

МИНОБРНАУКИ РОССИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета

экономики и управления

(наименование факультета, к которому относится  
направление подготовки, профиль, специальность)

Родионова Н.С.

(подпись) (Ф.И.О.)

25 июня 2020 г.



**ПРОГРАММА**

производственной практики,

преддипломной практики

(наименование дисциплины (модуля))

Направление подготовки

19.04.04 – Технология продукции и организации общественного питания

(код и наименование направления подготовки, специальности)

Направленность (профиль) подготовки

Биомолекулярные технологии в диетологии и ресторанном бизнесе

(наименование направленности (профиля) подготовки)

Квалификация (степень) выпускника

**Магистр**

(Бакалавр/Специалист/Магистр/Исследователь. Преподаватель-исследователь)

Разработчик

[подпись]  
(подпись)

25.06.20  
(дата)

Попова Н.Н.

(Ф.И.О.)

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий кафедрой

сервиса и ресторанного бизнеса

(наименование кафедры, являющейся ответственной за данное направление подготовки, профиль)

[подпись]  
(подпись)

25.06.20  
(дата)

Родионова Н.С.

(Ф.И.О.)

Директор научной библиотеки

[подпись]  
(подпись)

25.06.20  
(дата)

Первова Л.И.

(Ф.И.О.)

## 1. Цели практики

Целями практики является формирование общепрофессиональных и профессиональных компетенций, связанных с выполнением трудовых функций на предприятиях индустрии питания, способностью к анализу и восприятию информации, способностью оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, определению приоритетов в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, умению анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия; готовностью контролировать степень достижения целей, определению приоритетов в области управления процессами продаж.

## 2. Задачи практики

Выпускник должен быть готов к решению задач:

производственно-технологической деятельности:

контроль и управление за деятельностью предприятия питания и за эффективной реализацией операционных планов производства;

разработка требований к системам автоматизации, отчетности и документообороту;

обеспечение производственного процесса финансовыми и материальными ресурсами;

разработка требований к качеству сырья, готовой продукции и производству;

требования к процедуре контроля качества и безопасности поступающих от поставщиков продуктов питания и к собственной продукции производства;

оценка рисков в области качества и безопасности продукции производства;

разработка и оценка эффективности политики закупок предприятий питания;

установка требований к взаимодействию логистических процессов с другими бизнес-процессами предприятия, оценка эффективности финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия питания;

установка требований к составу, содержанию и формам финансовых планов в деятельности предприятия;

установка требования к системе автоматизации, системе отчетности и документообороту;

учет факторов влияния внешней, операционной и внутренней среды при формировании стратегии развития предприятия питания;

разработка политики предприятия, формирование стратегических планов развития;

согласование планов деятельности подразделений по реализации стратегии, утверждение планов реализации стратегии и оценка их результативности;

проведение мониторинга и контроля за собственными действиями при реализации стратегии развития предприятия питания;

повышение эффективности деятельности предприятий питания за счет внедрения прогрессивных технологий для выработки высококачественной продукции и внедрения рациональных методов и форм в производстве;

поиск путей и разработка способов решения нестандартных производственных задач, разработка и внедрение инновационных систем и технологий питания;

повышение эффективности использования пищевого сырья и разработка продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью;

разработка, внедрение систем качества и безопасности продукции питания на основе стандартов серии ИСО 9000;

применение методов критических контрольных точек на основе принципов ХАССП на разных стадиях технологического процесса производства продукции питания;

выбор систем обеспечения экологической безопасности предприятий питания;

обеспечение предприятия питания материальными и финансовыми ресурсами;

разработка новых конкурентоспособных концепций;

разработка стратегии развития предприятия питания, обеспечение реализации стратегических планов;

установление требований к ценовой и кадровой политике предприятия питания;

подбор и развитие персонала, оплата его труда;

политика закупок продуктов и управление запасами;

стратегия развития процесса продаж;

разработка стандартов качества продукции производства и обслуживания гостей;

разработка программы охраны здоровья и обеспечения безопасности труда;

контроль за документооборотом на предприятии питания;

организация функционирования и контроля деятельности предприятия питания, контроль за исполнением бюджета;

оценка результатов деятельности предприятия питания по критериям и показателям.

организационно-управленческой деятельности:

разработка и оценка эффективности продаж на предприятии питания;

установка требований к объемам продаж на предприятии;

разработка требований к приему и обслуживанию гостей в соответствии с поставленными целями и задачами предприятия;

разработка требований к взаимодействию процесса обслуживания гостей с другими бизнес-процессами предприятия;

разработка и оценка эффективности ценовой политики предприятия;

разработка и оценка эффективной политики в области управления и развития человеческих ресурсов на предприятии питания;

организация процесса кадрового делопроизводства;

анализ и оценка социальной и морально-психологической обстановки в коллективе работников предприятия;

разработка требований к системе мотивации и стимулирования персонала и контроль ее функционирования;

разработка требований к системе автоматизации, системе отчетности и документообороту в части управления персоналом;

организация работы коллектива исполнителей, принятие управленческих решений с учетом различных мнений;

организация повышения квалификации сотрудников подразделений в области профессиональной деятельности предприятий питания;

оценка производственных и непроизводственных затрат на обеспечение качества продукции питания;

управление экономической, производственной и финансовой деятельностью предприятия питания;

разработка и реализация инновационного менеджмента для предприятий питания;

разработка автоматизированных систем управления качеством и технологиями производства продукции питания;

поиск оптимальных решений при создании новой продукции питания с учетом требований к качеству, стоимости, безопасности и экологической чистоте;

адаптация современных версий систем управления качеством конкретным условиям производства продукции питания на основе международных стандартов, осуществление технического контроля и управление качеством продукции;

организация профессионального обучения и аттестация работников предприятий питания;

научно-исследовательской деятельности:

разработка конкурентоспособных на мировом рынке высокотехнологичных производств продуктов питания;

разработка планов, программ и подготовка заявок на изобретения и оформление документов, методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания в целях создания системы менеджмента качества;

разработка методов идентификации и экспресс-методов контроля пищевого сырья и продукции питания и выявления фальсификации;

разработка планов, программ и методик проведения и внедрения результатов научных исследований в производство продуктов питания;

маркетинговой деятельности:

проведение маркетинга и подготовка бизнес-планов выпуска и реализации перспективной и конкурентоспособной продукции;

разработка и оценка эффективности ценовой политики предприятия в целях определения путей ее совершенствования;

разработка требований к маркетинговой стратегии деятельности предприятия на основе маркетинговой информации;

формирование маркетинговой стратегии развития, программ продвижения и эффективного управления брендами, конкурентоспособных концепций, направленных на повышение продаж продукции;

контроль за реализацией маркетинговых планов и программ;

оценка рисков в области маркетинговой деятельности предприятия питания;

проектной деятельности:

разработка проектов технических заданий и технико-экономических обоснований по реконструкции и открытию предприятия питания;

оценка рисков при управлении проектами реконструкции и открытия предприятия питания;

подбор и расчеты технологического оборудования, его размещения и монтажа;

контроль, оценка качества и приемка строительно-монтажных работ в соответствии с проектом после реконструкции;

разработка проектов нормативно-технической и технологической документации предприятий.

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу магистратуры, являются:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения, продукция питания различного назначения, технологические процессы их производства;

- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
- предприятия питания различных типов, специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства, испытательные центры качества продукции, органы сертификации, научно-исследовательские институты.

### **3. Место практики в структуре образовательной программы**

3.1. «Производственная практика, преддипломная практика» относится к вариативной части Блока 2 «Практики» образовательной программы.

3.2 Для успешного прохождения практики необходимы знания, умения и навыки, формируемые предшествующими дисциплинами: «Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности предприятия», «Организация производства и логистика предприятий общественного питания», «Управление качеством продукции и услуг предприятий общественного питания», «Проектирование предприятий общественного питания» «Маркетинговая деятельность на предприятиях общественного питания»; практиками: «Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)», «Производственная практика, научно-исследовательская работа».

3.3 Знания, умения и навыки, сформированные при прохождении «Производственная практика, преддипломная практика», необходимы для успешного выполнения выпускной квалификационной работы.

### **4. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики**

Процесс прохождения практики направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

#### **а) общекультурных компетенций:**

ОК-1 - способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу;

ОК-2 - готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения;

ОК-3 - готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала.

#### **б) общепрофессиональных компетенций:**

ОПК-1 - готовностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности;

ОПК-2 - готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;

ОПК-3 - способностью разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции;

ОПК-4 - способностью устанавливать требования к документообороту на предприятии;

ОПК-5 - способностью создавать и поддерживать имидж предприятия.

#### **в) профессиональными компетенций:**

производственно-технологическая деятельность:

ПК-1 - готовностью устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность;

ПК-2 - способностью анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов;

ПК-3 - способностью оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия;

ПК-4 - способностью оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции;

ПК-5 - способностью оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами;

ПК-6 - готовностью контролировать степень достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж;

ПК-7 - способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях;

организационно-управленческая деятельность:

ПК-8 - способностью устанавливать и определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой и логистической деятельности (ПК-8);

ПК-9 - способностью управлять информацией при разработке и контроле исполнения бюджета, оказывать влияние на формирование и проведение финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия;

ПК-10 - способностью вести переговоры при заключении договоров по кредитованию и инвестированию, общаться с владельцем предприятия и ответственными работниками;

ПК-11 - способностью анализировать показатели бухгалтерской отчетности в соответствии с законодательством;

ПК-12 - способностью оценивать результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов;

ПК-13 - способностью прогнозировать будущие результаты деятельности предприятия и разрабатывать его стратегию, оценивать экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие, способные повлиять на стратегию предприятия питания;

ПК-14 - способностью анализировать технологические процессы производства продукции питания как объекты управления, производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания;

ПК-15 - готовностью организовывать работу исполнителей, находить и принимать управленческие решения в области организации и нормировании труда предприятий питания;

научно-исследовательская деятельность:

ПК-16 - способностью использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач;

ПК-17 - способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности;

ПК-18 - владением фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания;

ПК-19 - готовностью к использованию практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов;

ПК-20 - способностью разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля;

ПК-21 - способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг;

ПК-22 - способностью в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований;

ПК-23 - способностью самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания;

ПК-24 - способностью осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике, готовностью к применению практических навыков составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений;

маркетинговая деятельность:

ПК-25 - готовностью определять приоритеты в области управления маркетинговой деятельностью предприятия питания и управлять информацией в области маркетинговой деятельности предприятия питания;

ПК-26 - способностью анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность предприятия, риски;

ПК-27 - способностью разрабатывать методики, показатели, критерии и меры по повышению эффективности маркетинговой деятельности, оказывать влияние на маркетинговую деятельность предприятия питания;

ПК-28 - способностью планировать контроль разработки и реализацию маркетинговых мероприятий, идентифицировать и определять проблемы при управлении маркетинговой деятельностью.

проектная деятельность:

ПК-29 - способностью планировать этапы работ и контролировать реализации проектов строительства и реконструкции предприятий питания;

ПК-30 - способностью формировать технические задания и технико-экономические обоснования при проектировании и реконструкции предприятий питания;

ПК-31 - способностью применять методики инженерных расчетов, необходимые для технологии проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания;

ПК-32 - способностью производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания.

В результате прохождения практики обучающийся должен:

**Знать:**

- основные методы сбора и анализа информации, способы формализации цели и методы ее достижения (ОК-1);
- основные представления о социальной и этической ответственности за принятые решения, последовательность действий в стандартных ситуациях (ОК-2);
- алгоритм научного поиска, характеристику основных элементов научной работы (ОК-3);
- правила речевого этикета; основы публичной речи; основные приемы составления текстовых документов (аннотаций, рефератов, отчетов) в области общественного питания (ОПК-1);
- принципы, формы и методы социального, профессионального и образовательного взаимодействия при руководстве коллективом предприятия питания (ОПК-2);
- принципы разработки стратегии и формирования политики предприятия питания (ОПК-3);
- требования к документообороту на предприятии (ОПК-4);
- принципы создания и поддержания имиджа предприятия питания (ОПК-5).
- приоритеты в области управления производственным процессом, управления информацией в области производства продукции предприятий питания, планировки системы контроля производственного процесса (ПК-1);
- потенциальные проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов (ПК-2);
- затраты на реализацию производственного процесса, приоритеты в области системы качества и безопасности продукции производства, процессы и деятельность предприятия (ПК-3);
- основы системы качества и безопасности продукции производства, потенциальные риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции (ПК-4);
- критерии оценки эффективности затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства (ПК-5);
- логистические процессы на предприятии, приоритеты в области управления процессами продаж (ПК-6);
- критерии разработки нового ассортимента продукции питания различного назначения и организации ее выработки в производственных условиях (ПК-7);
- приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой и логистической деятельности (ПК-8);
- способы управления информацией при разработке и контроле исполнения бюджета, влияния на формирование и проведение финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия (ПК-9);
- требования к заключению договоров по кредитованию и инвестированию (ПК-10);
- показатели бухгалтерской отчетности в соответствии с законодательством (ПК-11);
- критерии оценивания результативности экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов (ПК-12);
- критерии разработки стратегии деятельности предприятия, критерии оценки экономических, политических, социальных, культурных, технологических и финансовых составляющих, способных повлиять на стратегию предприятия питания (ПК-13);
- технологические процессы производства продукции питания как объектов управления, критерии оценки стоимости основных производственных ресурсов предприятий питания (ПК-14);
- основы организации работы исполнителей, критерии нормирования труда предприятий питания (ПК-15);
- современные методы интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач (ПК-16);
- новейшие достижения техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности (ПК-17);
- фундаментальные разделы техники и технологии продукции питания, необходимые для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания (ПК-18);
- основы организации и управления научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов (ПК-19);
- методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля (ПК-20);
- параметры производства продуктов питания, способы улучшения качества продукции и услуг на предприятии питания (ПК-21);

- особенности работы в коллективе, способы интерпретации и представления результатов научных исследований (ПК-22);
- современные виды отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания (ПК-23);
- требования к оформлению научно-технической документации, отчетов (в том числе научных), рефератов, публикаций и публичных обсуждений (ПК-24);
- основы маркетинговой деятельности предприятия питания (ПК-25);
- критерии анализа и оценки информации, процессов, деятельности предприятия питания, риски (ПК-26);
- требования к разработке методик, показателей, критериев и мер по повышению эффективности маркетинговой деятельности предприятия питания (ПК-27);
- способностью планировать контроль разработки и реализацию маркетинговых мероприятий, идентифицировать и определять проблемы при управлении маркетинговой деятельностью (ПК-28).
- этапы планирования работ и основы контроля реализации проектов строительства и реконструкции предприятий питания (ПК-29);
- основы проектирования и реконструкции предприятий питания (ПК-30);
- методики инженерных расчетов, необходимые для технологии проектирования предприятий питания (ПК-31);
- основные производственные ресурсы предприятий питания (ПК-32).

**Уметь:**

- анализировать, обобщать и воспринимать информацию; ставить цель и формулировать задачи по её достижению (ОК-1);
- действовать в нестандартных ситуациях, нести ответственность за принятые решения (ОК-2);
- осуществлять этапы поиска авторского решения (ОК-3);
- осуществлять поиск новой информации при работе литературой; осуществлять обмен информацией при устных и письменных контактах в ситуациях повседневного и делового общения; составлять текстовые документы (тезисы и аннотации, отчеты) по изучаемой проблематике (ОПК-1);
- взаимодействовать в коллективе (ОПК-2);
- выполнять трудовые функции по обеспечению предприятия питания материальными и финансовыми ресурсами (ОПК-3);
- участвовать в документообороте на предприятии питания (ОПК-4);
- выполнять действия по поддержанию имиджа предприятия питания (ОПК-5).
- устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, (ПК-1);
- анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов (ПК-2);
- оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса, определять приоритеты в области внедрения системы качества и безопасности продукции производства, и предприятия (ПК-3);
- разрабатывать элементы системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции (ПК-4);
- оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства (ПК-5);
- определять приоритеты в области управления процессами продаж (ПК-6);
- разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения (ПК-7);
- определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой и логистической деятельности (ПК-8);
- участвовать в проведении финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия (ПК-9);
- участвовать в переговорах при заключении договоров по кредитованию и инвестированию, общаться с владельцем предприятия и ответственными работниками (ПК-10);
- анализировать показатели бухгалтерской отчетности в соответствии с законодательством (ПК-11);
- оценивать результативность экономической деятельности предприятия (ПК-12);
- выявлять экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие, способные повлиять на стратегию предприятия питания (ПК-13);
- анализировать технологические процессы производства продукции питания как объекты управления, производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания (ПК-14);
- организовывать работу исполнителей (ПК-15);
- использовать специализированные профессиональные теоретические и практические

знания для проведения исследований и современные методы интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач (ПК-16);

- использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности (ПК-17);

- применять фундаментальные разделы техники и технологии продукции питания, необходимые для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания (ПК-18);

- участвовать в управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов (ПК-19);

- разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания (ПК-20);

- создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания (ПК-21);

- выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований (ПК-22);

- самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования сырья и продуктов питания (ПК-23);

- осуществлять анализ результатов научных исследований, составлять и оформлять научно-техническую документацию, научные отчеты, рефераты, публикации и публичных обсуждений (ПК-24);

- участвовать в управления маркетинговой деятельностью предприятия питания (ПК-25);

- анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность предприятия, риски (ПК-26);

- разрабатывать методики, показатели, критерии и меры по повышению эффективности маркетинговой деятельности, (ПК-27);

- планировать контроль разработки и реализацию маркетинговых мероприятий (ПК-28).

- планировать отдельные этапы работ и контроля реализации проектов строительства и реконструкции предприятий питания (ПК-29);

- формировать технические задания и технико-экономические обоснования при проектировании и реконструкции предприятий питания (ПК-30);

- применять методики инженерных расчетов, необходимые для проектирования объектов предприятий питания (ПК-31);

- производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания (ПК-32).

#### **Владеть:**

- навыками постановки цели, способностью в устной и письменной речи логически оформить результаты мышления (ОК-1);

- навыками анализа значимости социальной и этической ответственности за принятые решения, подходами к оценке действий в нестандартных ситуациях (ОК-2);

- навыками творческого решения задачи (ОК-3);

- коммуникативной компетенцией для практического решения социально-коммуникативных задач в различных областях деятельности (ОПК-1);

- навыками делового общения в профессиональной среде, навыками руководства коллективом (ОПК-2);

- навыками разработки эффективной стратегии и формирования политики предприятия, обеспечения предприятия питания материальными и финансовыми ресурсами, разработки новых конкурентоспособных концепций (ОПК-3);

- способностью устанавливать требования к документообороту на предприятии (ОПК-4);

- способностью создавать и поддерживать имидж предприятия (ОПК-5).

- навыками определения приоритетов в области управления производственным процессом, управления информацией в области производства продукции предприятий питания, планирования эффективной системы контроля производственного процесса и прогнозирования его эффективности (ПК-1);

- навыками анализа и оценки информации, процессов, деятельности, идентификации проблем при управлении производственными и логистическими процессами, оценки рисков в области снабжения, хранения и движения запасов (ПК-2);

- навыками оценки эффективности затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям (ПК-3);

- навыками влияния на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценки рисков в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции (ПК-4);

- навыками оценки эффективности затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства, принятия решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами (ПК-5);

- навыками определения приоритетов в области управления процессами продаж (ПК-6).



- навыками разработки нового ассортимента продукции питания различного назначения, организации ее выработки в производственных условиях (ПК-7);
- навыками установливания и определения приоритетов в стратегии развития предприятия, в его финансовой и логистической деятельности (ПК-8);
- навыками управления информацией при разработке и контроле исполнения бюджета, оказания влияния на формирование и проведение финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия (ПК-9);
- навыками ведения переговоров при заключении договоров по кредитованию и инвестированию, общения с владельцем предприятия и ответственными работниками (ПК-10);
- навыками анализа показателей бухгалтерской отчетности в соответствии с законодательством (ПК-11);
- навыками оценки результативности экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов (ПК-12);
- навыками прогнозирования будущих результатов деятельности предприятия и разработки его стратегии, оценки экономических, политических, социальных, культурных, технологических и финансовых составляющих, способных повлиять на стратегию предприятия питания (ПК-13);
- навыками анализа технологических процессов производства продукции питания как объектов управления, проведения стоимостной оценки основных производственных ресурсов предприятий питания (ПК-14);
- навыками организации работы исполнителей, принятия управленческих решений в области организации и нормирования труда предприятий питания (ПК-15);
- навыками использования глубоко специализированных профессиональных теоретических и практических знаний для проведения исследований; современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач (ПК-16);
- навыками использования знаний в области новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности (ПК-17);
- навыками решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания (ПК-18);
- навыками организации и управления научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов (ПК-19);
- навыками проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля (ПК-20);
- навыками создания моделей, позволяющих исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг (ПК-21);
- навыками в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований (ПК-22);
- навыками самостоятельного выполнения лабораторных и производственных исследований для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания (ПК-23);
- навыками анализа результатов научных исследований, внедрения результатов исследований и разработок на практике, применения практических навыков составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений (ПК-24);
- навыками определения приоритетов в области управления маркетинговой деятельности предприятия питания и управления информацией в области маркетинговой деятельности предприятия питания (ПК-25);
- навыками анализа и оценки информации, процессов, деятельности предприятия питания, рисков (ПК-26);
- навыками разработки методик, показателей, критериев и мер по повышению эффективности маркетинговой деятельности, влияния на маркетинговую деятельность предприятия питания (ПК-27);
- навыками планирования контроля разработок и реализации маркетинговых мероприятий, идентификации и определения проблем при управлении маркетинговой деятельностью предприятия питания (ПК-28).
- навыками планирования работ и контроля реализации проектов строительства и реконструкции предприятий питания (ПК-29);
- навыками формирования технико-экономического обоснования при проектировании и реконструкции предприятий питания (ПК-30);
- навыками проектирования предприятий питания (ПК-31);
- навыками проведения стоимостной оценки основных производственных ресурсов предприятий питания (ПК-32).

## **5. Способы и форма(ы) проведения практики**

Способ проведения практики – стационарная. Проводится непрерывно на предприятиях и организациях отрасли, в НУПЦТИГ ВГУИТ, на базе кафедры сервиса и ресторанного бизнеса ВГУИТ.

## **6. Структура и содержание практики**

### **6.1 Содержание разделов практики:**

Раздел 1. Ознакомление с предприятием, правилами пожарной безопасности, внутренним распорядком, технологической документацией.

Раздел 2. Выполнение трудовых функций в целях формирования профессиональных компетенций (закрепление знаний, умений, владений).

Раздел 5 Индивидуальное задание: разработка рецептурно-технологических решений новых видов продукции в соответствии с приоритетными направлениями развития науки о питании

### **6.2 Распределение часов по семестрам и видам работ по практике.**

Практика запланирована на 2 курсе в 4 семестре для очной формы обучения, на 3 курсе в 5 семестре для заочной формы обучения. Общая трудоемкость составляет 3 зачетные единицы, 81 астрономический час (108 академических часов). Контактная работа обучающегося составляет 54 астрономических часа (72 академических часа). Иные формы работы – 27 астрономических часов (36 академических часов).

## **7 Формы промежуточной аттестации (отчётности по итогам практики)**

**Отчет и дневник** практики необходимо составлять во время практики по мере обработки того или иного раздела программы. По окончании практики и после проверки отчета руководителями практики от производства и кафедры, студент защищает отчет в установленный срок перед комиссией, назначаемой заведующим кафедрой.

**По окончании срока практики**, руководители практики от Университета доводят до сведения обучающихся график защиты отчетов по практике.

**В течение двух рабочих дней** после окончания срока практики обучающийся предоставляет на кафедру отчет и дневник по практике, оформленные в соответствии с требованиями, установленными программой практики с характеристикой работы обучающегося, оценками прохождения практики и качества компетенций, приобретенных им в результате прохождения практики, данной руководителем практики от организации.

**В двухнедельный срок** после начала занятий обучающиеся обязаны защитить его на кафедральной комиссии, график работы которой доводится до сведения студентов.

Аттестация по итогам практики проводится на основании оформленного в соответствии с установленными требованиями письменного отчета и характеристики руководителя практики от организации. По итогам аттестации выставляется оценка (отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно). **Отчет и дневник** по практике обучающийся сдает руководителю практики от Университета.

Оценочные средства формирования компетенций при выполнении программы практики оформляются в виде фонда оценочных материалов.

## **8. Оценочные материалы для промежуточной аттестации обучающихся по практике**

### **8.1 Оценочные материалы для практики включают в себя:**

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе выполнения программы практики;

- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;

- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций;

- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

**8.2 Для каждого результата обучения по практике** определяются показатели и критерии оценивания сформированности компетенций на различных этапах их формирования, шкалы и процедуры оценивания.

Оценочные материалы представляются в виде отдельного комплекта и входят в состав программы практики.

Оценочные материалы формируются в соответствии с П ВГУИТ «Положение о фонде оценочных средств».

## **9. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики**

### **9.1 Основная литература**

1. Современное состояние ресторанного бизнеса : учебное пособие / Н. С. Родионова, В. М. Сидельников, Е. С. Попов, А. В. Богомолов. — Воронеж : ВГУИТ, 2018. — 227 с. — ISBN 978-5-00032-365-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/117809> (дата обращения: 21.03.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Организация ресторанного бизнеса : учебное пособие / Ю. В. Жилкова, З. В. Макаренко, Л. А. Насырова, В. И. Шариков. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. — 192 с. — ISBN 978-5-4377-0026-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90690> (дата обращения: 21.03.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Куткина, М. Н. Инновации в технологии продукции индустрии питания : учебное пособие / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2016. — 168 с. — ISBN 978-5-9908002-8-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90699> (дата обращения: 21.03.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Организация производства и логистика предприятий общественного питания (Магистратура) : учебное пособие / Н. С. Родионова, Я. П. Домбровская, А. А. Дерканосова, Е. В. Белокурова. — Воронеж : ВГУИТ, 2016. — 126 с. — ISBN 978-5-00032-213-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/92225> (дата обращения: 21.03.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для вузов / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 332 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-09303-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <http://biblio-online.ru/bcode/451744> (дата обращения: 21.03.2020).
6. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник / Т. Р. Любецкая. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-3754-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/123665> (дата обращения: 21.03.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
7. Торопова, Н. Д. Организация производства на предприятии общественного питания : учебное пособие / Н. Д. Торопова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 348 с. — ISBN 978-5-8114-3691-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/119617> (дата обращения: 21.03.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
8. Современное состояние ресторанного бизнеса : учебное пособие / Н. С. Родионова, В. М. Сидельников, Е. С. Попов, А. В. Богомолов. — Воронеж : ВГУИТ, 2018. — 227 с. — ISBN 978-5-00032-365-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/117809> (дата обращения: 21.03.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
9. Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения : учебное пособие для вузов / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 231 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07510-6. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <http://biblio-online.ru/bcode/452878> (дата обращения: 21.03.2020).
10. Щетинин, М. П. Проектирование предприятий общественного питания. Руководство к выполнению учебных проектов : учебное пособие для вузов / М. П. Щетинин, О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 299 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-08774-1. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <http://biblio-online.ru/bcode/452877> (дата обращения: 21.03.2020).
11. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для бакалавриата и магистратуры / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 695 с. — (Бакалавр и магистр. Академический курс). — ISBN 978-5-534-10631-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <http://biblio-online.ru/bcode/430950> (дата обращения: 21.03.2020).
12. Проектирование предприятий общественного питания : учебное пособие / Т. В. Шленская, Г. В. Шабурова, А. А. Курочкин, Е. В. Петросова. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. — 288 с. — ISBN 978-5-4377-0001-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90688> (дата обращения: 21.03.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

## 9.2 Дополнительная литература

1. Мглинец, А. И. Технология приготовления ресторанной продукции : учебное пособие / А. И. Мглинец. — 2-е изд., дораб. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2018. — 208 с. — ISBN 978-5-6040327-6-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/105818> (дата обращения: 21.03.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Андреева, Т. В. Стандартизация, метрология и подготовка соответствия на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Т. В. Андреева. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, Журнал «Микробиология» // Микробиология [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: [http://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=7899](http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7899) - Журнал «Микробиология».
- Журнал «Питание и общество» // Питание и общество. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: [http://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=8980](http://elibrary.ru/title_about.asp?id=8980) - Журнал «Питание и общество».
- Журнал «Пищевая промышленность».
- Журнал «Пищевые ингредиенты: сырье и добавки» // Пищевые ингредиенты: сырье и добавки. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: [http://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=7946](http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7946) - Журнал «Пищевые ингредиенты: сырье и добавки».
- Журнал «Ресторанные ведомости».
- Журнал «Ресторатор».
- Санитарные правила, нормы и гигиенические нормативы СД.
- Журнал «Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов» // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: [http://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=31837](http://elibrary.ru/title_about.asp?id=31837) - Журнал «Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов».
- Журнал «Товаровед продовольственных товаров» // Товаровед продовольственных товаров [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: [http://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=28834](http://elibrary.ru/title_about.asp?id=28834) - Журнал «Товаровед продовольственных товаров».
- Журнал «Школа гастронома».
- Журнал «Food Technology».
- РЖ Оборудование пищевой промышленности».
- Журнал «Экономика. Инновации. Управление качеством.» // Экономика. Инновации. Управление качеством. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: [http://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=35676](http://elibrary.ru/title_about.asp?id=35676) - Журнал «Экономика. Инновации. Управление качеством». 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-4377-0129-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/126684> (дата обращения: 21.03.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Организация питания детей и подростков : учебное пособие / М. Н. Куткина, Е. П. Линич, Н. В. Барсукова, А. А. Смоленцева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 320 с. — ISBN 978-5-8114-2437-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/109632> (дата обращения: 21.03.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Линич, Е. П. Гигиенические основы специализированного питания : учебное пособие / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-2577-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/93698> (дата обращения: 21.03.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

### 9.3 Периодические издания

1. Журнал «Актуальная биотехнология» // Актуальная биотехнология . [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: <http://elibrary.ru/titles.asp> - Журнал «Актуальная биотехнология».
2. Журнал «Биотехнология» // Биотехнология [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: [http://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=7679](http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7679) - Журнал «Биотехнология».
3. Журнал «Биохимия» // Биохимия [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: [http://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=7681](http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7681) - Журнал «Биохимия».
4. Журнал «Вестник образования».
5. Журнал «Вопросы питания» // Вопросы питания [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: [http://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=7711](http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7711) - Журнал «Вопросы питания».
6. Журнал «Достижения науки и техники АПК» // Достижения науки и техники АПК [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: [http://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=8662](http://elibrary.ru/title_about.asp?id=8662) - Журнал «Достижения науки и техники АПК».
7. Журнал «Известия ВУЗов. Пищевая технология» // Известия ВУЗов. Пищевая технология. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: [http://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=7818](http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7818) - Журнал «Известия ВУЗов. Пищевая технология».
8. Журнал «Кондитерское и хлебопекарное производство» // Кондитерское и хлебопекарное производство [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: [http://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=7855](http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7855) .
9. Журнал «Кондитерское производство» Журнал «Кондитерское и хлебопекарное производство».
10. Журнал «Контроль качества продукции (Методы оценки соответствия)» // Контроль качества продукции. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: [http://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=27987](http://elibrary.ru/title_about.asp?id=27987) - Журнал «Контроль качества продукции».
11. Журнал «Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий» // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий.

[Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: [http://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=32905](http://elibrary.ru/title_about.asp?id=32905) - Журнал «Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий».

12. Журнал «Питание и общество» // Питание и общество. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: [http://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=8980](http://elibrary.ru/title_about.asp?id=8980) - Журнал «Питание и общество».

13. Журнал «Пищевая промышленность».

14. Журнал «Пищевые ингредиенты: сырье и добавки» // Пищевые ингредиенты: сырье и добавки. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: [http://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=7946](http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7946) - Журнал «Пищевые ингредиенты: сырье и добавки».

15. Журнал «Ресторанные ведомости».

16. Журнал «Ресторатор».

17. Санитарные правила, нормы и гигиенические нормативы СД.

18. Журнал «Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов» // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: [http://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=31837](http://elibrary.ru/title_about.asp?id=31837) - Журнал «Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов».

19. Журнал «Товаровед продовольственных товаров» // Товаровед продовольственных товаров [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: [http://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=28834](http://elibrary.ru/title_about.asp?id=28834) - Журнал «Товаровед продовольственных товаров».

20. Журнал «Школа гастронома».

21. Журнал «Food Technology».

22. РЖ Оборудование пищевой промышленности».

23. Журнал «Экономика. Инновации. Управление качеством.» // Экономика. Инновации. Управление качеством. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: [http://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=35676](http://elibrary.ru/title_about.asp?id=35676) - Журнал «Экономика. Инновации. Управление качеством».

24. Журнал «Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий» // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: [http://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=32905](http://elibrary.ru/title_about.asp?id=32905) - Журнал «Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий».

#### **10. Образовательные, научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на практике**

Практика содержит комплекс мероприятий, которые помогают студентам получить наиболее эффективные результаты при прохождении практики.

1. Информационно-развивающие технологии:

- получение студентом необходимой учебной информации под руководством преподавателя или самостоятельно;

2. Развивающие проблемно-ориентированные технологии:

- «междисциплинарное обучение» - использование знаний из разных областей, группируемых и концентрируемых в контексте конкретно решаемой задачи;

- обучение на основе опыта.

3. Личностно ориентированные технологии обучения.

- консультации;

- «индивидуальное обучение»

- выстраивание для студента собственной образовательной траектории с учетом интереса и предпочтения студента;

- опережающая самостоятельная работа – изучение студентами нового материала до его изложения преподавателем на лекции и других аудиторных занятиях;

- подготовка отчета по практике.

В рамках практики предусмотрены мастер-классы специалистов в профессиональной сфере.

#### **11 Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем**

Используемые информационные технологии: дистанционная форма консультаций, компьютерные технологии и программные продукты, необходимые для сбора и систематизации информации о деятельности организации.

*Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем: (напр., ОС Windows).*

1. Сайт научной библиотеки ВГУИТ < <http://vsuet.ru/library> >.

2. Федеральный портал «Российское образование». <<http://www.edu.ru>>.

3. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов.  
<<http://www.fcior.edu.ru/>>.

4. ФГБУ «Государственная публичная научно-техническая библиотека». <[www.gpntb.ru/](http://www.gpntb.ru/)>.

5. ООО Научная электронная библиотека <<http://elibrary.ru/>>.

6. ЭБС «Университетская библиотека онлайн» <<https://biblioclub.ru/>>.

7. Информационная система «Единое окно доступа к информационным ресурсам». <<http://www.edu.ru/catalog/>>.

8. Электронная библиотека научной библиотеки ВГУИТ АИБС «МегаПро» <<http://biblos.vsu.ru/MegaPro/Web>>.

9. ЭБС «Лань» <<https://e.lanbook.com/>>.

10. ЭБС IPRbooks <<http://www.iprbookshop.ru>, <http://www.bibliocomplectator.ru>>.

11. Реферативные журналы в электронной форме ФГБУН ВИНТИ РАН <<http://bd.viniti.ru>>.

12. Российская государственная библиотека. <[www.rsl.ru/](http://www.rsl.ru/)>.

13. Российская национальная библиотека. <[www.nlr.ru/](http://www.nlr.ru/)>.

(Сведения о доступе к информационным системам и информационно-телекоммуникационным сетям представлены по адресу <http://vsuet.ru/sveden/objects>).

## **12 Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики.**

Для проведения практики используется:

- Аудитории Центра коллективного пользования «Контроль и управление энергоэффективных проектов» ауд. 021, 11, 119: Установка для формирования и измерения температур МЛИ-2; (Химвавтоматика) для определения антиоксидантной активности Прибор Цвет Яуза А01-АА; Хроматограф жидкостный и ионный "Цвет Яуза" 04 (Химвавтоматика); Виброанализатор Вибран 2.2; Анализатор спектра N1996А-506; Калибратор Fluke 9100 E; Рентгеновский дифрактометр; Анализатор спектра портативный FSH6; Анализаторы спектра реального времени RSA 3408А (Tektronix); Калибратор (генератор) форм сигналов 7075; Контактный термометр ТК-5.11; Многофункциональный тестер GSC53; Система синхронного термического анализа для проведения ДТА/ДСК/ТГА STA 449 F3 (Netzsch); Дефектоскоп импедансный АД-40И; Аминокислотный анализатор на базе жидкостного хроматографа "LC-20 Prominence" (Shimadzu); Вискозиметр вибрационный SV-10 (A&D); Комплекс газохроматографический «Хромос GX-1000» (ХРОМОС); Рефрактометр лабораторный РПЛ-4; Ионномер лабораторный И-160 (Белоруссия); Сахариметр универсальный СУ-5 (Россия); Анализатор жидкости «Флюорат-02-3М» (Люмэкс); Влагомер FD-610 (КЕТТ); рН - метр Edge HI 2002-02 (HANNA); Электропечь лабораторная SNOL 6,7/1300 (муфель); Низкотемпературная лабораторная электропечь SNOL 24/200; Спектрофотометр UV-1240 mini (Shimadzu); Бидистиллятор стеклянный БС (Химлаборприбор); Аналитические электронные весы AF-R220E (VIBRA); Электронные весы AJ-1200CE (ViBRA); Инвертированный промышленный микроскоп Optika Microscopes XDS-3MET; Система капиллярного электрофореза Капель-104Т (Люмэкс); Система для тонкослойной хроматографии с денситометром «ДенСкан»; Электронные лабораторные весы ЕК-2000i (AD); Центрифуга лабораторная молочная ЦЛ ОКА

- Лаборатория НИР №1 (учебная аудитория для осуществления научно-исследовательской деятельности) (а.20н): специализированная мебель для занятий. Лабораторное оборудование: весы аналитические; установка для титрования; ионномер И-160, микроскоп цифровой – 1шт; фотоэлектроколориметр. шкаф вытяжной, аквадистиллятор ДЭ-10, вискозиметр Брукфельда, центрифуга, печь муфельная, термостат водяной, шкаф сушильный. Комплект лабораторной посуды, химические реактивы;

- Лаборатория НИР №2 (учебная аудитория для осуществления научно-исследовательской деятельности) (а.20п): специализированная мебель для занятий. Лабораторное оборудование: весы лабораторные АСОМ JW- 300 шт.; установка для титрования, микроскоп; термостат суховоздушный, рн-метр, пульсоксиметр, рефрактометр. Комплект лабораторной посуды, химические реактивы.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся:

- читальный зал отдела учебной литературы: компьютеры со свободным доступом в сеть Интернет и Электронным библиотечным и информационно-справочным системам, комплекты мебели;

- читальный зал отдела научной литературы: компьютеры со свободным доступом в сеть Интернет и Электронным библиотечным и информационно-справочным системам, комплекты мебели

- компьютерный класс (аудитория для самостоятельной работы студентов) (а.20к): компьютер «Вариант Стандарт» АТХ 450W/C2D, коммутатор D-Link DES-1016, принтер цветной лазерный Epson, комплекты мебели для учебного процесса

Программа практики составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания».