ЕС 1924/2006 от 20 декабря 2006 г., касающийся заявлений о пищевой ценности и полезности для здоровья, указываемых на пищевых

продуктах [Электронный ресурс] / . — Электрон. текстовые данные. — Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2011. — 32 с. — 2227-8397. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/1957.html>

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

1. Научная библиотека университета <http://www.sgau.ru/biblioteka/>
2. - официальный сайт университета: [sgau.ru](http://sgau.ru);
3. - сайт технической документации: <http://www.tdocs.su/>;
4. - сайт ГОСТов: <http://standartgost.ru/>;
5. - сайт нормативной документации Техэксперт: <http://www.cntd.ru/>.

**г) периодические издания:**

1. Питание и общество <http://firstedu.ru/zhurnaly/pitanie-i-obshhestvo>;
2. Аграрный научный журнал <http://agrojr.ru/index.php/asj>;
3. Кондитерское и хлебопекарное производство <http://www.breadbranch.com>;
4. Молочная промышленность <http://moloprom.ru>;
5. Переработка молока <http://www.milkbranch.ru>;
6. Мясные технологии <http://www.meatbranch.com>;
7. Пищевая технология <https://ivpt.kubstu.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.

- «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.

3. 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.

4. 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.

5. Профессиональная база данных «Техэксперт».

Современные, профессиональные справочные базы данных, содержащие нормативно-правовую, нормативно-техническую документацию и уникальные сервисы.

6. Поисковая система [Google](https://www.google.ru/). Режим доступа: <https://www.google.ru/>

7. Поисковая система [Mail.ru](https://mail.ru/). Режим доступа: <https://mail.ru/>

8. Поисковая система [Рамблер](https://www.rambler.ru/). Режим доступа: <https://www.rambler.ru/>

9. Поисковая система [Яндекс](https://www.yandex.ru/). Режим доступа: <https://www.yandex.ru/>

**е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:**

К информационным технологиям, используемым при осуществлении образовательного процесса по производственной 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
3	Основной и заключительный разделы практики	Учебный комплект КОМПАС-3D V15 на 250 мест. Проектирование и конструирование в машиностроении. Исполнитель – ЗАО «Современные технологии», г. Саратов. Контракт № 88-КС на приобретение прав на использование лицензионного программного обеспечения от	Вспомогательная

		09.11.2015 г. (бессрочно)	
--	--	---------------------------	--

### **11. Материально – техническое обеспечение практики**

Для проведения преддипломной практики 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 практики в профильных предприятиях 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 преддипломной практики составлены методические указания: Методические указания для проведения «Преддипломная практика» для обучающихся по направлению подготовки 19.04.04 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 №)*

