

Автономная некоммерческая организация высшего образования
«Поволжский православный институт имени Святителя Алексия,
митрополита Московского»

Кафедра технологии продукции и организации общественного питания

УТВЕРЖДАЮ

Ректор

протоиерей Димитрий Лескин

«28» 06 20 19 г.

ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

(вид практики)

**ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ
УМЕНИЙ И НАВЫКОВ, В ТОМ ЧИСЛЕ ПЕРВИЧНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ
НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

(тип практики)

Направление подготовки **19.03.04** Технология продукции и организация
общественного питания

Направленность (профиль) **Технология продукции и организация ресторанного
бизнеса**

Квалификация выпускника **бакалавр**

Тольятти
2019


Программа практики разработана на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Минобрнауки России от 12.11.2015 № 1332 (зарегистрировано в Минюсте России 14.12.2015, № 40082); учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса».

Составители рабочей программы: Д.Ф. Игнатова, доцент.

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры технологии продукции и организации общественного питания

(протокол № 4 от «05» 06 20 19 г.)

Заведующий кафедрой


(подпись)

Д.Ф. Игнатова

Информация об актуализации рабочей программы дисциплины:


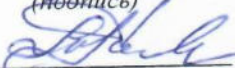
Протокол заседания кафедры № _____ от " _____ " _____ 20 ____ г.

Протокол заседания кафедры № _____ от " _____ " _____ 20 ____ г.

Протокол заседания кафедры № _____ от " _____ " _____ 20 ____ г.

СОГЛАСОВАНО

Руководитель управления
образовательных программ


(подпись)

(подпись)

В.В. Козлякова

Зав. библиотекой

Т.Н. Козловская

Оглавление

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ.....	4
1.1. Цели и задачи практики.....	4
1.2. Способы и формы проведения практики.....	4
1.3. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.....	4
1.4. Место практики в структуре образовательной программы	5
1.5. Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях.....	5
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ.....	6
2.1. Содержание практики.....	6
2.2. Формы отчетности по практике.....	6
3. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ.....	7
3.1. Описание показателей, критериев и шкал оценивания компетенций.....	7
3.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценивания компетенций.....	9
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ.....	10
4.1. Перечень учебной литературы, необходимой для проведения практики	10
4.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для прохождения практики	12
4.3. Перечень информационных технологий, программного обеспечения и информационных справочных систем, используемых при проведении практики	12
4.4. Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики	13

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

1.1. Цели и задачи практики

Учебная практика проводится в целях получения первичных профессиональных умений и навыков, ознакомления с основами будущей профессиональной деятельности.

Основная цель учебной практики – получение информации и приобретение практических навыков, связанных с выбранной специальностью, ознакомление с производственным процессом предприятий общественного питания. Местом проведения учебной практики могут быть учебно-производственные лаборатории вуза, предприятия питания, оснащенные современным технологическим оборудованием и испытательными приборами.

Основные задачи практики:

- ознакомление студентов с предприятием общественного питания в целом и с особенностями работы отдельных цехов и подразделений;
- приобретение практических навыков работы на рабочих местах по механической кулинарной обработке сырья и изготовлению полуфабрикатов;
- приобретение навыков по эксплуатации оборудования, инвентаря, посуды;
- изучение правил по технике безопасности, соблюдению личной гигиены и пищевой санитарии;
- изучение требований экологической безопасности на предприятиях общественного питания,
- изучение нормативно-технической документации предприятий питания.

1.2. Способы и формы проведения практики

Способ проведения практики: стационарная;

Форма проведения практики: дискретно - путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения учебной практики.

1.3. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код	Наименование	Результаты обучения	
ОК-6	способность работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	знать:	ассортимент выпускаемой продукции и её дальнейшее использование; особенности приёма, хранения и подготовки сырья к производству
		уметь:	скомпоновать технологическую линию производства пищевого изделия, типичного для данного типа предприятия
		владеть:	методами организации работы отдельных производственных участков на предприятиях общественного питания
ОПК-5	готовность к участию во всех фазах организации производства и организации	знать:	требования к качеству основного и дополнительного сырья; основные стадии технологического процесса производства пищевого продукта;

	обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов		условия и сроки хранения изделий на предприятии
		уметь:	расположить основные и вспомогательные помещения в корпусах предприятия; рассчитать производственную рецептуру
		владеть:	методами организации производственного процесса на предприятиях общественного питания.
ПК-3	владение 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	знать:	основные передовые высокопроизводительные приемы и способы труда, а также инструменты, приспособления и оснастку, используемые новаторами производства
		уметь:	использовать приборы и инвентарь, применяемые при технологии приготовления продуктов питания
		владеть:	правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраной труда на предприятиях общественного питания

1.4. Место практики в структуре образовательной программы

Учебная практика относится к Блоку 2 Практики учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса».

Дисциплины, на освоении которых базируется учебная практика – Безопасность жизнедеятельности, Социология, Менеджмент.

Дисциплины, для которых необходимы знания, умения, навыки, приобретаемые в результате прохождения учебной практики – Микробиология, Физиология питания, Маркетинг, Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, Управление персоналом, Санитария и гигиена, Безопасность жизнедеятельности, производственная практика, преддипломная практика.

1.5. Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях

Количество зачетных единиц	6
Количество недель	4
Виды контроля в семестрах:	Дифференцированный зачет
	4

Курс	1		2		3		4		5		Итого
Семестр	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
Зачетных единиц по семестрам				6							6
Количество недель в семестре				4							4

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

2.1. Содержание практики

Этапы практики	Виды работы на практике, включая самостоятельную работу студентов	Формы текущего контроля
1 этап	Знакомство с организацией (предприятием), его организационной структурой, видами деятельности, инструктаж по технике безопасности	Индивидуальное задание Календарный план (график) прохождения практики
2 этап	1. Изучение вопросов, предусмотренных программой практики 2. Сбор материала по выполнению индивидуального задания 3. Оформление дневника практики	Дневник практики
3 этап	Оформление и защита отчета по практике	Отчет по практике

Практика состоит из трех этапов.

Первый этап:

Общее ознакомление с предприятием, его структурой и функциями, внешними и внутренними связями.

Второй этап:

Ознакомление с характеристикой сырья и готовой продукции, условиями их транспортирования, хранения и контроля;

знакомство с основными технологическими процессами, связанными с переработкой сырья, получением продуктов и контроля их качества;

знакомство с основным оборудованием, задействованным в технологическом процессе.

Оформление отчета и дневника по учебной практике:

- общие сведения о практике и краткая характеристика базы практики;
- описание и анализ выполненной работы с количественными и качественными характеристиками ее элементов;

- выводы о состоянии и перспективах развития изученных на практике объектов (процессов).

Ведется дневник практики и результаты выполненной работы заносятся в отчет по практике. Собираются копии документов, содержащих информацию в соответствии с выданным заданием.

Третий этап:

В соответствии с графиком учебного процесса студент заканчивает оформление отчета по практике, составляет презентацию об итогах выполненного задания со своими собственными рекомендациями по улучшению процесса и доклад по базам предприятий общественного питания. В назначенный руководителем практики от института срок, студент предоставляет документы.

2.2. Формы отчетности по практике

На протяжении всего периода работы по месту прохождения практики студент должен в соответствии с индивидуальным заданием собирать и обрабатывать необходимый материал, а затем представить его в виде оформленного отчета по практике своему руководителю от кафедры.

Отчетная документация студента о прохождении практики включает в себя:

- индивидуальное задание, выданное студенту на период прохождения практики;
- дневник практики;
- отчет о прохождении практики;

- приложения к отчету;
- характеристика (отзыв) руководителя практики от профильной организации.

3. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

3.1. Описание показателей, критериев и шкал оценивания компетенций

На протяжении всего периода работы по месту прохождения практики студент должен в соответствии с индивидуальным заданием собирать и обрабатывать необходимый материал, а затем представить его в виде оформленного отчета по практике своему руководителю от кафедры.

В период прохождения практики студенты ведут дневник с указанием мероприятий, проведенных в течение дня и описанием проделанной работы. Дневник ведется в соответствии с рабочим графиком (планом) проведения практики.

Дневник практики предназначен для составления индивидуального календарно-тематического плана работы студента на весь период прохождения практики, ежедневных записей о характере и объемах выполненной работы согласно плану и контроля за последовательностью, полнотой и своевременностью прохождения практики.

Студент обязан в трехдневный срок со дня начала практики составить план ее прохождения в трех экземплярах: первый экземпляр заполняется в дневнике; второй и третий экземпляры - на свободных стандартных листах белой бумаги для передачи руководителям практики от предприятия и от кафедры для последующего контроля.

Последовательность изучения тем и количество дней, отведенных на соответствующую тему зависят от особенностей объекта-базы практики, информационной доступности материала для изучения, выполнения должностных обязанностей, предусмотренных на данном рабочем месте в период практики.

Записи в дневнике должны быть краткими и конкретными: какую работу выполнил студент, какие составлял расчеты, какие заполнял документы и какие сделаны предложения. Оценка выполненных работ производится руководителем практики от предприятия в конце практики по результатам произведенной работы студента-практиканта в конкретном отделе.

Дневник заверяется подписью руководителя практики от профильной организации и печатью.

По итогам прохождения практики студенты оформляют отчет о прохождении практики.

Введение должно содержать общие сведения о практике и краткую характеристику базы практики.

Раздел "Анализ выполненной работы" является основной частью отчета и составляет примерно 90 % его объема. В разделе дается описание и анализ выполненной работы с количественными и качественными характеристиками ее элементов. Приводятся необходимые иллюстрации.

В разделе "Заключение" студент должен представить выводы о состоянии и перспективах развития изученных на практике объектов (процессов).

Отчет должен содержать данные собственных исследований, описание полученных практических навыков студента, выводы и предложения об улучшении работы предприятия.

Требования к оформлению отчета о прохождении практики:

- отчет должен быть отпечатан на компьютере через 1,5 интервала, номер шрифта – 14 пт, объем - не менее 5 страниц машинописного текста;
- в отчет могут входить приложения (таблицы, графики, заполненные бланки, прайс-листы, фотографии и т.п.) объемом не более 20 страниц. Приложения (иллюстрационный материал) в общее количество страниц отчета не входят.

Характеристика (отзыв) на студента, проходившего практику, составляется руководителем практики от профильной организации и заверяется печатью организации.

В характеристике указывается:

- описание работы, выполненной студентом во время прохождения практики;
- оценка качества выполнения работы;
- отношение студента к выполняемой работе;
- оценка сформированности общепрофессиональных и профессиональных компетенций, освоенных обучающимися в ходе прохождения практики;
- итоговая оценка, которую заслуживает студент, исходя из всех вышеуказанных факторов.

Текущий контроль прохождения производственной практики проводится в дискретные временные интервалы руководителем практики в следующих формах:

фиксация посещений предприятия;

проверка ведения конспекта лекций, дневника практики.

Формой промежуточной аттестации по учебной практике является дифференцированный зачет.

Форма проведения промежуточной аттестации – защита работы на отчетной конференции.

Условие допуска к отчетной конференции – предоставленный отчет по учебной практике, дневник практики, оформленные характеристики руководителей практики от предприятия и от кафедры, презентация.

По результатам практики выставляется дифференцированная оценка (зачет) «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Критерии оценки:

Вид промежуточной аттестации	Критерии и нормы оценки		
дифференцированный зачет	зачтено	«отлично»	защита отчета, выполнение задания на практику от 91% до 100%, положительная характеристика руководителя практики от предприятия
		«хорошо»	защита отчета, выполнение задания на практику от 71% до 90%, положительная характеристика руководителя практики от предприятия
		«удовлетворительно»	защита отчета, выполнение задания на практику от 51% до 70%, положительная характеристика руководителя практики от предприятия
	не зачтено	«неудовлетворительно»	защита отчета, выполнение задания на практику до 50%, характеристика руководителя практики от предприятия отрицательная или отсутствует

Оценка по практике или зачет приравнивается к оценкам (зачетам) по теоретическому обучению и учитываются при подведении итогов общей успеваемости студентов.

Студенты, не выполнившие программу практики по уважительной причине, направляются на практику вторично, в свободное от учебных занятий время.

Студенты, не выполнившие программу практики без уважительной причины или получившие неудовлетворительную оценку, могут быть отчислены из университета за академическую неуспеваемость в установленном порядке.

3.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценивания компетенций

Перечень оценочных средств

1. Индивидуальное задание по практике
2. Дневник практики.
3. Отчет о прохождении учебной практики.

Индивидуальное задание по прохождению учебной практики.

Индивидуальное задание определяется руководителем практики от кафедры для более глубокого изучения отдельных направлений организации производства и обслуживания, новых технологий и методик исследования.

Содержание задания определяется особенностью предприятия практики и носит исследовательский характер. Тема индивидуального задания может корректироваться руководителями практики по необходимости.

В соответствии с целями и задачами технологической части при учебной практике необходимо рассмотреть следующие вопросы:

- пройти инструктаж по технике безопасности, ознакомиться со спецификой предприятия;
- изучить характерные особенности данного предприятия (базы практики) согласно ГОСТ 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».
- описать тип предприятия: специализированный цех, столовая, ресторан и т.д., его наименование или номер.
- оценить перечень производственных цехов, складских, административных, торговых и подсобных помещений, подшефных предприятий – доготовочных.
- оценить производственную программу предприятия, обуславливающую специфику всех сфер его деятельности: производственной, хозяйственной, коммерческой.
- оценка слабых мест существующей технологии производства продуктов общественного питания на данном предприятии;
- оценка возможности изменения существующих технологий производства продуктов общественного питания: увеличение производительности, изменение технологических параметров, введение инновационных технологий, возможность получения новых продуктов и т.д.

Дневник практики

В период прохождения практики студенты ведут дневник с указанием мероприятий, проведенных в течение дня и описанием проделанной работы. Дневник ведется в соответствии с рабочим графиком (планом) проведения практики.

Дневник практики предназначен для составления индивидуального календарно-тематического плана работы студента на весь период прохождения практики, ежедневных записей о характере и объемах выполненной работы согласно плану и контроля за последовательностью, полнотой и своевременностью прохождения практики.

Студент обязан в трехдневный срок со дня начала практики составить план ее прохождения в трех экземплярах: первый экземпляр заполняется в дневнике; второй и третий экземпляры - на свободных стандартных листах белой бумаги для передачи руководителям практики от предприятия и от кафедры для последующего контроля.

Последовательность изучения тем и количество дней, отведенных на соответствующую тему зависят от особенностей объекта-базы практики, информационной

доступности материала для изучения, выполнения должностных обязанностей, предусмотренных на данном рабочем месте в период практики.

Записи в дневнике должны быть краткими и конкретными: какую работу выполнил студент, какие составлял расчеты, какие заполнял документы и какие сделаны предложения. Оценка выполненных работ производится руководителем практики от предприятия в конце практики по результатам произведенной работы студента-практиканта в конкретном отделе.

Дневник заверяется подписью руководителя практики от профильной организации и печатью. Форма дневника практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности находится в разделе «Документы по практике» на сайте АНО ВО «Поволжский православный институт». Режим доступа: http://pravinst.ru/load/rabochie_uchebnye_plany_zaochnoe/praktika/90

Отчет о прохождении учебной практики

Отчет о практике оформляет каждый студент независимо от вида задания.

Отчет о практике должен содержать:

- дневник, оформленный согласно Приложению А;
- титульный лист;
- введение;
- анализ выполненной работы в соответствии с программой практики;
- заключение;
- источники информации;
- приложения (при необходимости).

Введение должно содержать общие сведения о практике и краткую характеристику базы практики.

Раздел "Анализ выполненной работы" является основной частью отчета и составляет примерно 90 % его объема. В разделе дается описание и анализ выполненной работы с количественными и качественными характеристиками ее элементов. Приводятся необходимые иллюстрации.

В разделе "Заключение" студент должен представить выводы о состоянии и перспективах развития изученных на практике объектов (процессов).

Отчет должен содержать данные собственных исследований, описание полученных практических навыков студента, выводы и предложения об улучшении работы предприятия.

Отчет подписывается студентом и сдаётся на кафедру в двухдневный срок после завершения практики для рецензирования и допуска к защите.

Презентация оформляется в программе PowerPoint, не менее 15 слайдов. В документе должны быть отражены технологические линии предприятия, фотографии меню, залов (торговых и производственных) и иные данные.

Форма отчета о прохождении практики по получению первичных профессиональных умений и навыков находится в разделе «Документы по практике» на сайте АНО ВО «Поволжский православный институт». Режим доступа: http://pravinst.ru/load/rabochie_uchebnye_plany_zaochnoe/praktika/90

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

4.1. Перечень учебной литературы, необходимой для проведения практики

4.1.1. Основная литература

1. Василенко, З.В. Проектирование объектов общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / З.В. Василенко, О.В. Мацикова, Т.Н. Болашенко. - Минск : Вышэйшая школа, 2013. - 304 с. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=235665>

2. Дворецкий, Д.С. Основы проектирования пищевых производств [Электронный ресурс] : учебное пособие / Д.С. Дворецкий, С.И. Дворецкий ; Министерство образования и науки Российской Федерации, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Тамбовский государственный технический университет». - Тамбов : Издательство ФГБОУ ВПО «ТГТУ», 2013. - 352 с. : ил. - Библиогр. в кн. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=277681>
3. Никифорова, Т. Проектирование предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т. Никифорова, Д.А. Куликов, В. Коротков ; Министерство образования и науки Российской Федерации, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Оренбургский государственный университет». - Оренбург : ОГУ, 2012. - 161 с. : табл. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=259288>

4.1.2. Дополнительная литература

1. Ботов, М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания [Текст] : учебник для нач. проф. образования [Текст] / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. - 2-е изд., испр. - М: Академия, 2006. - 464 с. - Доп. МО. - 2 экз.
2. Василевская, С. Практикум по технологическому оборудованию пищевых производств [Электронный ресурс] : учебное пособие / С. Василевская, В. Полищук; Министерство образования и науки Российской Федерации, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Оренбургский государственный университет». - Оренбург: ОГУ, 2012. - 217 с.; URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=259366>
3. Василенко, З.В. Проектирование объектов общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / З.В. Василенко, О.В. Мацикова, Т.Н. Болашенко. - Минск: Вышэйшая школа, 2013. - 304 с. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=235665>
4. Виноградов, Ю. Н. Проектирование предприятий мясомолочной отрасли и рыбоперерабатывающих производств. теоретические основы общестроительного проектирования [Текст] / Ю.Н. Виноградов, В.Д. Косой, О.Ю. Новик. - СПб.: ГИОРД, 2005.- 336 с. - Рек. УМО. - 4 экз.
5. Гавриленков, А.М. Оборудование для очистки воздушных выбросов и сточных вод пищевых предприятий [Текст] : учеб. пособие / А.М. Гавриленков, Е.А. Рудыка. - СПб.: ГИОРД, 2007. - 120 с. - Рек. УМО. - 3 экз.
6. Голованов, О. М. Дипломное проектирование предприятий общественного питания (холодильная, санитарно-техническая, электротехническая части) [Текст] : учеб. пособие / под ред. Г.Г. Дубцова. - М.: МГУПП, 2004. - 171 с. - 2 экз.
7. Дашков, Л.П. Организация, технология и проектирование предприятий (в торговле) [Электронный ресурс] : учебник / Л.П. Дашков, В.К. Памбухчиянц, О.В. Памбухчиянц. - 12-е изд., перераб. и доп. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. - 456 с. : табл., ил. - (Учебные издания для бакалавров). URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=375810>
8. Дашков, Л.П. Организация, технология и проектирование торговых предприятий [Текст] : учебник для студентов высших учеб. заведений / Л.П. Дашков, В.К. Памбухчиянц. - 8е изд., перераб. и доп. - М.: Дашков и К, 2008. - 508 с. - Рек. МО. - 3 экз.
9. Дворецкий, Д.С. Основы проектирования пищевых производств [Электронный ресурс] : учебное пособие / Д.С. Дворецкий, С.И. Дворецкий ; Министерство

образования и науки Российской Федерации, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Тамбовский государственный технический университет». - Тамбов : Издательство ФГБОУ ВПО «ТГТУ», 2013. - 352 с. : ил. - Библиогр. в кн. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=277681>

10. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования [Текст] : учеб. пособие / В.П. Золин. - 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2003. - 248 с. - Доп. УМО. - 1 экз.
11. Илюхин, В.В. Монтаж, наладка, диагностика, ремонт и сервис оборудования предприятий молочной промышленности [Текст] : учебник / В.В. Илюхин, И.М. Тамбовцев, М.Я. Бурлев. - СПб.: ГИОРД, 2008. - 504 с. - 5 экз.
12. Илюхин, В.В. Справочник механика молокоперерабатывающих предприятий и сервиса [Текст] / В.В. Илюхин, М.Я. Бурлев. - СПб.: ГИОРД, 2007. - 240 с. - 2 экз.
13. Проектирование хлебопекарных предприятий [Электронный ресурс] : учебное пособие / С.В. Борисова, З.Ш. Мингалева, Т.А. Ямашев и др. ; Министерство образования и науки России, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Казанский национальный исследовательский технологический университет». - Казань : Издательство КНИТУ, 2013. - 148 с. : ил., табл., схем. - Библиогр. в кн.. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258729>
14. Ровинский, Л.А. Фасовочное оборудование малых предприятий [Электронный ресурс] / Л.А. Ровинский. - М. : Инфра-Инженерия, 2011. - 208 с. URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=144811>
15. Цуранов, О.А. Холодильная техника и технология [Текст] / О.А. Цуранов, А.Г. Крысин; под ред. В.А. Гуляева. - СПб.: Лидер, 2004. - 448 с. - Рек. УМО. - 2 экз.

4.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для прохождения практики

1. Информационный портал Пищевик. На сайте можно найти любую информацию по пищевой промышленности, начиная от статей заканчивая видеороликами. - Режим доступа: <http://mppnik.ru/>
2. Информационный Центр Пищевой и Перерабатывающей Промышленности. - Режим доступа: www.foodinfo.ru
3. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU. - Крупнейший российский информационно-аналитический портал. - Режим доступа: <http://elibrary.ru/defaultx.asp>
4. Сайт, посвящённый новостям и технологиям сферы общественного питания. Проект Национальной Торговой Ассоциации. - Режим доступа: www.restorus.com
5. **Pitportal.ru.** Все для общепита России. - Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>

4.3. Перечень информационных технологий, программного обеспечения и информационных справочных систем, используемых при проведении практики

4.3.1. Перечень информационных технологий:

технические средства:

- мультимедийное оборудование;

методы обучения с использованием информационных технологий:

- мультимедийные технологии – для демонстрации презентаций;
- информационно-коммуникационные технологии – электронная почта;
- работа с электронными документами (Word, PowerPoint);
- работа в сети «Интернет».

4.3.2. Перечень программного обеспечения

Наименование программного обеспечения	Лицензионное программное обеспечение	Свободно распространяемое программное обеспечение
Операционная система MS Windows	+	
Электронный офис MS Office	+	
Программный пакет для работы с электронной интерактивной доской SmartNotebook	+	
Электронная система управления обучением Moodle		+
АСКОН-Компас		+

4.3.3. Перечень информационных справочных систем, профессиональных баз данных:

Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн». – Режим доступа: www.biblioclub.ru

4.4. Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики

Учебная практика проводится на предприятиях пищевой промышленности Самарской области, лаборатории технологии продуктов питания кафедры.

Спецодежда: халаты, косынки, перчатки резиновые противокислотные, респиратор, очки защитные.

Материально-техническая база института:

Помещение	Технические средства обучения, мультимедийное оборудование
Аудитория для проведения установочной конференции, групповых и индивидуальных консультаций, промежуточной аттестации	Учебные аудитории, укомплектованные мебелью и техническими средствами обучения (электронная интерактивная доска или медиаоборудование и проекционный экран)
Аудитория для самостоятельной работы	Компьютерный класс, оснащенный компьютерной техникой с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду института