

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  
Технология продукции и организация ресторанного дела

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	<b>1,8</b>
Промежуточная аттестация	0,2	<b>0,2</b>
Контактная работа	2,0	<b>2,0</b>
Иные формы	106	<b>106</b>
<b>Итого</b>	<b>108</b>	<b>108</b>

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 «Технология 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», «Пищевая химия». «Санитария и гигиена», «Основы физиологии и гигиены питания», «Оборудование предприятий общественного питания», «Учебная практика (ознакомительная практика)», «Учебная практика (научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы))», «Производственная практика (технологическая практика) 1,2».

Дисциплины и практики, для которых освоение данной практики необходимо как предшествующее: «Проектирование предприятий общественного питания 2», «Технология пищевых производств на предприятиях пищевой промышленности», выполнение выпускной квалификационной работы.

## **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 «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
3. 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
4. Общество с ограниченной ответственностью «Ресторан Тольятти» договор № 3283 от 23.06.2022 (срок действия до 31.08.2030г) 445030 Самарская обл г. Тольятти, ул. Автостроителей д 11а, офис 22
5. Общество с ограниченной ответственностью «СОВА», кафе «Восьмая миля» договор № 3307 от 23.06.2022 (срок действия до 31.08.2030г) 445003 Самарская обл г. Тольятти ул. Мурысева д. 85-117

## 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"> <li>- применять навыки экспериментальных исследований в области профессиональной деятельности</li> </ul>
		<p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований.</li> </ul>
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"> <li>- устройство и принцип работы современного технологического оборудования</li> <li>- нормативную документацию по эксплуатации и монтажу технологического оборудования;</li> <li>- технику безопасности при эксплуатации и монтаже технологического оборудования</li> </ul>
		<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять выбор технологического оборудования для различных способов кулинарной обработки продуктов</li> </ul>
		<p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками эксплуатации технологического оборудования</li> </ul>
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"> <li>- технологию производства пищевой продукции из различных видов сырья и полуфабрикатов</li> <li>- нормативно-технологическую документацию в области производства продукции общественного питания</li> </ul>
		<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять технологические расчеты для всех стадий производства продукции общественного питания</li> </ul>
	ОПК-4.2. Использует технологические принципы производства кулинарной продукции при организации производственного процесса.	<p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками осуществления различных технологических процессов производства продукции</li> <li>- навыками разработки нормативно-технологической документации</li> </ul> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основы организации предприятий общественного питания</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать производственную программу предприятия</li> </ul>

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**

<b>Код контролируемой компетенции (или ее части)</b>	<b>Наименование оценочного средства</b>
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 общественного питания, где проходит практику студент.

1. Характеристика предприятия (определение типа предприятия общественного питания, организационно-правовая форма, место нахождения, количество посадочных мест, перечень предоставляемых услуг, контингент питающихся, структура предприятия (взаимосвязь складских, производственных, торговых, административных и технических помещений), наличие сертификатов, лицензий).
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: <a href="https://www.iprbookshop.ru/119656.html">https://www.iprbookshop.ru/119656.html</a>	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: <a href="https://e.lanbook.com/book/176893">https://e.lanbook.com/book/176893</a>	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: <a href="https://www.iprbookshop.ru/121006.html">https://www.iprbookshop.ru/121006.html</a>	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: <a href="https://www.iprbookshop.ru/122214.html">https://www.iprbookshop.ru/122214.html</a>	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: <a href="https://www.iprbookshop.ru/124848.html">https://www.iprbookshop.ru/124848.html</a>	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: <a href="https://www.iprbookshop.ru/99735.html">https://www.iprbookshop.ru/99735.html</a>	Учебное пособие	2021	ЭБС «IPRbooks»

<b>№ п/п</b>	<b>Авторы, составители</b>	<b>Библиографическое описание</b>	<b>Тип (учебник, учебное пособие, учебно-методическое пособие, практикум, аудио-, видеопособия)</b>	<b>Год издания</b>	<b>Количество в научной библиотеке / Наименование ЭБС</b>
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: <a href="https://www.iprbookshop.ru/121098.html">https://www.iprbookshop.ru/121098.html</a>	Учебное пособие	2020	ЭБС «IPRbooks»

## 11.2. Дополнительная литература

<b>№ п/п</b>	<b>Авторы, составители</b>	<b>Библиографическое описание</b>	<b>Тип (учебник, учебное пособие, учебно-методическое пособие, практикум, аудио-, видеопособия)</b>	<b>Год издания</b>	<b>Количество в научной библиотеке / Наименование ЭБС</b>
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: <a href="https://e.lanbook.com/book/138425">https://e.lanbook.com/book/138425</a>	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: <a href="https://www.iprbookshop.ru/105027.html">https://www.iprbookshop.ru/105027.html</a>			



### 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 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 Academic Edition	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