

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

Б2.В.01(У)
(индекс практики)

ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Учебная практика (ознакомительная практика)

(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: 2 ЗЕ

Распределение часов практики по семестрам

Семестр	2	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	70	70
Итого	72	72

Программу практики составил(и):

Доцент, к.т. Кулакова Ю.П.

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

(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 – углубление, систематизация и закрепление теоретических знаний, полученных при изучении общепрофессиональных дисциплин, приобретение первичных профессиональных умений и практических навыков.

2. Место практики в структуре ОПОП ВО

Дисциплины и практики, на освоении которых базируется данная практика: «Введение в технологию специализированного и функционального питания», «Основы нутрициологии и физиологии питания»

Дисциплины и практики, для которых освоение данной практики необходимо как предшествующее: «Технологическое оборудование предприятий по производству продуктов функционального питания», «Организация производства и контроль качества готовой продукции функционального назначения», «Технология продуктов функционального и специализированного питания», «Основы проектирования и оснащения биотехнологических производств», «Производственная практика», «Преддипломная практика».

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

Вид практики: учебная

Способ: стационарная

Форма (формы) проведения практики: дискретно (распределенная)

4. Тип практики

Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков

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. ТГУ, Инновационная учебно-производственная лаборатория «Технологии пищевой продукции и организация общественного питания», 445020 Самарская обл. г. Тольятти, ул. Фрунзе 2Г

6. Планируемые результаты обучения

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных	УК-1.1. Выполняет поиск необходимой информации, её критический анализ и обобщает результаты анализа для решения	Знать: -правила техники безопасности, производственной санитарии и личной гигиены работников;
		Уметь: -оценивать параметры

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
задач (УК-1)	поставленной задачи. УК-1.2. Использует системный подход для решения поставленных задач.	<div data-bbox="917 306 1474 409">производственного микроклимата, уровня шума, вибрации, освещенности рабочих мест</div> <div data-bbox="917 409 1474 521">Владеть: -навыками работы с нормативной документацией</div>
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)	УК-2.1. Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность задач, обеспечивающих ее достижение. УК-2.2. Выбирает оптимальный способ решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения.	<div data-bbox="917 530 1474 633">Знать: -технологические процессы производства продукции питания</div> <div data-bbox="917 633 1474 781">Уметь: – осуществлять технологический процесс производства продукции питания</div> <div data-bbox="917 781 1474 898">Владеть: -навыками производства продуктов питания</div>
		<div data-bbox="917 1046 1474 1440"> Знать: -организационную структуру предприятий общественного питания; -кадровый состав, должностные обязанности и взаимоподчиненность работников; -должностные инструкции основного и вспомогательного производственного персонала; -нормативную технологическую документацию </div>
		<div data-bbox="917 1449 1474 1552">Уметь: – организовывать документооборот по производству на предприятии питания</div> <div data-bbox="917 1552 1474 1668">Владеть: -навыками работы с нормативной технологической документацией</div>
Способен рассчитывать производственные мощности в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания: разрабатывать технологическую документацию по ведению технологического процесса с использованием современного оборудования, для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания (ПК-2)	ПК-2.1 Разрабатывает технологический процесс производства продуктов питания с учетом современного оборудования ПК-2.2 Разрабатывает технологическую документацию на производство кулинарной продукции	

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	2	1,8	-	-
Промежуточная аттестация	-	2	0,2	-	-
Контактная работа	Консультации	2	2,0	-	-
Иные формы	Выполнение производственных заданий, сбор, обработка и систематизация фактического и литературного материала, подготовка отчета по практике	2	70	-	-
Форма (формы) отчетности по практике					Отчет по практике
Итого:			72		

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)
- Характеристика предприятия
- 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 осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач (УК-1)	Вопросы к зачету с оценкой № 6, 2-5.
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)	Вопросы к зачету с оценкой № 3-15, 18-33 Задание 1-7
Способен рассчитывать производственные мощности в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания: разрабатывать технологическую документацию по ведению технологического процесса с использованием современного оборудования, для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания (ПК-2)	Вопросы к зачету с оценкой № 1, 9, 16, 17

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

10.2.1.

Задания на практику

(наименование оценочного средства)

Типовые примеры заданий

Задание 1. Организация работы складского хозяйства предприятия по производству продуктов специализированного и функционального питания

- ассортимент поступающих товаров;
- источники снабжения;

- способы завоза сырья;
- порядок приёмки и оценки качества сырья и полуфабрикатов;
- условия и сроки хранения сырья и полуфабрикатов;
- техническое оснащение складских помещений;
- порядок оформления документации складского хозяйства.

Задание 2 . Работа овощного цеха

- назначение цеха, режим работы, производственная программа;
- количественный и качественный состав работников цеха;
- ассортимент выпускаемых полуфабрикатов и количество по видам;
- оснащённость цеха оборудованием, инвентарём, посудой, тарой;
- организацию рабочих мест;
- рекомендации и мероприятия по совершенствованию технологического процесса и повышению производительности труда.

Задание 3 . Работа мясо-рыбного цеха

- назначение цеха, режим работы, производственная программа;
- ассортимент выпускаемых полуфабрикатов и их производство (крупнокусковых, порционных, мелкокусковых, из рубленого мяса, котлетной массы и т.п.);
- технологические схемы обработки мяса;
- технологические схемы обработки субпродуктов;
- технологические схемы обработки сельскохозяйственной птицы, дичи, обработка и использование субпродуктов;
- технологические схемы производства полуфабрикатов из рыбы с костным и костно-хрящевым скелетом;
- производство полуфабрикатов из котлетной массы;
- санитарная обработка рабочих мест в цехе и её соответствие санитарным требованиям.
- оснащённость цеха оборудованием, инвентарём, посудой, тарой;
- рекомендации и мероприятия по совершенствованию технологического процесса и повышению производительности труда.

Задание 4 . Работа горячего цеха

- назначение цеха, режим работы, производственная мощность;
- количественный и качественный состав работников цеха;
- ассортимент блюд и количество их по видам;
- технологические линии приготовления блюд, кулинарных изделий и напитков;
- оснащённость цеха тепловым, механическим, холодильным оборудованием;
- организация рабочих мест поваров;
- санитарное состояние рабочих мест в цехах, выводы;
- рекомендации по расширению ассортимента выпускаемой продукции, рационализации технологического процесса, улучшению условий труда поваров.

Задание 5 . Работа холодного цеха

- назначение цеха, режим работы, производственная мощность;
- количественный и качественный состав работников цеха;
- ассортимент блюд и количество их по видам;
- технологические линии приготовления блюд,
- оснащённость цеха оборудованием;
- организация рабочих мест поваров;
- санитарное состояние рабочих мест в цехах, выводы;
- рекомендации по расширению ассортимента выпускаемой продукции, рационализации технологического процесса, улучшению условий труда поваров.

Задание 6 . Работа кондитерского (мучного) цеха

- режим работы цеха, производственная мощность;
- ассортимент мучных кондитерских или кулинарных изделий и количество их по видам с приложением производственной программы цеха;
- технологические процессы производства различных видов теста и изделий, а также отделочных полуфабрикатов: подготовку сырья, замес теста и формование изделий, температурные режимы выпечки, продолжительность тепловой обработки, способы отделки изделий;
- ассортимент изделий (наличие новых видов или фирменных изделий, изделий пониженной калорийности и другие);
- срок хранения и реализации продукции кондитерского (мучного) цеха.

Задание 7 . Организация контроля качества выпускаемой продукции

- виды контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, осуществляемого на различных участках производственного процесса предприятия;
- наличие контроля качества готовых блюд и изделий на раздаче (бракераж), наличие бракеражного журнала (кем, когда заполняется, регулярность проведения и т. д.);
- внешний контроль качества изготавливаемой продукции (ведомственный, государственный).

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 (85-100 баллов)
- 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. (70-84 балла)

– 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 (55-69 баллов)

– 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 (0-54 балла).

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»
4	Борисова А.В.	Технологическое оборудование предприятий общественного питания. Инновационное оборудование [Электронный ресурс]: учебное пособие / А. В. Борисова. — Самара :	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
		Самарский государственный технический университет, 2021. — 342 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/122214.html			
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»
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 университет, ЭБС АСВ, 2020. — 128 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/105027.html	Лабораторный практикум	2020	ЭБС «IPRbooks»

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. WebofScience [Электронный ресурс]: мультидисциплинарная реферативная база данных. – Philadelphia: ClarivateAnalytics, 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 Acdmc	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

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 лабораторные; раковины; Столы лабораторные с ящиками; комплект хлебопекарного оборудования; шкаф; доска аудиторная (меловая); тумбы; шкаф вытяжной модульный напольный; холодильник; стол преподавательский; стул преподавательский

№ 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
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