

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 19.05.2023 10:52:55
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12



**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**

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

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

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

ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Вид практики	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ
Наименование практики	ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ
Направление подготовки	19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технологии и проектирование предприятий индустрии питания
Квалификация выпускника	Магистр
Нормативный срок обучения	2 года
Форма обучения	Очная
Общая трудоемкость практики, зет	12
Количество недель, отводимых на практику	8
Форма итогового контроля	Зачет

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

доцент, к.т.н. Фоменко О.С.

Карабаева
(подпись)
Фоменко
(подпись)

Саратов 2021

1. Цель практики

Целью производственной практики «Технологическая практика» является приобретение практических навыков выполнения технологических операций, работе с оборудованием и организации обслуживания на предприятиях индустрии питания.

2. Задачи практики

Задачами технологической практики являются:

- формирование навыков организации технологического процесса для получения продукции с заданными свойствами; разработки новых продуктов питания и оформления на них сопроводительную документацию; создание новых видов продукции в условиях конкретного производства;
- формирование навыков внедрения систем качества продукции в производство, оценки ситуации и выявления факторов, влияющих на эффективность их внедрения; определения необходимой системы качества для конкретного производства методами анализа и оценки результативности системы обеспечения безопасности предприятия питания;
- формирование навыков анализа и систематизации информации;
- формирование навыков организации совместной работы в команде для достижения поставленной цели;
- формирование навыков постановки цели в условиях командой работы; способами управления командной работой в решении поставленных задач; навыками преодоления возникающих в коллективе разногласий, споров и конфликтов на основе учета интересов всех сторон;
- формирование навыков эффективного речевого поведения в различных сферах коммуникации и разных речевых ситуациях; навыками извлечения необходимой информации из оригинального текста на иностранном языке по профессиональной проблематике;
- формирование навыков ведения работ с соблюдением правил техники безопасности и пожарной безопасности;
- формирование профессионального интереса, чувства ответственности и уважения к выбранной профессии;
- сбор и анализ материалов для выполнения выпускной квалификационной работы.

3. Место практики в структуре ОПОП ВО

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

Практика базируется на знаниях, полученные при освоении дисциплин: Стратегический менеджмент, Методология науки о питании, Оптимизация технологических процессов на предприятиях индустрии питания, Математическое моделирование и анализ данных, Управление проектами, Производственный контроль и безопасность технологических процессов, Профессиональная этика предприятий индустрии питания, Высокотехнологичные производства продуктов питания, Инновационные технологии производства продуктов рационального питания, Документооборот и нормирование деятельности в сфере общественного питания Глобальные технологии современных продуктов питания, Нутрициология и технология

современных продуктов питания, Технологические аспекты профилактики алиментарно-зависимых заболеваний, Технологические аспекты диетического питания.

Для качественного прохождения производственной практики обучающийся должен:

- знать: принципы и технологии выработки стратегии командной работы для достижения поставленной цели, основы лидерства и командообразования, особенности различных стилей лидерства; процессы внутренней динамики команды, технологии и методы кооперации в командной работе; общие формы организации деятельности коллектива; психологию межличностных отношений в группах разного возраста; основы стратегического планирования работы коллектива для достижения поставленной цели; специфику коммуникативной деятельности педагога; многообразие моделей и технологий педагогической коммуникации; основные концепции организации межличностного взаимодействия в информационно-образовательной среде универсальные закономерности структурной организации и самоорганизации текста; базовую лексику делового и профессионального общения; технологические процессы производства продуктов общественного питания; новую информацию в области развития потребительского рынка; отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания; нормативную документацию на продовольственные товары; классификацию ассортимента продовольственных товаров; их химический состав и пищевую ценность; технологические и потребительские свойства продовольственных товаров; принципы и правила оформления нормативной документации; ассортимент продовольственных товаров; их химический состав и пищевую ценность; технологические и потребительские свойства продовольственных товаров; существующие системы обеспечения качества и безопасности продукции; системы, обеспечивающие качество и безопасность продукции общественного питания;

- уметь: применять теоретические основы выработки стратегии командной работы для достижения поставленной цели на практике, 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, 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, предоставлять свою работу в письменном, устном, «презентационном» виде, адаптированном для конкретной аудитории, самостоятельно использовать различные технологии для решения научно-исследовательских задач приобретать новые знания, использовать современные научные технологии, использовать их в своей деятельности, анализировать потребительские свойства продуктов питания; оформлять технико-технологические документы на создаваемую продукцию, проводить оценку маркетинговой среды, спроса, предложения; разрабатывать технологические карты на новую продукцию; оценивать возможности конкретного производства применять системы качества и безопасности продукции, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами, анализировать риски, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем на предприятии питания; оценивать эффективность функционирования системы обеспечения безопасности предприятия питания; находить источники информации по использованию современных методов, средств обеспечения безопасности на предприятии питания.

4. Способы и формы проведения практики

Форма проведения производственной практики – дискретная; способы проведения практики – стационарная.

5. Место и время проведения практики

Производственная практика проводится на 1 курсе – 8 недель, всего 432 часа, не более 6 часов в день.

Местами проведения производственной практики являются предприятия индустрии питания, предприятия пищевой промышленности, лаборатории кафедры «Технологии продуктов питания», структурные подразделения ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ.

Производственная практика (технологическая) может проводиться на следующих предприятиях (на усмотрение руководителя практики и по согласованию с руководителем предприятия):

- ООО «Здоровое питание», г. Саратов;
- ООО «ГерГанс», г. Саратов;
- ООО «Потенциал», г. Саратов;
- ООО «Русский кейтеринг», г. Саратов;
- ООО «Покровская трапеза», г. Саратов;
- ООО «Кофе и шоколад», г. Саратов;
- ООО «Эра», ресторан «Словакия», г. Саратов;
- ООО «Коляда», ресторан «Одесса», г. Саратов.

Во время прохождения производственной практики (технологическая) обучающиеся привлекаются для выполнения работ, предусматривающих проведение обязательных медицинских осмотров (обследований). Наличие медицинской книжки является обязательным условием для допуска, обучающегося к прохождению производственной практики на предприятиях общественного питания.

6. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики

Производственная практика (технологическая) направлена на формирование следующих компетенций, представленных в табл. 1:

Таблица 1

Требования к результатам освоения практики

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Индикаторы достижения компетенций	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
				знать	уметь	владеть
1	2	3	4	5	6	7
1	УК-3	«Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную	УК-3.1Разрабатывает стратегию командной работы для достижения поставленной цели	принципы и технологии выработки стратегии командной работы для достижения поставленной	и применять теоретические основы выработки стратегии командной работы для достижения	навыками организации совместной работы в команде для достижения поставленной цели

		стратегию для достижения поставленной цели»		цели, основы лидерства и командообразования, особенности различных стилей лидерства; процессы внутренней динамики команды, технологии и методы кооперации в командной работе	поставленной цели на практике	
			УК-3.2 Планирует и организует работу команды, распределяет поручения и делегирует полномочия членам	общие формы организации деятельности коллектива; психологию межличностных отношений в группах разного возраста; основы стратегического планирования работы коллектива для достижения поставленной цели	создавать в коллективе психологически и 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	навыками постановки цели в условиях командной работы; способами управления командной работой в решении поставленных задач; навыками преодоления возникающих в коллективе разногласий, споров и конфликтов на основе учета интересов всех сторон
2	УК-4	«Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на	УК-4.1 Применяет современные коммуникативные технологии для академического и профессионального взаимодействия	специфику коммуникативной деятельности педагога; многообразие моделей и технологий	разрабатывать коммуникативную стратегию и тактику эффективного педагогического взаимодействия	навыками эффективного речевого поведения в различных сферах коммуникации и разных

		иностранных) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия»		педагогической коммуникации; основные концепции организации межличностного взаимодействия в информационно-образовательной среде универсальные закономерности и структурной организации и самоорганизации текста	я; самостоятельно находить и обрабатывать информацию, необходимую для качественного выполнения профессиональных задач и достижения профессионально значимых целей, в т.ч. на иностранном языке	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	базовую лексику делового и профессионального общения	предоставлять свою работу в письменном, устном, «презентационном» виде, адаптированном для конкретной аудитории	основами делового и профессионального общения
3	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	технологические процессы производства продуктов общественного питания	самостоятельно использовать различные технологии для решения научно-исследовательских задач	организации технологического процесса для получения продукции с заданными свойствами
			ПК-2.2 Использует информацию о зарубежных отечественных прогрессивных технологиях при использовании профессиональной деятельности	новую информацию в области развития потребительского рынка; отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания; нормативную документацию	приобретать новые знания, использовать современные научные технологии, использовать их в своей деятельности	навыками анализа и систематизации информации

				на продовольственные товары		
4	ПК-3	«Способен разрабатывать новые виды продукции питания и услуг с учетом прогрессивных технологий»	ПК-3.1 Разрабатывает ассортимент продукции, оформляет технико-технологические документы	классификацию ассортимента продовольственных товаров; их химический состав и пищевую ценность; технологические и потребительские свойства продовольственных товаров; принципы и правила оформления нормативной документации	анализировать потребительские свойства продуктов питания; оформлять технико-технологические документы на создаваемую продукцию	навыками разработки новых продуктов питания и оформлять на них сопроводительную документацию
			ПК-3.2 апробирует и внедряет новые виды продукции в условиях производства	ассортимент продовольственных товаров; их химический состав и пищевую ценность; технологические и потребительские свойства продовольственных товаров	проводить оценку маркетинговой среды, спроса, предложения; разрабатывать технологические карты на новую продукцию; оценивать возможности конкретного производства	навыками создания новых видов продукции в условиях конкретного производства
5	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	существующие системы обеспечения качества и безопасности продукции	применять системы качества и безопасности продукции, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами	навыками внедрения систем качества продукции в производство, оценки ситуации и выявления факторов, влияющих на эффективность их внедрения

		»				
			ПК-4.2 Анализирует и выбирает системы обеспечения качества и безопасности продукции применительно к сфере питания	системы, обеспечивающие качество и безопасность продукции общественного питания	анализировать и выбирать системы качества и безопасности продукции на конкретном производстве	навыками определения необходимой системы качества для конкретного производства
			ПК-4.3 контролирует эффективность функционирования систем обеспечения качества и безопасности продукции предприятий сферы питания	системы, обеспечивающие качество и безопасность продукции общественного питания	анализировать риски, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем на предприятии питания; оценивать эффективность функционирования системы обеспечения безопасности предприятия питания; находить источники информации по использованию современных методов, средств обеспечения безопасности на предприятии питания	методами анализа и оценки результативности системы обеспечения безопасности предприятия питания

7. Структура и содержание практики

Общая трудоемкость практики – 12 зачетных единиц, 432 академических часа, продолжительность – 8 недель.

Таблица 2

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Продолжительность разделов (этапов) практики	Форма текущего контроля
1	2	3	4
2 семестр			
1	Подготовительный. Ознакомительные лекции по практике, инструктаж по технике безопасности, вводный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка на месте прохождения практики. Ознакомление с санитарными требованиями. Ознакомление с предприятием общественного питания (тип, класс, структура). Консультация с руководителем практики от организации, составление рабочего графика (плана) прохождения практики, получение индивидуального задания на практику.	2 часа	Инструктаж/ Собеседование
2	Производственный. Изучение организации работы предприятия, обеспечение его сырьем, продукцией и другим материально – техническим обеспечением. Ознакомление с ассортиментом и технологиями структурных подразделений предприятия, организацией работы в зале предприятия. Изучение требований к условиям и срокам хранения продукции, проведение контроля качества. Вопросы безопасности жизнедеятельности и охраны окружающей среды; выполнение технологических операций и работы на современном технологическом оборудовании. Изучение основных экономических показателей работы предприятия *	348 часов	Отчет по практике/ Индивидуальное задание/ Собеседование
3	Аналитический. Сбор, обработка и анализ полученных данных. Подготовка отчета о прохождении практики.	52 часов	Отчет по практике/ Индивидуальное задание/ Собеседование
4	Заключительный. Систематизация фактического материала, подготовка и защита отчета.	28 час	Защита отчета, по результатам производственной практики
5	Промежуточная аттестация	2 часа	Зачет
	Итого	432 часа	

* в пункте представлен примерный основной этап производственный практики, который может быть изменен по предложению предприятия.

8. Формы отчетности по практике

Формами отчетности по практике «Производственная практика (технологическая)» 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 практике «Производственная практика (технологическая)».

10. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

а) основная литература (библиотека СГАУ)

1. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — 2-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 496 с. - ISBN 978-5-394-03527-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1091474>
2. Технология продукции общественного питания. Практикум : учебное пособие / под ред. Л.П. Липатовой. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 374 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1034527. - ISBN 978-5-16-015459-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/122539>
3. Технология продукции общественного питания : учебник / под ред. А.С. Ратушного. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 241 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-015493-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1031132>
4. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — 3-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 416 с. - ISBN 978-5-394-03803-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1091555>
5. Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. - Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2021. - 560 с. - ISBN 978-5-9776-0060-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1141777>

б) дополнительная литература

1. 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>
2. 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://znanium.com/bookread2.php?book=494735>
3. 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>
4. 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>
5. 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>
- 8 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания/ГлавчеваС.И., КоваленкоЕ.И. - Новосиб.: НГТУ, 2011. – 404 с. ISBN 978-5-7782-1766-9 Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=546647>

9. Межгосударственный стандарт Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования 30389-2013 Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200107325>;

11. Национальный стандарт ГОСТ Р 53523-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания» Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200077763>;

12. 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>;

13. Национальный стандарт ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу» Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200075570>.

в) ресурсы информационно-коммуникационной сети «Интернет»

Для освоения дисциплины рекомендуются следующие сайты информационно-коммуникационные сети «Интернет»:

- официальный сайт университета: sgau.ru;
- сайт технической документации: <http://www.tdocs.su/>;
- сайт ГОСТов: <http://standartgost.ru/>;
- сайт нормативной документации Техэксперт: <http://www.cntd.ru/>.

г) периодические издания

Питание и общество <http://firstedu.ru/zhurnaly/pitanie-i-obshhestvo>;

Аграрный научный журнал <http://agrojr.ru/index.php/asj>;

Кондитерское и хлебопекарное производство <http://www.breadbranch.com>;

Молочная промышленность <http://moloprom.ru>;

Переработка молока <http://www.milkbranch.ru>;

Мясные технологии <http://www.meatbranch.com>;

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.

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

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

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

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

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

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

6. Профессиональная база данных «Техэксперт».

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

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

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

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

10. 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	Все темы дисциплины	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 темы дисциплины	Kaspersky Endpoint Security Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (250-499) 1 year Educational Renewal License. Лицензиат – ООО	Вспомогательная

		«Современные технологии», г. Саратов. Сублицензионный договор № 6- 219/2020/223-1370 от 01.12.2020 г.	
--	--	---	--

11. Материально-техническое обеспечение практики

Материально-техническое обеспечение производственной практики (технологическая) обеспечивается прохождением практики на современных предприятиях индустрии питания с полным технологическим циклом производства, имеющих высокий уровень автоматизации производства, работающих по прогрессивным технологиям, использующим рациональные формы организации труда.

Для подготовки и защиты отчета по практике используется специализированная аудитория, оснащенная компьютерной техникой с необходимым программным обеспечением, электронными учебными пособиями и аудиовизуальной техникой для презентаций.

12 Методические указания по организации и проведению практики

Для организации и проведения технологической практики составлены методические указания: Методические указания для проведения производственной практики (технологическая) для обучающихся по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» / Сост. Фоменко О.С., Карабаева М Э./ – Саратов: ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ.

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