

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Тольяттинский государственный университет»

Б2.О.01 (П)
(индекс практики)

ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Производственная практика (технологическая практика) 3

(наименование практики)

по направлению подготовки (специальности)
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

направленность (профиль) / специализация
Технологии продуктов функционального и специализированного питания

Форма обучения: очная

Год набора: 2025

Общая трудоемкость: 3 ЗЕ

Распределение часов практики по семестрам

Семестр	7	Итого
Форма контроля	Зачет с оценкой	
Вид занятий		
Самостоятельная работа под руководством преподавателя	1,8	1,8
Промежуточная аттестация	0,2	0,2
Контактная работа	2,0	2,0
Иные формы	106	106
Итого	108	108

Программу практики составил(и):

Доцент, к.т.н., Кулакова Ю.П.

(должность, ученое звание, степень, Фамилия И.О.)

Рецензирование программы практики:



Отсутствует



Рецензент

(должность, ученое звание, степень, Фамилия И.О.)

Программа практики составлена на основании ФГОС ВО и учебного плана направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Срок действия программы практики до «28» августа 2029 г.

УТВЕРЖДЕНО

На заседании кафедры «Технологии производства пищевой продукции и организация общественного питания»

(протокол заседания № 1 от «28» августа 2024 г.).

1. Цель практики

Цель – закрепление теоретических и практических знаний, полученных студентами при изучении дисциплин специальности и специализации. Формирование практических навыков, связанных с выбранной специальностью, и умения самостоятельного решения производственных вопросов.

2. Место практики в структуре ОПОП ВО

Дисциплины и практики, на освоении которых базируется данная практика: «Микробиология», «Биохимия», «Основы пищевой биотехнологии». «Санитария и гигиена», «Основы нутрициологии и физиологии питания», «Технологическое оборудование предприятий по производству продуктов функционального питания», «Учебная практика (ознакомительная практика)», «Учебная практика (научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы))».

Дисциплины и практики, для которых освоение данной практики необходимо как предшествующее: «Организация производства и контроль качества готовой продукции функционального назначения», «Технология продуктов функционального и специализированного питания», «Производство продуктов диетического лечебного и диетического профилактического питания», «Основы проектирования и оснащения биотехнологических производств», «Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)».

3. Вид практики, способ и форма (формы) ее проведения

Вид практики: производственная

Способ: стационарная

Форма (формы) проведения практики: дискретно (распределенная)

4. Тип практики

Технологическая практика

5. Место проведения практики

1. ТГУ, Лаборатория технологии приготовления и оценки качества пищевых продуктов, ауд. А-313, А-315, 445020 Самарская обл. г. Тольятти, ул. Белорусская 16Б
2. Общество с ограниченной ответственностью «ФитнесФуд» договор № 2316 от 15.04.2024 (срок действия до 31.08.2030г) 445007 Самарская обл г. Тольятти проезд Тупиковый, влд. 26
3. Общество с ограниченной ответственностью «ИОНИА-Тольятти» договор № 3286 от 23.06.2022 (срок действия до 31.08.2030г) 445030 Самарская обл г. Тольятти ул. 40 лет Победы, д. 48
4. Общество с ограниченной ответственностью «Ресто» договор № 3282 от 23.06.2022 (срок действия до 31.08.2030г) 445030 Самарская обл г. Тольятти , ул. Мира 47
5. Другие предприятия и организации по производству продуктов специализированного и функционального питания, деятельность которых соответствует профилю подготовки.

6. Планируемые результаты обучения

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности (ОПК-1)	ОПК-1.1. Понимает принципы, методы и средства решения стандартных задач профессиональной деятельности на основе информационной и коммуникационной культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности	Знать: -взаимосвязанную совокупность средств и методов, используемых для хранения, обработки и выдачи информации;
	ОПК-1.2. Решает стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и коммуникационной культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности	Уметь: -решать поставленные задачи на основе информационной культуры, пользоваться фондом справочных изданий, электронным каталогом, электронно-библиотечными системами
	ОПК-1.3. Демонстрирует навыки подготовки обзоров, аннотаций, составления рефератов, научных докладов, публикаций по научно-исследовательской работе с учетом требований информационной безопасности	Владеть: - системой знаний и умений, обеспечивающих целенаправленную самостоятельную деятельность по оптимальному удовлетворению индивидуальных информационных потребностей с использованием как традиционных, так и новых сетевых информационных технологий
Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-2)	ОПК-2.1. Понимает основы математики, физики, химии, биологии	Знать: - основные математические методы и приемы обработки количественной информации
	ОПК-2.2. Решает стандартные профессиональные задачи с применением естественнонаучных знаний	Уметь: -решать поставленные задачи с применением естественнонаучных знаний
	ОПК-2.3. Демонстрирует навыки теоретического и экспериментального исследования объектов профессиональной деятельности	Владеть: - навыками решения профессиональных задач на основе применения знаний полученных при изучении естественнонаучных дисциплин
		Знать: - основные методы экспериментальных исследований

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
		<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять навыки экспериментальных исследований в области профессиональной деятельности
		<p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований.
Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов (ОПК-3)	ОПК-3.1. Осуществляет выбор технологического оборудования для различных способов кулинарной обработки продуктов.	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - устройство и принцип работы современного технологического оборудования - нормативную документацию по эксплуатации и монтажу технологического оборудования; - технику безопасности при эксплуатации и монтаже технологического оборудования
		<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять выбор технологического оборудования для различных способов кулинарной обработки продуктов
		<p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками эксплуатации технологического оборудования
Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания (ОПК-4)	ОПК-4.1. Способен разрабатывать стадии технологического процесса производства продуктов общественного питания	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологию производства пищевой продукции из различных видов сырья и полуфабрикатов - нормативно-технологическую документацию в области производства продукции общественного питания
		<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять технологические расчеты для всех стадий производства продукции общественного питания
	ОПК-4.2. Использует технологические принципы производства кулинарной продукции при организации производственного процесса.	<p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками осуществления различных технологических процессов производства продукции - навыками разработки нормативно-технологической документации <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основы организации предприятий общественного питания <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать производственную программу предприятия

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
		-навыками осуществления различных технологических процессов производства продукции
Способен организовывать и контролировать производство продукции питания (ОПК-5)	ОПК-5.1. Применяет основные показатели и требования к параметрам технологического процесса. ОПК-5.1. Применяет основные показатели и требования к параметрам технологического процесса. ОПК-5.2. Формулирует основные принципы организации технoхимического контроля на производстве продуктов питания ОПК-5.3. Использует современное приборное обеспечение для ведения технологического контроля и анализа качества продуктов	Знать: - основополагающие стандарты отрасли
		Уметь: - организовывать и контролировать различные стадии производства продукции общественного питания
		Владеть: - навыками работы с действующей нормативно-справочной документацией в области контроля и оценки качества сырья, полуфабрикатов, производимой продукции и оказываемых услуг в сфере общественного питания

7. Структура и содержание практики

Вид учебной работы	Этапы практики	Семестр	Объем, ч.	Баллы	Формы текущего контроля (наименование оценочного средства)
Самостоятельная работа под руководством преподавателя	Составление плана работы, задание на практику	7	1,8	-	-
Промежуточная аттестация	-	7	0,2	-	-
Контактная работа	Консультации	7	2,0	-	-
Иные формы	Выполнение производственных заданий, сбор, обработка и систематизация фактического и литературного материала, подготовка отчета по практике	7	106	-	-
Форма (формы) отчетности по практике					Отчет по практике
Итого:			108		

8. Образовательные технологии

При реализации программы практики используется технология традиционного обучения – организация учебного процесса в вузе, основанная на зачетной форме обучения: самостоятельная работа. Методы обучения: практические.

9. Методические указания

По итогам практики студенты представляют на кафедру текстовый отчет. К отчету могут прилагаться копии документов, раскрывающих содержание и форму некоторых технологических операций на предприятиях питания.

Отчет должен носить аналитический характер, то есть содержать обобщенные выводы об основных направлениях развития деятельности предприятия. Оригинальность текста должна быть не менее 70%.

Структура отчета:

- Титульный лист
- Акт
- Содержание
- Введение (цель, задачи практики)
- Описание выполненных заданий
- Заключение
- Список литературы
- Приложения

Текст отчета излагается на стандартных листах белой бумаги формата А4, с одной стороны, без рамки, шрифт TimesNewRoman, размер шрифта – 14, интервал – 1.5

Текст следует печатать, соблюдая размеры полей: левое – 20 мм; правое – 20 мм; верхнее – 20 мм; нижнее – не менее 20 мм.

Текст отчета разбивается на разделы и подразделы, которые должны иметь порядковые номера.

На титульном листе номер страницы не ставят, но он включается в общую нумерацию. «Содержание» не нумеруется.

Обязанности студента на практике

В период прохождения практики студенты обязаны:

- подчиняться правилам внутреннего распорядка предприятия (организации) и соблюдать трудовую дисциплину;
- выполнять в полном объеме программу практики;
- исполнять производственные задачи и разовые поручения руководителя практики от предприятия;
- представить на кафедру отчет о результатах практики.

Рекомендации: во время прохождения практики студент имеет право пользоваться книгами, периодическими изданиями в библиотеке читального зала университета, консультациями преподавателей и другими видами услуг.

Обязанности руководителя практики от университета

Руководитель практики от кафедры обязан:

- проверять выполнение программы практики;
- консультировать студентов по вопросам прохождения практики, составлению отчетов;
- проверить отчет по практике;

Обязанности руководителя практики от предприятия

Руководитель практики от предприятия питания обязан:

- совместно с руководителями практики от кафедры технологии продуктов питания организовать и контролировать прохождение практики студентами в

соответствии с программой и календарным планом;

- обеспечить качественное и своевременное проведение инструктажа по технике безопасности и охране труда;
- знакомить студентов с организацией работ на конкретном рабочем месте; технологией производства полуфабрикатов, кулинарных изделий и готовых блюд; оборудованием и его эксплуатацией, охраной труда и т.д.;
- организовать непосредственное обучение студентов на рабочих местах, консультировать по производственным вопросам;
- предоставлять студентам возможность пользоваться оперативной документацией, оказывать помощь в подборе материалов для отчета о практике;
- контролировать соблюдение трудовой дисциплины, сообщая о случаях нарушения студентами правил внутреннего распорядка на кафедру технологии продуктов питания;
- оказывать содействие в изучении действующего нормативного материала, в подборе и анализе материала;

10. Оценочные средства

10.1. Паспорт оценочных средств

Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности (ОПК-1)	Формирование отчета по практике Задание на практику, пункт 1
Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-2)	Вопросы к зачету с оценкой № 8-10 Задание на практику, пункт 3
Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов (ОПК-3)	Вопросы к зачету с оценкой № 6,7,17,28
Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания (ОПК-4)	Вопросы к зачету с оценкой № 11-13, 31-32
Способен организовывать и контролировать производство продукции питания (ОПК-5)	Вопросы к зачету с оценкой № 1-5, 14-16, 18-27, 29,30,33 Задание на практику, пункт 2,4

10.2. Типовые задания или иные материалы, необходимые для текущего контроля успеваемости

10.2.1.

Задание на практику

(наименование оценочного средства)

Типовой пример задания

Задание на производственную практику, заключается в последовательном изложении пунктов с 1 по 4 для того предприятия по производству продуктов специализированного и функционального питания, где проходит практику студент.

1. Характеристика предприятия (определение типа предприятия по производству продуктов специализированного и функционального питания, организационно-правовая форма, место нахождения, количество посадочных мест, перечень предоставляемых услуг, структура предприятия (взаимосвязь складских, производственных, торговых, административных и технических помещений), наличие сертификатов, лицензии).
2. Организация работы (организация работы складского хозяйства, организация работы и производственная программа мясорыбного цеха, организация работы и производственная программа овощного цеха, организация работы и производственная программа горячего цеха, организация работы и производственная программа холодного цеха)
3. Расчет площадей помещений для потребителей по нормативным данным (расчет площади по нормативным данным: торгового зала, вестибюля, гардероба).
4. Организация контроля качества выпускаемой продукции.

Краткое описание и регламент выполнения

В первый день практики студент согласовывает с руководителем план прохождения практики и задание на практику. В течении всего периода прохождения практики выполняет задание на предприятии. По окончании формирует отчет по практике, защищает.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если в отчете по практике изложены все составляющие задания, дан полный развернутый ответ на поставленный вопрос; показана совокупность осознанных знаний об объекте изучения, доказательно раскрыты основные положения (свободно оперирует понятиями, терминами, персоналиями и др.); в ответе отслеживается четкая структура, выстроенная в логической последовательности
- оценка «хорошо» выставляется студенту, если в отчете по практике изложены практически все составляющие задания, дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделить существенные и несущественные моменты материала; ответ четко структурирован, выстроен в логической последовательности, изложен литературным грамотным языком; однако были допущены неточности в определении понятий, персоналий, терминов и др.
- оценка «удовлетворительно» если в отчете по практике изложены практически все составляющие задания, дан неполный ответ на поставленный вопрос, логика и последовательность изложения имеют некоторые нарушения, допущены несущественные ошибки в изложении теоретического материала

– оценка «неудовлетворительно» если в отчете по практике изложены не все составляющие задания, дан неполный ответ на поставленный вопрос, логика и последовательность изложения имеют существенные нарушения, допущены существенные ошибки в теоретическом материале

10.3.Оценочные средства для промежуточной аттестации

10.3.1. Вопросы к промежуточной аттестации

№ п/п	Вопросы к зачету с оценкой
1.	Отраслевые и внутренние инструкции и распоряжения, связанные с различными аспектами приготовления пищи.
2.	Соблюдение стандартов личной гигиены работников.
3.	Соблюдение стандартов гигиены производственных помещений.
4.	Соблюдение стандартов гигиены оборудования и инвентаря.
5.	Основы дезинсекции и дератизации предприятий питания.
6.	Охрана труда и техника безопасности на рабочем месте, инструкции по правилам техники безопасности.
7.	Оборудование кухни; принципы её работы и комплектации.
8.	Методы инвентаризации и хранения применяемых материалов, инструментов и оборудования.
9.	Планирование операций по созданию запасов продуктов питания и их хранению.
10.	Основы теории сохранения товарных качеств пищевых продуктов.
11.	Технология планирования меню для различных видов обслуживания.
12.	Влияние местных традиций на ассортимент блюд ресторана и бара.
13.	Техника декорирования различных видов ресторанных блюд.
14.	Виды и специфика моющих и чистящих средств, их применение в зависимости от технологии уборки.
15.	Процедуры и периодичность уборки. Технология содержания зоны утилизации отходов. Техника сбора и хранение отходов.
16.	Распределение обязанностей и степень ответственности работников кухни.
17.	Принципы планирования и организации производства.
18.	Методы контроля за качеством обслуживания клиента.
19.	Приемы подготовки столовой посуды и приборов к обслуживанию.
20.	Приемы подготовки торгового зала к обслуживанию.
21.	Стандарты одежды (униформы) работников ресторанного сервиса. Соблюдение стандартов.
22.	Порядок и процедура предоставления меню, карты вин, карты напитков.
23.	Технология и процедуры общения официантов. Техника приема и выполнения заказа.
24.	Ассортимент и характеристика вин. Услуги сомелье.
25.	Техника сервировки столиков и оформления зала с использованием декоративных элементов.
26.	Организация обслуживания клиентов в особых случаях (банкеты и приемы).
27.	Процедура работы официантов при расчете с клиентами.
28.	Технология создания и контроль за поддержанием комфортных условий в зале ресторана (визуальный и температурный комфорт).
29.	Существующие стили, техники и методы обслуживания в ресторанах.
30.	Текущие и перспективные потребности в рекламных материалах.
31.	Служба кейтеринга. Услуги, время обслуживания, перечень услуг. Меню и стиль обслуживания банкетов. Способы рекламирования и продаж услуг вне территории

	ресторана.
32.	Обслуживание и продажа напитков. Образцы карты вин. Бар и работа бармена. Перечень наиболее популярных напитков и коктейлей.
33.	Обеспечение качественного обслуживания клиентов. Нормы и требования к персоналу, обслуживающему гостей в зале ресторана.

Форма проведения промежуточной аттестации	Критерии и нормы оценки	
Зачет с оценкой	«отлично» (85-100 баллов)	выставляется студенту, если в отчете по практике изложены все составляющие задания, дан полный развернутый ответ на поставленный вопрос; показана совокупность осознанных знаний об объекте изучения, доказательно раскрыты основные положения (свободно оперирует понятиями, терминами, персоналиями и др.); в ответе отслеживается четкая структура, выстроенная в логической последовательности
	«хорошо» (70-84 балла)	выставляется студенту, если в отчете по практике изложены практически все составляющие задания, дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделить существенные и несущественные моменты материала; ответ четко структурирован, выстроен в логической последовательности, изложен литературным грамотным языком; однако были допущены неточности в определении понятий, персоналий, терминов и др.
	«удовлетворительно» (55-69 баллов)	выставляется студенту, если в отчете по практике изложены практически все составляющие задания, дан неполный ответ на поставленный вопрос, логика и последовательность изложения имеют некоторые нарушения, допущены несущественные ошибки в изложении теоретического материала
	«неудовлетворительно» (0-54 балла)	выставляется студенту, если в отчете по практике изложены не все составляющие задания, дан неполный ответ на поставленный вопрос, логика и последовательность изложения имеют существенные нарушения, допущены существенные ошибки в теоретическом материале

11. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

11.1. Обязательная литература

№ п/п	Авторы, составители	Библиографическое описание	Тип (учебник, учебное пособие, учебно- методическое пособие, практикум, аудио-, видеопособия)	Год издания	Количество в научной библиотеке / Наименование ЭБС
1	Родионова Н.С.	Организация производства и логистика предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса [Электронный ресурс] : учебное пособие / Н.С. Родионова — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2021. — 120 с. — ISBN 978-5-00032-532-2. — Текст : электронный // IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/119656.html	Учебное пособие	2021	«IPRbooks»
2	Ботов М.И. Давыдов Д.М. Кирпичников В.П.	Электротепловое оборудование индустрии питания [Электронный ресурс]: учебное пособие для вузов / М. И. Ботов, Д. М. Давыдов, В. П. Кирпичников. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-8480-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/176893	Учебное пособие	2021	ЭБС "Лань"
3	Гумеров Т.Ю. Решетник О.А.	Оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / Т. Ю. Гумеров, О. А. Решетник. — Казань : Издательство КНИТУ, 2021. — 184 с. — ISBN 978-5-7882-2971-3. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/121006.html	Учебное пособие	2021	ЭБС «IPRbooks»

№ п/п	Авторы, составители	Библиографическое описание	Тип (учебник, учебное пособие, учебно-методическое пособие, практикум, аудио-, видеопособия)	Год издания	Количество в научной библиотеке / Наименование ЭБС
4	Борисова А.В.	Технологическое оборудование предприятий общественного питания. Инновационное оборудование [Электронный ресурс]: учебное пособие / А. В. Борисова. — Самара : Самарский государственный технический университет, 2021. — 342 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/122214.html	Учебное пособие	2021	ЭБС «IPRbooks»
5	Завгородняя, Л. М.	Оборудование и автоматизация предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л. М. Завгородняя, М. А. Шадрин, М. С. Есипова. — Омск : Омский государственный технический университет, 2021. — 151 с. — ISBN 978-5-8149-3385-0. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/124848.html	Учебное пособие	2021	ЭБС «IPRbooks»
6	Чернова, Е. В.	Управление качеством на предприятии общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / Е. В. Чернова, Н. В. Барсукова. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2021. — 234 с. — ISBN 978-5-6044302-1-7. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/99735.html	Учебное пособие	2021	ЭБС «IPRbooks»

№ п/п	Авторы, составители	Библиографическое описание	Тип (учебник, учебное пособие, учебно-методическое пособие, практикум, аудио-, видеопособия)	Год издания	Количество в научной библиотеке / Наименование ЭБС
7	Лутфуллина, Г. Г.	Принципы управления качеством продукции [Электронный ресурс] : учебное пособие / Г. Г. Лутфуллина, С. А. Петрова. — Казань : Издательство КНИТУ, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-7882-2906-5. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/121098.html	Учебное пособие	2020	ЭБС «IPRbooks»

11.2. Дополнительная литература

№ п/п	Авторы, составители	Библиографическое описание	Тип (учебник, учебное пособие, учебно-методическое пособие, практикум, аудио-, видеопособия)	Год издания	Количество в научной библиотеке / Наименование ЭБС
1	Димитриев, А. Д.	Управление качеством пищевой продукции на принципах ХАССП в системе общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / А. Д. Димитриев. — Казань : КНИТУ, 2017. — 156 с. — ISBN 978-5-7882-2325-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/138425	Учебное пособие	2017	ЭБС "Лань"
2	Еремеева, Н. Б.	Методология управления качеством в сфере продукции общественного питания : лабораторный практикум / Н. Б. Еремеева. — Самара : Самарский государственный технический	Лабораторный практикум	2020	ЭБС «IPRbooks»

№ п/п	Авторы, составители	Библиографическое описание	Тип (учебник, учебное пособие, учебно- методическое пособие, практикум, аудио- , видеопособия)	Год издания	Количество в научной библиотеке / Наименование ЭБС
		университет, ЭБС АСВ, 2020. — 128 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/105027.html			

11.3. Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

1. Единое окно доступа к образовательным ресурсам. [Электронный ресурс]: Библиотеки ВУЗов. Режим доступа: <http://window.edu.ru/unilib>
2. Web of Science [Электронный ресурс]: мультидисциплинарная реферативная база данных. – Philadelphia: Clarivate Analytics, 2016 – Режим доступа: apps.webofknowledge.com. – Загл. с экрана. – Яз. рус., англ.
3. Scopus [Электронный ресурс]: реферативная база данных. – Netherlands: Elsevier, 2004 – Режим доступа: scopus.com. – Загл. с экрана. – Яз. рус., англ.
4. Elibrary [Электронный ресурс]: научная электронная библиотека. – Москва: НЭБ, 2000. – Режим доступа: elibrary.ru. – Загл. с экрана. – Яз. рус., англ.

11.4. Перечень программного обеспечения

№ п/п	Наименование ПО	Реквизиты договора (дата, номер, срок действия)
1	Windows: WinPro 10 RUS Upgrd OLP NL Acadmc	договор № 757 от 04.07.2018, срок действия – бессрочно; контракт № 1653 от 14.12.2018, срок действия – бессрочно
2	Office Standard: Office Stdandard 2013 Russian OLP NL AcademicEdition	договор № 690 от 19.05.2015, срок действия – бессрочно
3	Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах «Антиплагиат.ВУЗ».	№ 1069 от 13.09.2022 срок действия до 27.09.2023
4	КОМПАС-3D v 18	Контракт № 1198 от 18.11.2019, срок действия – бессрочно

11.5. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по практике

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий, мастерских и др. объектов для проведения практических и лабораторных занятий, помещений для самостоятельной работы обучающихся (номер аудитории)	Перечень основного оборудования
1	Лаборатория технологии приготовления и оценки качества пищевых продуктов. (А-313)	Печь конвекционная электрическая ПКУ-530; плита электрическая на подставке ЭП-4П; блинница электрическая HKN-CDE400; Столы лабораторный.; стеллаж для посуды деревянный; холодильник Indesit; стеллажи металлические 6 полок; овина с двумя ваннами; стол лабораторный металлический; овощерезка HKN-FNT; планетарная тестомесильная машина; ларь морозильный; лабораторный стол пристенный; шкафы для реактивов; Столы лабораторный с полками; стол лабораторные без полок; табуреты

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий, мастерских и др. объектов для проведения практических и лабораторных занятий, помещений для самостоятельной работы обучающихся (номер аудитории)	Перечень основного оборудования
		лабораторные ; раковины; Столы лабораторные с ящиками ; комплект хлебопекарного оборудования; шкаф; доска аудиторная (меловая); тумбы; шкаф вытяжной модульный напольный; холодильник; стол преподавательский; стул преподавательский
2	Лаборатория технологии приготовления и оценки качества пищевых продуктов. (А-315)	Стол лабораторный, стеллаж для посуды деревянный, стеллаж металлический, ванна моечная двухсекционная, стол лабораторный металлический, ларь морозильный, холодильник, плита электрическая.
3	Помещение для самостоятельной работы студентов. (Г-401)	Стол ученический, стул, ПК с выходом в сеть интернет
4	Помещение для самостоятельной работы студентов. (С-401)	шкафы для документации, доски магнитные, столы письменные, столы компьютерные