

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 19.05.2023 10:50:30
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f014c1ba172f735a12



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

СОГЛАСОВАНО

Заведующий кафедрой
Технологии продуктов питания

/Попова О.М./
«18» мая 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ

И.о. декана факультета ВМПиб

Попова О.М.
«18» мая 2021 г.

ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Вид практики	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ
Наименование практики	ПРЕДДИПЛОМНАЯ
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Профиль подготовки	Технология и организация предприятий общественного питания
Квалификация выпускника	Бакалавр
Нормативный срок обучения	4 года
Форма обучения	Заочная
Общая трудоемкость практики, зет	6
Количество недель, отводимых на практику	4
Форма итогового контроля	Зачет

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


(подпись)

Саратов 2021

1. Цель практики

Целью практики «Преддипломная практика» является сбор необходимого материала для выполнения выпускной квалификационной работы.

2. Задачи практики

Задачами производственной практики являются:

- приобретение и закрепление навыков анализировать производственно-технические и экономические показатели работы предприятия;
- формирование умений и приобретение навыков регулировать технологические процессы на основе современных технологий;
- приобретение навыков научно-исследовательской работы, направленной на совершенствование производства;
- приобретение навыков составлять нормативную документацию и технологический план производства;
- сбор и анализ материалов для выполнения выпускной квалификационной работы.

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 «Преддипломная практика» относится к блоку 2. Практика, части, формируемой участниками образовательных отношений.

Практика базируется на знаниях, имеющихся у обучающихся при изучении следующих дисциплин: «Методы исследования сырья и пищевых продуктов», «Охрана труда на предприятиях общественного питания», «Основы бизнес-планирования предприятий общественного питания»; «Производственный учет в сфере общественного питания»; «Проектирование предприятий общественного питания», Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Рекламная деятельность предприятия общественного питания», «Организация и планирование производственной и сбытовой деятельности предприятий общественного питания».

Для качественного освоения практики обучающийся должен:

- знать: технологические приемы по обработке продуктов питания и приготовлении кулинарной продукции повышенной сложности; технологии блюд диетического направления, барного сервиса; основы бизнес-планирования.
- уметь: применять в производственных условиях теоретические знания по проектированию предприятий общественного питания, организовывать обслуживание банкетов, вести документооборот на предприятии.

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 или выездная.

5. Место и время проведения практики

Производственная практика «Преддипломная практика» проводится на 5 курсе 4 недели (12-16 недели), всего 216 часов, не более 6 часов в день.

Место проведения преддипломной 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 у обучающихся следующих компетенций:

универсальных компетенций:

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

- «способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений» (УК-2);

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

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

- «способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни» (УК-6);

- «способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов» (УК-8);

- «способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах» (УК-9);

- «способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности» (УК-10);

профессиональных компетенций:

- «способен осуществлять разработку технического задания и технико-экономического обоснования на технологическое проектирование и реконструкцию предприятий питания» (ПК-1);

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

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

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

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

В результате прохождения производственной практики обучающийся должен приобрести:

Компетенции	Обучающийся должен приобрести:	
	умения	практические навыки
1	2	3
УК-1 - способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате для решения поставленных производственных задач	осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных производственных задач
УК-2 - способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	оперировать юридическими понятиями и категориями, анализировать юридические факты и возникающие в связи с ними правовые отношения, принимать решения и совершать юридические действия в точном соответствии с законом, правильно применять и использовать нормативные правовые документы, относящиеся к будущей профессиональной деятельности	работа с нормативными правовыми документами и их использования в своей профессиональной деятельности
УК-3 - способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	решать проблемы на основе неполной или ограниченной информации; формировать и решать задачи в производственной и педагогической деятельности, требующие углубленных профессиональных знаний; проявлять инициативу, в том числе в ситуациях риска, брать на себя всю полноту ответственности	организовывать работу малых коллективов исполнителей, способами организации научно – исследовательской деятельности; способами использования на практике умений и навыков в организации исследовательских проектных работ, в управлении коллективом
УК-4 - способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)»	понимать основной смысл четких сообщений, сделанных на литературном иностранном языке на разные темы, типичные для работы, учебы, досуга и т.д.; общаться в большинстве ситуаций, которые могут возникнуть во время пребывания в стране изучаемого языка; составить связное сообщение на известные или особо интересующие темы	понимания общего содержания услышанного или прочитанного, выражения своих мыслей и мнения в межличностном и межкультурном общении на изучаемом и русском языках, поиска и извлечения необходимой информации из оригинального текста на иностранном и русском языках
УК-6 - способен управлять своим временем, выстраивать и	разрабатывать и реализовывать программы саморазвития в	организации работы по составлению программы

Компетенции	Обучающийся должен приобрести:	
	умения	практические навыки
1	2	3
реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	соответствии с выстроенными приоритетами; составлять вопросы для самоанализа; определять цели и задачи совершаемой деятельности и прогнозирование её результата; прорабатывать перспективу, планировать изменения профессиональной и личностной ситуации; уметь работать со специальной литературой	саморазвития; объективного оценивания, анализа информации, передачи знаний и обмена опытом; формулирования приоритетов собственной деятельности; личного и профессионального развития, выстраивания иерархии целей и задач саморазвития по приоритетности, обосновывая их приоритетность
УК-8 - способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятий, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	использования основных методов защиты производственного персонала и населения от возможных последствий в условиях чрезвычайных ситуаций, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов
УК-9 - способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	клиникопсихологические особенности лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и инвалидностью; базовые принципы социальнопсихологической адаптации лиц с ОВЗ и инвалидностью	анализировать, систематизировать и применять на практике базовые дефектологические знания для оказания помощи и организации образовательного процесса лиц с ОВЗ и инвалидностью
УК-10 - способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	основы поведения экономических агентов; основные экономические понятия, государственное регулирование экономики; цели, задачи, инструменты бюджетной, налоговой и денежнокредитной, политики государства	базовыми понятиями функционирования экономики и экономического развития; навыками контроля собственных экономических и финансовых рисков
ПК-1 - способен осуществлять разработку технического задания и технико-экономического обоснования на технологическое проектирование и реконструкцию предприятий питания	проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией	чтения чертежей (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов
ПК-2 - способен к организации и	структуру производства и	координировать процессы

Компетенции	Обучающийся должен приобрести:	
	умения	практические навыки
1	2	3
управлению процессами производства и обслуживания организаций питания	управления предприятий питания	производственного процесса предприятий питания и оказания услуг, обслуживания потребителей
ПК-3 - владеет фундаментальными разделами техники и технологии, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в сфере производства продукции общественного питания	методы теоретического и экспериментального исследования в области определения состава, строения основных химических соединений, входящих в состав сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов, закономерностей превращения макро- и микронутриентов при хранении, переработке сырья при производстве продуктов питания	использовать практические методы анализа и исследования пищевых систем, компонентов, добавок; использовать методы сенсорного анализа для определения качества пищевых продуктов; определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, оптимизировать на основе полученных данных технологический процесс и качество готовой продукции; обеспечивать качество готовых изделий в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка
ПК-4 - управляет текущей деятельностью предприятия питания, осуществляет технологический процесс производства продукции общественного питания	понятие и сущность стратегического и тактического анализа потребности предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах для осуществления технологического процесса производства продукции общественного питания	осуществлять стратегический и тактический анализ потребности предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах для осуществления технологического процесса производства продукции общественного питания
ПК-5 - способен к организации и управлению системами качества на предприятиях общественного питания	организацию входного контроля качества пищевого сырья; правила оформления документации по обеспечению качества и безопасности продукции общественного питания на предприятии	проводить стандартные и сертификационные испытания пищевого сырья и готовой продукции питания

7. Структура и содержание практики

Общая трудоемкость производственной практики составляет 6 зачетных единиц, 216 академических часов; продолжительность – 4 недели.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Продолжительность разделов (этапов) практики, ч.	Форма текущего контроля
1	2	3	4
5 курс			
1	Подготовительный. Участие в общем организационном собрании (знакомство с целями, задачами и программой практики; первичный инструктаж по охране труда и пожарной безопасности; ознакомление с правилами оформления и ведения дневника практики; ознакомление с правилами составления и оформления отчета по практике); составление совместного рабочего графика (плана) прохождения практики, получение индивидуального задания на практику. Вводное практическое занятие.	2	Дневник по практике, собеседование
2	Производственный. Изучение структуры предприятия (лаборатории), обеспечения его сырьем, материалами и другими ресурсами, вопросов организации и планирования производства, системы контроля качества производства продукции (схемы ведения работ в лаборатории); изучение технологических процессов и их аппаратного оформления; вопросов безопасности жизнедеятельности и охраны окружающей среды; изучение методов управления, применяемых на предприятии; ознакомление с методами изучения спроса на предприятии; изучение внутренних и внешних средств рекламы, используемых на предприятии; выполнение технологических операций и обслуживания оборудования путем дублирования работы основных исполнителей. Сбор, обработка и анализ полученных данных.	190	Дневник по практике, отчет по практике, собеседование
3	Заключительный. Оформление отчетных документов. Подведение итогов практики (в том числе промежуточная аттестация). Аттестация по практике	22 2	Дневник по практике, отчет по практике. Собеседование, зачет, собеседование

8. Формы отчетности по практике

Формами отчетности по производственной «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. Агарков, А.П. Теория организации. Организация производства / А.П. Агарков - М.: Дашков и К, 2017. - 272 с.: ISBN 978-5-394-01583-0 [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=415506>
2. Бухалков, М. И. Производственный менеджмент: организация производства: учебник / М.И. Бухалков. — 2-е изд. — М.: ИНФРА-М, 2018. — 395 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=949884>
3. Васюкова, А., Любецкая, Т.Р. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / А. Васюкова, Т.Р. Любецкая - М.: Дашков и К, 2017. - 416 с.: ISBN 978-5-394-02181-7 [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=512131>
4. Мрыхина, Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Е.Б. Мрыхина - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 176 с.: 60x90 1/16. - (Профессиональное образование) (Переplёт 7БЦ) ISBN 978-5-8199-0306-3 [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=493230>
5. Трещевского, Ю.И., Вертаковой, Ю.В., Пидоймо, Л.П. Экономика и организация производства : учеб. пособие / под ред. Ю.И. Трещевского, Ю.В. Вертаковой, Л.П. Пидоймо ; рук. авт. кол. Ю.В. Вертакова. — М. : ИНФРА-М, 2018. — 381 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=814430>
6. Туровец, О.Г., Родионов, В.Б. и др. Организация производства и управление предприятием: Учебник / О.Г. Туровец, В.Б. Родионов и др.; Под ред. О.Г. Туровца - 3-е изд. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 506 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат). (п) ISBN 978-5-16-004331-9, 500 экз. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=472411>
7. Тушканов, М.П., Черевко, Л.Д., Винничек, Л.Б.; Организация производства и предпринимательство в АПК: Учебник / М.П. Тушканов, Л.Д. Черевко, Л.Б. Винничек; Под ред. Тушканов М.П. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 270 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат) (Переplёт 7БЦ) ISBN 978-5-16-011330-2 [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=556288>
8. Егоров Ю. Н. Управление маркетингом: Учебное пособие / Ю.Н. Егоров - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 238 с. ISBN 978-5-16-010430-0 // Электронно-библиотечная система издательства «Znanium.com». – Электрон. текст. дан. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=488403>
9. Управление человеческими ресурсами : теория и практика : учеб. пособие / А.С. Лифшиц. — М.: РИОР: ИНФРА-М, 2018. — 266 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI: <https://doi.org/10.12737/1711-1> Режим доступа <http://znanium.com/catalog/product/896719>
10. 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>
11. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров/ С.С. Аминов [и др.].— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2016.— 336 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/60625.html>.
12. Проектирование предприятий общественного питания: Учебное пособие для вузов [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Т.В. Шленская [и др.]. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : , 2014. — 288 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/90688>.

13. 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>.

б) дополнительная литература

1. Никифоров Л. Л. Никифоров, Л. Л. Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс] : Учебное пособие для бакалавров / Л. Л. Никифоров, В. В. Персиянов. - М.: Дашков и К, 2013. - 496 с. ЭБС Znanium.com; ссылка доступа - <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=415279>

2. Стурман В.И. Оценка воздействия на окружающую среду: Учебное пособие. - 1-е изд. – СПб.: Издательство «Лань», 2015. –352 с. ЭБС e.lanbook.com; ссылка доступа - https://e.lanbook.com/book/67472?category_pk=2462#authors

3. Стрекалова, Н. Д. Бизнес-планирование [Комплект]: теория и практика; учебное пособие для бакалавров и специалистов [Текст] / Н. Д. Стрекалова. - СПб. : Питер, 2012. - 352 с. - (Учебное пособие. Стандарт третьего поколения). -ISBN 978-5-459-01065-7

4. Дейнека, А.В. Управление персоналом организации / Дейнека А.В. - М.:Дашков и К, 2017. - 288 с.: ISBN 978-5-394-02375-0 Режим доступа <http://znanium.com/catalog/product/512044>

5. Бороздина, Г.В. Психология и этика деловых отношений: Учебное пособие / Бороздина Г.В. - Мн.:РИПО, 2015. - 228 с. Режим доступа <http://znanium.com/catalog/product/948651>

6. 2. Деловое общение: Учебник для вузов / П.И. Сидоров, М.Е. Путин и др.; Под ред. проф. П.И. Сидорова - 2-е изд., перераб. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 384 с.: ил.; 60х90 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат). (п) ISBN 978-5-16-003843-8 Режим доступа <http://znanium.com/catalog/product/405196>

7. 3.Евтихов, О.В. Психология управления персоналом: теория и практика / О.В. Евтихов. - СПб: Речь, 2010. - 319 с.: 60х90 1/16 ISBN 978-5-9268-0849-7 Режим доступа <http://znanium.com/catalog/product/536760>

8. 4.Егидес, А. П. Психология конфликта [Электронный ресурс] : учеб. пособие / А. П. Егидес. - М.: Московский финансово-промышленный университет «Синергия», 2013. - (Университетская серия). - ISBN 978-5-4257-0110-7. Режим доступа <http://znanium.com/catalog/product/451312>

9. Проектирование, конструирование и расчет техники пищевых технологий [Электронный ресурс] : учеб. пособие / под ред. Панфилова В.А.. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2013. — 912 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/6599>

в) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Научная библиотека университета <http://www.sgau.ru/biblioteka/>
2. Сайт ГОСТов: <http://standartgost.ru/>
3. Межрегиональная ассоциация кулинаров России www.culina-russia.ru
4. Федерация рестораторов и отельеров <http://www.friro.ru>
5. Ресторанная жизнь России <http://menu.ru/>
6. Все рестораны и гостиницы <http://www.allcafe.info>

г) периодические издания:

1. Научно-практический журнал «Вопросы питания» <http://vp.geotar.ru/>;
2. Журнал «Питание и общество» [https://delpress.ru](https://delpress.ru;);

3. Журнал «Пищевая промышленность»: <http://foodprom.ru>.

д) информационные справочные системы и профессиональные базы данных

Для пользования стандартами и нормативными документами рекомендуется применять информационные справочные системы и профессиональные базы данных, доступ к которым организован библиотекой университета через локальную вычислительную сеть.

Для пользования электронными изданиями рекомендуется использовать следующие информационные справочные системы и профессиональные базы данных:

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

Базы данных содержат сведения обо всех видах литературы, поступающей в фонд библиотеки. Более 1400 полнотекстовых документов (учебники, учебные пособия и т.п.). Доступ – с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

2. Электронная библиотечная система «Лань» <http://e.lanbook.com>.

Электронная библиотека издательства «Лань» – ресурс, включающий в себя как электронные версии книг издательства «Лань», так и коллекции полнотекстовых файлов других российских издательств. После регистрации с компьютера университета – доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

3. «Университетская библиотека ONLINE» <http://www.biblioclub.ru>.

Электронно-библиотечная система, обеспечивающая доступ к книгам, конспектам лекций, энциклопедиям и словарям, учебникам по различным областям научных знаний, материалам по экспресс-подготовке к экзаменам. После регистрации с компьютера университета – доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

4. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU. <http://elibrary.ru>.

Российский информационный портал в области науки, медицины, технологии и образования. На платформе аккумулируются полные тексты и рефераты научных статей и публикаций. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет. Свободная регистрация.

5. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». <http://window.edu.ru>.

Информационная система предоставляет свободный доступ к каталогу образовательных Интернет-ресурсов и полнотекстовой электронной учебно-методической библиотеке для общего и профессионального образования. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

6. ЭБС «Юрайт» <http://www.biblio-online.ru>.

Электронно-библиотечная система издательства «Юрайт». Учебники и учебные пособия от ведущих научных школ. Тематика: «Бизнес. Экономика», «Гуманитарные и общественные науки», «Естественные науки», «Информатика», «Прикладные науки. Техника», «Языкознание. Иностранные языки». Доступ - после регистрации с компьютера университета с любого компьютера, подключенного к Internet.

7. Профессиональная база данных «Техэксперт».

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

8. Поисковые интернет-системы Яндекс, Rambler, Google и др.

е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:

К информационным технологиям, используемым при осуществлении образовательного процесса по преддипломной практике, относятся:

- персональные компьютеры, посредством которых осуществляется доступ к информационным ресурсам и оформляются результаты самостоятельной работы;
- проекторы и экраны для демонстрации слайдов мультимедийных лекций;
- активное использование средств коммуникаций (электронная почта, тематические сообщества в социальных сетях и т.п.).

- программное обеспечение:

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы (расчетная, обучающая, контролирующая)
1	2	3	4
1	Все разделы практики	Microsoft Office Реквизиты подтверждающего документа: Предоставление неисключительных прав на ПО: DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов. Сублицензионный договор № 201201/КЛ/Л/44-208 на передачу неисключительных прав на программы для ЭВМ с конечным пользователем по адресу: г. Саратов, ул. Советская, 60 от 01.12.2020 г	Вспомогательная
2	Все разделы практики	Kaspersky Endpoint Security Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (250-499) 1 year Educational Renewal License. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов. Сублицензионный договор № 6-219/2020/223-1370 от 01.12.2020 г.	Вспомогательная
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 09.11.2015 г. (бессрочно)	Вспомогательная

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 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 преддипломной практики составлены методические указания: Методические указания для проведения «Преддипломная практика» для обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / Сост. Фоменко О.С. – Саратов: ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ.

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