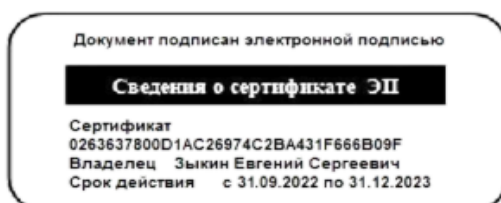


МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ – ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО  
ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«УЛЬЯНОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ  
П.А.СТОЛЫПИНА»



**«УТВЕРЖДАЮ»**  
Директор  
Технологического института-филиала  
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ  
Е.С. Зыкин

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ**

Вид практики: учебная  
Тип практики: ознакомительная  
Способ проведения: стационарная, выездная  
Направление подготовки:

Технология продукции и организация общественного питания  
Профиль подготовки: «Технология продукции и организация  
ресторанного бизнеса»  
Квалификация (степень) выпускника: бакалавр Форма  
обучения: очная, заочная

Димитровград 2022

## 1. ЦЕЛИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Учебная практика: ознакомительная практика является составной частью учебного процесса и способствует закреплению теоретических знаний базовых дисциплин и начальным звеном в подготовке студентов к производственному труду.

**Целью учебной практики** является:

- осознание социальной значимости своей будущей профессии;
- обладание высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности;
- способность самостоятельно получать и обрабатывать информацию из различных источников, готовность интерпретировать, структурировать и оформлять ее в доступном для других виде;
- изучение организационной структуры предприятия и действующей в нем системы

## 2. ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

- организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания;
- организация документооборота по производству;
- совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей;
- ознакомление и закрепление знаний и умений различных форм и методов управленческой деятельности предприятий индустрии питания;
- формирование профессионального интереса, чувства ответственности и уважения к выбранной профессии.

## 3. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Учебная практика входит в обязательную часть Блока 2 «Практики» (Б2.О.01(У)) основной профессиональной образовательной программы.

Учебная практика: ознакомительная практика базируется на знаниях других дисциплин: «Экономика», «Менеджмент», «Маркетинг», «Физико-химические методы анализа», «Биохимия».

**Требования к «входным» знаниям, умениям и готовностям обучающегося:**

Студент должен:

**Знать:**

- теоретические основы функционирования рыночной экономики;
- сущность физических явлений, происходящих в процессах переработки сырья для приготовления кулинарной продукции;
- влияние различных факторов на свойства сырья и готовой продукции;
- теоретические основы органической, биологической и физколлоидной химии;
- свойства дисперсных систем и биополимеров;
- классификацию и ассортимент продукции общественного питания;
- факторы, влияющие на свойства готовой продукции;
- федеральные законы, нормативные документы в области безопасности пищевой продукции;
- основные правила и нормы обслуживания в общественном питании;
- типы и классы предприятий общественного питания;
- классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним;
- организацию обслуживания в предприятиях разных типов: ресторанах, барах, кафе, столовых, закусочных

**Уметь:**

- самостоятельно анализировать социально-экономическую и научную литературу;
- выбирать оптимальные технологические режимы работы оборудования и приборы для оценки физико-механических характеристик сырья и готовой продукции;

- уметь определять химический состав исходного сырья для приготовления кулинарной продукции;

**Владеть:**

- умением оценивать результаты измерительных экспериментов;
- методикой использования справочной, нормативной и другой литературы, описывающей физико-механические свойства пищевых продуктов;
- способами объяснения механизмов реакций, закономерностей химических превращений веществ;
- основными понятиями, терминами и определениями в области общественного питания.

Знания, умения и навыки учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности формируются также в ходе прохождения Производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, Технологической и Преддипломной практики и демонстрируются в ходе прохождения Государственной итоговой аттестации.

#### 4. ВИД, ФОРМА И СПОСОБ ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Вид практики: учебная.

Способ проведения: стационарная, выездная.

Форма проведения - дискретно, по видам практик путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения каждого вида.

Проводится в форме контактной работы и форме индивидуальной работы, направленной на ознакомление с особенностями профессиональной работы, включая выполнение им временных разовых или постоянных заданий по поручениям руководителей и специалистов организаций (учреждений) места прохождения практики.

#### 5. МЕСТО И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ:

Учебная практика проводится в специализированных учебных аудиториях факультета агротехнологий, земельных ресурсов и пищевых производств и внеаудиторно в производственных условиях на предприятиях общественного питания. Направление студентов на практику производится на основе договоров, заключенных между вузом и базой практики (реестр договоров представлен на сайте вуза

[http://ulsau.ru/upload/documents/umu\\_doc/oopist/reestr\\_dogovorov.pdf](http://ulsau.ru/upload/documents/umu_doc/oopist/reestr_dogovorov.pdf)).

**Время проведения учебной практики**

Время проведения практики - 1 семестр (заочная форма обучения) и 2 семестр (очная форма обучения).

#### 6. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование результатов обучения, представленных в таблице 1.

**Таблица 1 - Формирование результатов обучения**

Код компетенции	Результаты освоения ОП	Индикаторы компетенции	Перечень планируемых результатов изучения дисциплины
ОПК-1	Способен понимать принципы работы информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-1.1 Понимают принципы работы современных информационных технологий и реализуют их в профессиональной деятельности	<b>Знать:</b> - специализированные компьютерные программы и технологии, используемые организациями питания; - современные технологии организации питания

		<p>сти ОПК-1.2. Используют современные информационные технологии для решения профессиональных задач ОПК-1.3. Осуществляет эффективный поиск информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности</p>	<p><b>Уметь:</b> - использовать информационные технологии, применяемые организациями питания, для ведения делопроизводства и выполнения регламентов организации работы основного производства <b>Владеть:</b> - навыками разработками нормативной документации (ТТК; СТП; ТУ и ТИ) на продукцию (услуги) общественного питания с применением ЭВМ - навыками работы со специализированными информационными программами и технологиями, используемыми в процессе организации основного производства организации питания <b>Имеет практический опыт:</b> организации документооборота по производству на предприятии питания, использования нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания; работы со специализированными информационными программами и технологиями</p>
ОПК-2	Способен применять законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	<p>ОПК-2.1. Применяет математические методы и осуществляет математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции ОПК-2.2. Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции ОПК-2.3. Выполняет</p>	<p><b>Знать:</b> - факторы, формирующие качество продукции; - требования к качеству продукции (услугам) общественного питания; - методы контроля качества кулинарной продукции, необходимые приборы, посуда, реактивы <b>Уметь:</b> - производить отбор проб кулинарной продукции для лабораторного исследования; - проводить органолептическую оценку качества продукции, применять стандартные методы испытаний сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; - разрабатывать проекты нормативной документации с учетом современных требований <b>Владеть:</b> - методами определения базовых</p>

		ет трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности	показателей качества кулинарной продукции <b>Имеет практический опыт:</b> контроля качества кулинарной продукции
--	--	---	---

## 7. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Общая трудоемкость практики составляет 3 зачетные единицы, 108 академических часов (очная, заочная), в том числе контактной работы 2 часа

№ п/п	Раздел учебной практики	Виды учебной работы на практике	Количество часов очное/ заочное/	Форма текущего контроля
1	Подготовительный	Общий инструктаж по прохождению практики, по технике безопасности и пожарной безопасности. Оформление документов для прохождения учебной практики	2/2	Самоконтроль Запись в журнале по ТБ и ПБ
		Ознакомительная лекция о целях и задачах прохождения учебной практики	2/2	Учет посещаемости
		Получение задания от руководителя практики от вуза	2/2	Индивидуальное задание
		Ознакомление с нормативно-технической документацией и документооборотом на предприятиях общественного питания	2/2	Собеседование
		Ознакомление с видами и характеристиками ресторанов в зависимости от месторасположения; размещением, планировкой, назначением основных помещений для обслуживания посетителей и вспомогательных (вестибюль, гардероб, туалетные комнаты, аванзал и т.д.). Основы организации деятельности предприятий питания. Координация производственных и социальных процессов основного производства организации питания в соответствии с	2/2	Собеседование

		целями развития организации питания. Основы управления материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания		
2	Производственный	<p><b>Индивидуальная работа:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- прохождение производственного инструктажа, в т.ч. инструктажа по технике безопасности;</li> <li>- ознакомление с организацией (предприятием), правилами внутреннего трудового распорядка;</li> <li>- общее ознакомление со структурой и делопроизводством базы практики,</li> <li>- согласование задания практики с руководителем от организации;</li> <li>- сбор информации о видах, назначении кухонного механического, теплового и холодильного оборудования для оснащения предприятий общественного питания. Нейтральное оборудование и посудомоечные машины. Характеристика, виды, назначение кухонного инвентаря (доски разделочные, лопатки, щипцы и т.д.);</li> <li>- овладение организацией технологических процессов на предприятиях общественного питания: условия, режимы хранения сырья и продуктов; способы механической и термической обработки, режимы хранения готовой кулинарной продукции и изделий. Технология приготовления продукции;</li> <li>- организацией обслуживания на предприятиях</li> </ul>	36/36	<p>Консультации с руководителем от предприятия и от вуза.</p> <p>Собеседование, отчет по практике</p> <p>Собеседование, практическая работа, отчет по практике</p> <p>Собеседование, практическая работа, отчет по практике</p>

		общественного питания различного типа: подготовка помещений для посетителей к обслуживанию: уборка, расстановка мебели, получение и подготовка столового белья, посуды, приборов, специй. Виды предварительной сервировки столов в зависимости от характера обслуживания; способы подачи блюд; - составить и оформить меню различных видов; - разработка технико-технологических карт на блюда; - выполнение производственной работы по поручению руководителя практики от предприятия		
3	Отчетный	Подготовка письменного отчета об учебной практике по результатам сбора, обработки и систематизации фактического и литературного материала	60/60/60	Подготовка доклада на конференцию
4	Заключительный	Защита отчета по практике	2/2/2	Зачет с оценкой
<b>Итого</b>			<b>108</b>	

После окончания практики студентам необходимо сдать письменный отчет.

### **8. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ, НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЕ И НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ НА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ**

Учебная практика: ознакомительная практика проводится в специализированных аудиториях факультета агротехнологий, земельных ресурсов и пищевых производств и/или в производственных условиях (ресторанах, барах, кафе и т.д.).

На занятиях по учебной практике студенты приобретают навыки работы с нормативными документами, решением технологических задач, составлением технологических карт, а также проводят ознакомление с методами и формами обслуживания потребителей, видами и характеристиками сервиса ресторанов, различными видами технологического оборудования. Студенты изучают организацию технологических процессов на предприятиях общественного питания.

В процессе прохождения практики студент использует современные компьютерные системы, интернет-ресурсы, библиотечные ресурсы образовательного учреждения и программное обеспечение вуза и места прохождения практики.

## **Организация образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Практика для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее - ОВЗ) организуется и проводится на основе индивидуального лично-стно ориентированного подхода.

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ могут проходить практику как совместно с другими обучающимися (в учебной группе), так и индивидуально (по личному заявлению).

**Определение места практики.** Выбор мест прохождения практики для инвалидов и лиц с ОВЗ осуществляется с учетом требований их доступности для данной категории обучающихся. При определении мест прохождения практики обучающимся с ОВЗ учитываются рекомендации, содержащиеся в заключении психолого-медико-педагогической комиссии, или рекомендации медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации или реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий труда. При необходимости для прохождения практики создаются специальные рабочие места в соответствии с характером ограничений здоровья, а также с учетом характера выполняемых трудовых функций.

Формы проведения практики для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья могут быть установлены с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Учебная практика проводится на предприятиях социальных партнёров и на территории вуза, что позволяет организовывать рабочие места для наиболее нуждающихся в индивидуальном сопровождении студентов.

При определении места практики для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ особое внимание уделяется безопасности труда и оснащению (оборудованию) рабочего места. Рабочие места, предоставляемые предприятием (организацией, учреждением), должны (по возможности) соответствовать следующим требованиям:

- для инвалидов по зрению - *слабовидящих*: оснащение специального рабочего места общим и местным освещением, обеспечивающим беспрепятственное нахождение указанным лицом своего рабочего места и выполнение трудовых функций, видеоувеличителями, лупами;

- для инвалидов по зрению-*слепых*: оснащение специального рабочего места тифлотехническими ориентирами и устройствами, с возможностью использования крупного рельефно-контрастного шрифта и шрифта Брайля, акустическими навигационными средствами, обеспечивающими беспрепятственное нахождение указанным лицом своего рабочего места и выполнение трудовых функций;

- для инвалидов по слуху - *слабослышащих*: оснащение (оборудование) специального рабочего места звукоусиливающей аппаратурой, телефонами громкоговорящими;

- для инвалидов по слуху - *глухих*: оснащение специального рабочего места визуальными индикаторами, преобразующими звуковые сигналы в световые, речевые сигналы в текстовую бегущую строку, для беспрепятственного нахождения указанным лицом своего рабочего места и выполнения работы;

- для инвалидов с нарушением функций опорно-двигательного аппарата: оборудование, обеспечивающее реализацию эргономических принципов (максимально удобное для инвалида расположение элементов, составляющих рабочее место), механизмами и устройствами, позволяющими изменять высоту и наклон рабочей поверхности, положение сиденья рабочего стула по высоте и наклону, угол наклона спинки рабочего стула, оснащение специальным сиденьем, обеспечивающим компенсацию усилия при вставании, специальными приспособлениями для управления и обслуживания этого оборудования.

**Особенности содержания практики для лиц с ОВЗ:** Индивидуальные задания формируются руководителем практики от вуза с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья каждого конкретного обучающе-



гося данной категории и должны соответствовать требованиям выполнимости и посильности.

При необходимости (по личному заявлению) содержание практики может быть полностью индивидуализировано (при условии сохранения возможности формирования у обучающегося всех компетенций, закрепленных за данной практикой).

**Особенности организации трудовой деятельности обучающихся.** Объем, темп, формы работы устанавливаются индивидуально для каждого обучающегося данной категории. В зависимости от нозологии максимально снижаются противопоказанные (зрительные, звуковые, мышечные и др.) нагрузки.

Применяются методы, учитывающие динамику и уровень работоспособности обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ. Для предупреждения утомляемости обучающихся данной категории после каждого часа работы делаются 10... 15 минутные перерывы.

Для формирования умений, навыков и компетенций, предусмотренных программой практики, производится большое количество повторений (тренировок) подлежащих освоению трудовых действий и трудовых функций.

**Особенности руководства практикой.** Осуществляется комплексное сопровождение инвалидов и лиц с ОВЗ во время прохождения практики, которое включает в себя:

- учебно-методическую и психолого-педагогическую помощь и контроль со стороны руководителей практики от вуза и от предприятия (организации, учреждения);

- корректирование (при необходимости) индивидуального задания и программы практики;

- помощь ассистента (ассистентов) и (или) волонтеров из числа обучающихся или работников предприятия (организации, учреждения). Ассистенты/волонтеры оказывают обучающимся данной категории необходимую техническую помощь при входе в здания и помещения, в которых проводится практика, и выходе из них; размещении на рабочем месте; передвижении по помещению, в котором проводится практика; ознакомлении с индивидуальным заданием и его выполнении; составлении отчета о практике.

- **Особенности учебно-методического обеспечения практики.** Учебные и учебно-методические материалы по практике представляются в различных формах так, чтобы инвалиды с нарушениями слуха получали информацию визуально (программа практики и индивидуальное задание на практику печатаются увеличенным шрифтом; предоставляются видеоматериалы и наглядные материалы по содержанию практики), с нарушениями зрения — аудиально (например, с использованием программ-синтезаторов речи).

**Особенности проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации**

- Во время проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации разрешаются присутствие и помощь ассистентов (сурдопереводчиков, тифлосурдопереводчиков и др.) и (или) волонтеров и оказание ими помощи инвалидам и лицам с ОВЗ.

- Форма проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации для обучающихся-инвалидов и лиц с ОВЗ устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающемуся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа и (или) защиты отчета.

## **8. ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ**

Основанием для аттестации студентов по учебной практике, проходившей в составе группы, является выполнение ими программы практики и составление отчета.

Аттестация проводится руководителем практики в течение 2-х недель с начала следующего семестра или начала занятий по результатам проверки документов по практике и собеседования. По итогам практики выставляется зачет с оценкой в соответствии с ФГОС ВО по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология продукции и организация ресторанного бизнеса.

После окончания прохождения учебной практики студенту необходимо также подготовить доклад на конференцию.

## **9. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ**

Формой промежуточной аттестации является дифференцированный зачет с оценкой.

Фонд оценочных средств, сформированный для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по учебной практике по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности разработан на основании Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации".

Фонд оценочных средств представлен в приложении к рабочей программе и включает в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- типовые практические задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

## **10. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ**

**Лифанова С.П., Гуляева Л.Ю., Ерисанова О.Е.** Методические рекомендации по прохождению учебной практики: ознакомительная практика для студентов направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, Ульяновск: УлГАУ, 2021 [Электронный ресурс] - Режим доступа: <https://moodle.ulsau.ru/course/view.php?id=19906>

### **а) Основная литература:**

1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для вузов / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 220 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17177-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/532518>

2. Термины и определения в области пищевой и перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания [Электронный ресурс]: справочник/ Т.Н. Иванова [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 392 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/5615>

3. Технология продукции общественного питания. Практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. Г. Кульнева, В. А. Голыбин, Ю. И. Последова, В. А. Федорук. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 141 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13210-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/517827>

4. Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса : учебное пособие / В. Г. Федцов. — 7-е изд. — М. : Дашков и К, 2019. — 248 с. — ISBN 978-5-394-03326-1. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/85164.html> — Режим доступа: для авторизир. пользователей

### **б) Дополнительная литература**

1. Алексеев, Г.В. Компьютерные технологии при проектировании и эксплуатации технологического оборудования. [Электронный ресурс] / Г.В. Алексеев, И.И. Бриденко, В.А. Головацкий, Е.И. Верболоз. — Электрон. дан. — СПб. : ГИОРД, 2012. — 256 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/4878>
2. Олейникова, А.Я. Технология кондитерских изделий. Технологические расчеты. [Электронный ресурс] / А.Я. Олейникова, Г.О. Магомедов, И.В. Плотникова, Т.А. Шевякова. — Электрон. дан. — СПб.: ГИОРД, 2015. — 296 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/69873>
3. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом: учебное пособие для вузов / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 179 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07286-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513829>
4. Васильева, И. В. Физиология питания : учебник и практикум для академического бакалавриата / И. В. Васильева, Л. В. Беркетова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 235 с. — (Бакалавр. Академический курс). — ISBN 978-5-534-16046-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/530345>
5. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для вузов / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 719 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12853-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/517849>
6. Иванова, Е. Е. Технология морепродуктов : учебное пособие для вузов / Е. Е. Иванова, Г. И. Касьянов, С. П. Запорожская. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 208 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-08750-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513973>
7. Авроров, В. А. Упаковочные материалы и фасовочно-упаковочное оборудование пищевых продуктов : учебное пособие для вузов / В. А. Авроров. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 283 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15113-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/510099>

#### **в) Информационные справочные системы**

[https://ulsau.ru/upload/documents/infssystem\\_library.pdf](https://ulsau.ru/upload/documents/infssystem_library.pdf)

#### **г) Интернет-ресурсы**

1. Федеральный портал «Российское образование» [Электронный ресурс]. — Режим доступа. — <http://www.edu.ru>, свободный. — Загл. с экрана. — Яз. рус.
2. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов [Электронный ресурс]. — Режим доступа. — <http://fcior.edu.ru>, свободный. — Загл. с экрана. — Яз. рус.
5. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU [Электронный ресурс]. — Режим доступа. — <http://elibrary.ru/>, свободный. — Загл. с экрана. — Яз. рус.
6. ХАССП ликбез / Безопасность общественного питания [Электронный ресурс]. — Режим доступа. - <http://haccp-likbez.ru.>, свободный. — Загл. с экрана — Яз. рус.
7. Общепит: Информационный сайт / материалы для организации работы общественного питания [Электронный ресурс]. — Режим доступа. - <http://foodis.ru/> свободный. — Загл. с экрана — Яз. рус.

## **11. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

Материально - техническое обеспечение учебной практики должно включать лаборатории, оснащенные современными испытательными и измерительными приборами, транспортные средства, бытовые помещения, соответствующие действующим санитарным и про-