ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой

ЮУрГУ
Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП
Кому выдан: Тошев А. Д.
Пользователь: toshevad
Дата подписания: 23.05.2025

А. Д. Тошев

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
практики

Практика Производственная практика (преддипломная)
для направления 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
Уровень Магистратура
магистерская программа Инновационные технологии в производстве и организации предприятий питания
форма обучения очная
кафедра-разработчик Технология и организация общественного питания

Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённым приказом Минобрнауки от 14.08.2020 № 1028

Разработчик программы,
к.техн.н., доцент

ЮУрГУ
Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП
Кому выдан: Рущиц А. А.
Пользователь: rushchitcaa
Дата подписания: 23.05.2025

А. А. Рущиц

Челябинск

1. Общая характеристика

Вид практики

Производственная

Тип практики

преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа

Форма проведения

Дискретно по видам практик

Цель практики

Цель преддипломной практики магистров состоит в подготовке выпускной квалификационной работы и расширении профессионального кругозора; систематизация, углубление профессиональных знаний, полученных в ходе теоретической и методологической подготовки обучающихся

Задачи практики

Задачами практики являются:
а) изучение:
− методов исследования и проведения экспериментальных работ;
− правил эксплуатации приборов и установок;
− методов анализа и обработки экспериментальных данных;
− физических и математических моделей процессов и явлений, относящихся к исследуемому объекту;
− информационных технологий в научных исследованиях,
− принципов организации компьютерных сетей и телекоммуникационных систем;
− требований к оформлению научно-технической документации;
− порядка внедрения результатов научных исследований и разработок;
б) выполнение:
− анализа, систематизации и обобщения научно-технической информации по теме исследований;
− теоретического или экспериментального исследования в рамках поставленных задач, включая математический (имитационный) эксперимент;
− анализа достоверности полученных результатов;
− сравнения результатов исследования объекта разработки с отечественными и зарубежными аналогами;
− анализа научной и практической значимости проводимых исследований, а также технико-экономической эффективности разработки;
− подготовки заявки на патент или на участие в гранте.
в) приобретение навыков:
− формулирования целей и задач научного исследования;
− выбора и обоснования методики исследования;
− работы с прикладными научными пакетами и редакторскими программами, используемыми при проведении научных исследований и разработок;

− оформления результатов научных исследований (оформление отчёта, написание научных статей, тезисов, докладов);
− работы на экспериментальных установках, приборах и стендах
- разработка обогащенного функционального или специализированного продукта

Краткое содержание практики

Практика имеет предшествующие логические и содержательно-методические связи с дисциплинами: технология специализированных продуктов питания, моделирование
технологических процессов производства продуктов питания с заданными свойствами и составом, разработка инновационных технологий в производстве продуктов питания, планирование и организация эксперимента, научно-исследовательская работа.
Содержание практики :разработка обогащенного функционального или специализированного продукта, проведение исследований по выбранной тематике, анализ полученных результатов, написание статьи, оформление отчета по практике

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики

Планируемые результаты освоения ОП ВО	Планируемые результаты обучения при прохождении практики
УК-6 Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	Знает:принципы создания моделей новых рецептур и технологий; отношения в сфере обеспечения качества и безопасности продуктов питания; медико-биологические требования к проектируемому продукту; научные основы технологии производства продуктов питания, отвечающие требованиям науки о питании человека
	Умеет:использовать современные программные и технические средства информационных технологий;
	Имеет практический опыт:Методы и подходы к созданию продуктов питания с заданными свойствами различного целевого назначения.
ПК-3 Способен разрабатывать и реализовывать стратегию развития предприятий питания	Знает:способы анализа информации, процессов и деятельности предприятий питания; структуру и способы управления системой качества и безопасности продукции на предприятии;
	Умеет:разрабатывать методики и критерии анализа производственной деятельности предприятий питания; формировать маркетинговую стратегию

	развития предприятия, разрабатывать конкурентоспособные концепции развития предприятия
	Имеет практический опыт:в области анализа информации и оценки производственной деятельности и рисков; организации контроля за реализацией маркетинговых планов и программ, выявления рисков в области управления качеством продукции питания

3. Место практики в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ	Перечень последующих дисциплин, видов работ
Защита интеллектуальной собственности и патентная деятельность Управление проектами Инновационные технологии в производстве продуктов питания: проектное обучение Инновационный менеджмент Бизнес-планирование в ресторанной деятельности: проектное обучение Производственная практика (научно-исследовательская работа) (4 семестр)	

Требования к «входным» знаниям, умениям, навыкам студента, необходимым для прохождения данной практики и приобретенным в результате освоения предшествующих дисциплин:

Дисциплина	Требования
Управление проектами	Знает: основы бизнес-планирования и экономики предприятий, финансовой деятельности; методы и инструменты проектного планирования и управления , основы бизнес-планирования и экономики предприятий, финансовой деятельности, основы бизнес-планирования и экономики предприятий, финансовой деятельности; методы и инструменты проектного планирования и управления Умеет: разрабатывать бизнес-планы и проводить финансовый анализ деятельности предприятий; разрабатывать технико-экономическое обоснование проекта , организовывать деловые переговоры, разрабатывать бизнес-планы и проводить финансовый анализ деятельности предприятий; разрабатывать технико-

	экономическое обоснование проекта Имеет практический опыт: в области бизнес-планирования и технико-экономического обоснования проектов; управления реализацией проектов, ведения деловых переговоров, в области бизнес-планирования и технико-экономического обоснования проектов; управления реализацией проектов
Инновационные технологии в производстве продуктов питания: проектное обучение	Знает: инноватику экспериментально-исследовательской работы в индустрии питания, прогрессивные технологии и формы организации производства продуктов питания , современные технологии маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области общественного питания; Умеет: оценивать результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов, разрабатывать инновационные технологии производства продукции; , применять эффективные способы организации производства и работы трудового коллектива; Имеет практический опыт: устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, поиска и разработки инновационных технологий организации технологического процесса и производства продуктов питания, поиска и разработки инновационных технологий организации технологического процесса и производства продуктов питания
Защита интеллектуальной собственности и патентная деятельность	Знает: основные принципы и подходы к созданию новых рецептур и технологий; отношения в сфере обеспечения качества и безопасности продуктов питания; медико-биологические требования к проектируемому продукту; методологию проектирования состава; научные основы технологии производства продуктов питания, отвечающие требованиям науки о питании человека, основные принципы и подходы к созданию новых рецептур и технологий; отношения в сфере обеспечения качества и безопасности продуктов питания; методологию проектирования состава; научные основы технологии производства продуктов питания, отвечающие требованиям науки о питании

	человека Умеет: использовать современные программные и технические средства информационных технологий; использовать модели систем качества; с высокой степенью достоверности создавать рецептуры продуктов различного целевого назначения с заданными свойствами, количественным соотношением и качественным составом нутриентов; определить пути интенсификации технологических процессов, рационального использования сырья, направленного регулирования основных процессов, ответственных за показатели качества готовой продукции;, использовать современные программные и технические средства информационных технологий; использовать модели систем качества; с высокой степенью достоверности создавать рецептуры продуктов различного целевого назначения с заданными свойствами, количественным соотношением и качественным составом нутриентов; определить пути интенсификации технологических процессов, рационального использования сырья, направленного регулирования основных процессов, ответственных за показатели качества готовой продукции; Имеет практический опыт: способность разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях, способность разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях
Инновационный менеджмент	Знает: основные определения, понятия и содержание инновационного менеджмента; сущность и структуру инновационных процессов; основные стратегии развития инновационной деятельности; методологический аппарат инновационного менеджмента;, основные определения, понятия и содержание инновационного менеджмента; принципы организации и нормирования труда на предприятиях, методы принятия управленческих решений, основные определения, понятия и содержание инновационного менеджмента; сущность и структуру инновационных процессов; основные стратегии развития инновационной

	деятельности; методологический аппарат инновационного менеджмента; Умеет: осуществлять выбор формы и построение рациональной организационной структуры управления инновационной деятельностью предприятия и научно-производственной структуры предприятия; применять современные инструменты и методы для планирования и прогнозирования инновационной деятельности; осуществлять выбор оптимальной инновационной стратегии; самостоятельно приобретать новые знания по теории управления инновационными процессами, осуществлять выбор формы и построение рациональной организационной структуры управления инновационной деятельностью предприятия и научно-производственной структуры предприятия; организовывать работу исполнителей, находить и принимать управленческие решения в области организации и нормирования труда на предприятии, осуществлять выбор формы и построение рациональной организационной структуры управления инновационной деятельностью предприятия и научно-производственной структуры предприятия; применять современные инструменты и методы для планирования и прогнозирования инновационной деятельности; осуществлять выбор оптимальной инновационной стратегии; самостоятельно приобретать новые знания по теории управления инновационными процессами Имеет практический опыт: принятия управленческих решений в области инновационной деятельности на уровне предприятия; командной работы; выработки творческих и нестандартных решений, командной работы; использования методических инструментов выработки творческих и нестандартных решений; принятия управленческих решений в области инновационной деятельности на уровне предприятия, принятия управленческих решений в области инновационной деятельности на уровне предприятия; командной работы; выработки творческих и нестандартных решений
Бизнес-планирование в ресторанной деятельности: проектное обучение	Знает: основы бизнес-планирования и экономики предприятий ресторанного бизнеса, принципы оценки его хозяйственной и финансовой

	деятельности, основы бухгалтерского учета и налоговой системы; , технологии маркетинговых исследований деятельности предприятий питания; методы анализа рынка и оценки конкурентоспособности предприятий , методы анализа рынка и оценки конкурентоспособности предприятий; основы формирования имиджа организации Умеет: получать и обрабатывать экономическую информацию, необходимую для управления предприятием питания; планировать объем производства предприятий питания и проводить расчеты затрат на производство и реализацию продукции питания , применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания , применять способы организации производства и работы трудового коллектива с учетом межкультурных особенностей Имеет практический опыт: расчета основных планово-экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания, разработки проектных предложений, бизнес-планов, технико-экономических обоснований модернизации производства продукции общественного питания , организации продуктивного взаимодействия в профессиональной среде с учетом межкультурных особенностей
Производственная практика (научно-исследовательская работа) (4 семестр)	Знает: современные методы анализа данных; , современные направления развития предприятий питания; инновационные технологии в производстве продуктов питания; , способы повышения конкурентоспособности продукции общественного питания; способы повышения эффективности деятельности предприятий питания; Умеет: проводить анализ результатов экспериментальных исследований, обосновывать необходимость разработки и внедрения инновационных технологий в производство продуктов питания; составлять НТД на новую продукцию, разрабатывать и внедрять в производство новые технологии, рациональные формы и методы организации производства Имеет практический опыт: обработки результатов НИР и анализ полученных данных; , анализа и

	обоснования практической значимости результатов НИР; представления результатов научно работы в форме докладов, статей, отчетов о НИР. , разработки и внедрения новых технологий производства продуктов питания; разработки и внедрения систем качества продукции на основе международных стандартов.

4. Объём практики

Общая трудоемкость практики составляет зачетных единиц 6, часов 216, недель 4.

5. Струкрура и содержание практики

№ раздела (этапа)	Наименование или краткое содержание вида работ на практике	Кол-во часов
1	Организационный (определение актуальности, новизны и практической значимости научно-исследовательской работы)	10
2	Производственный: - - анализ методов исследования в соответствии с выбранным направлением; разработка рецептуры обогащенного функционального или специализированного продукта; - приготовление контрольного и опытных образцов; - проведение исследований физико-химических, физических, реологических, органолептических показателей - проведение расчетов, написание выводов, заключения	186
3	Заключительный: оформление отчета по практике, подготовка материала к публикации	20

6. Формы отчетности по практике

По окончанию практики, студент предоставляет на кафедру пакет документов, который включает в себя:
- дневник прохождения практики, включая индивидуальное задание и характеристику работы практиканта организацией;
- отчет о прохождении практики.
Формы документов утверждены распоряжением заведующего кафедрой от 05.09.2016 №1.

7. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по практике

Вид промежуточной аттестации – дифференцированный зачет. Контроль качества освоения образовательной программы осуществляется в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания результатов учебной деятельности обучающихся.

7.1. Контрольные мероприятия (КМ)

№ КМ	Семестр	Вид контроля	Название контрольного мероприятия	Вес	Макс.балл	Порядок начисления баллов	Учитывается в ПА
1	4	Текущий контроль	Проверка дневника	0,1	3	Студент представляет на проверку оформленный в соответствии требованиям индивидуального задания практики дневник прохождения практики. Дневник практики должен быть заверен подписью руководителя практики от предприятия и печатью предприятия. Содержание дневника практики оценивается на соответствие индивидуальному заданию, максимальный балл - 3. Весовой коэффициент мероприятия 0,4. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179). Критерии оценивания: 3 балла - дневник предоставлен в установленный срок и полностью соответствует индивидуальному заданию, выданному руководителем от кафедры; 2 балла - дневник предоставлен с нарушением установленного срока и полностью соответствует индивидуальному заданию, выданному руководителем от кафедры; 1 балл - дневник предоставлен в	дифференцированн зачет

						установленный срок и необходимо внесение изменений с учетом индивидуального задания (частично соответствует индивидуальному заданию). 0 баллов - дневник не предоставлен или предоставленный дневник не соответствует индивидуальному заданию.	
2	4	Текущий контроль	Проверка отчета по практике	0,3	6	Проводится проверка содержания и оформления отчета по практике. Максимальный балл за данное КРМ - 6 баллов, весовой коэффициент 0,6. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179). Критерии оценивания: 6 баллов - отчет полностью соответствует индивидуальному заданию, оформлен с соблюдением требований методических указаний, представлен в установленные сроки; 4 балла - отчет полностью соответствует индивидуальному заданию, оформлен с соблюдением требований методических указаний, представлен позже установленного срока; 3 балла - отчет частично соответствует индивидуальному	дифференцированн зачет

						заданию, представлен в установленные сроки; 2 балла - содержание отчета имеет отклонения от индивидуального задания (более 50 % несоответствия), сдан позже установленного срока; 1 балл - содержание отчета имеет отклонения от индивидуального задания (более 70 % несоответствия), сдан позже установленного срока; 0 баллов - отчет не предоставлен	
3	4	Текущий контроль	Проверка индивидуального задания	0,1	5	Проводится проверка выполнения индивидуального задания на практику. Максимальный балл за данное КРМ - 5 баллов, весовой коэффициент 0,1. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179). Критерии оценивания: 5 баллов - индивидуальное задание выполнено в полном объеме, представлены необходимые документы, сдано в установленные сроки; 4 балла - индивидуальное задание выполнено частично (не более 20% несоответствия), большинство необходимых документов предоставлено в установленные сроки; 3 балла - индивидуальное задание выполнено частично (не более 40%	дифференцированн зачет

						несоответствия), большинство необходимых документов предоставлено в установленные сроки; 2 балла - индивидуальное задание выполнено частично (не более 40% несоответствия), предоставлено позже установленного срока; 0 баллов - индивидуального задания имеет более 40% несоответствия и сдано позже установленного срока.	
4	4	Текущий контроль	Защита отчета по практике	0,5	20	При защите отчета учитывается содержание и правильность оформления студентом отчета по практике; характеристика руководителя от организации; ответы на вопросы в ходе защиты отчета. Защита отчета по практике состоит в коротком докладе (5–8 минут) студента с представлением соответствующего материала и ответов на заданные вопросы. За защиту студент получает максимум 15 баллов. Критерии оценивания: 15 баллов – при защите студент показывает глубокое знание вопросов темы, свободно оперирует профессиональной терминологией, вносит обоснованные предложения, легко отвечает на поставленные вопросы 10 баллов – при защите студент показывает знание вопросов темы, оперирует профессиональной терминологией, без	дифференцированн зачет

						особых затруднений отвечает на поставленные вопросы 5 баллов – при защите студент проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не всегда дает исчерпывающие аргументированные ответы на заданные вопросы. 0 баллов – при защите студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы по его теме, не владеет профессиональной терминологией, при ответе допускает существенные ошибки. Характеристика руководителя от организации: 5 баллов – в характеристике руководителя от организации, работа студента оценена на «отлично». 4 балла – в характеристике руководителя от организации, работа студента оценена на «хорошо». 3 балла – в характеристике руководителя от организации, работа студента оценена на «удовлетворительно». 0 баллов – в характеристике руководителя от организации работа студента оценена «неудовлетворительно». Максимум на защите отчета по практике возможно набрать 20 баллов.	
5	4	Промежуточная аттестация	Тестирование	-	40	На дифференцированном зачете происходит оценивание учебной деятельности обучающихся по	дифференцированн зачет

						практике на основе полученных оценок за контрольно-рейтинговые мероприятия текущего контроля и промежуточной аттестации. При оценивании результатов учебной деятельности обучающегося по дисциплине используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179). Дифференцированный зачет проводится в формате тестирования. Тест содержит 20 вопросов, каждый вопрос оценивается в 2 балла. Пороговое значение – 24 балла, максимальное – 40 баллов. На прохождение теста студенту дается 1 попытка, ограничение по времени - 20 минут.	

7.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Мероприятие промежуточной аттестации проходит в форме тестирования. Тест включает 20 вопросов, касающихся содержания практики. Каждый вопрос оценивается в 2 балла. Максимальное количество баллов за тест - 40, пороговое значение - 24 балла. При оценивании результатов учебной деятельности обучающегося по дисциплине используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179). Итоговая оценка формируется путем суммирования баллов (рейтинга) за текущий контроль и мероприятие ПА. Критерии оценивания: Отлично: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 85…100 % Хорошо: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 75…84 % Удовлетворительно: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 60…74 % Неудовлетворительно: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине менее 60%

7.3. Оценочные материалы

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ

		1	2	3	4	5
УК-6	Знает: принципы создания моделей новых рецептур и технологий; отношения в сфере обеспечения качества и безопасности продуктов питания; медико-биологические требования к проектируемому продукту; научные основы технологии производства продуктов питания, отвечающие требованиям науки о питании человека	+		+	+	+
УК-6	Умеет: использовать современные программные и технические средства информационных технологий;	+		+	+	+
УК-6	Имеет практический опыт: Методы и подходы к созданию продуктов питания с заданными свойствами различного целевого назначения.	+		+	+	+
ПК-3	Знает: способы анализа информации, процессов и деятельности предприятий питания; структуру и способы управления системой качества и безопасности продукции на предприятии;		+	+	+	+
ПК-3	Умеет: разрабатывать методики и критерии анализа производственной деятельности предприятий питания; формировать маркетинговую стратегию развития предприятия, разрабатывать конкурентоспособные концепции развития предприятия		+	+	+	+
ПК-3	Имеет практический опыт: в области анализа информации и оценки производственной деятельности и рисков; организации контроля за реализацией маркетинговых планов и программ, выявления рисков в области управления качеством продукции питания		+	+	+	+

Типовые контрольные задания по каждому мероприятию находятся в приложениях.

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

1. Технология продукции общественного питания [Текст] Т. 2 Технология блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий учеб. пособие для вузов по специальности "Технология продуктов обществ. питания" направления "Технология продовольств. продуктов спец. назначения и обществ. питания": в 2 т. А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Н. И. Ковалев и др.; под ред. А. С. Ратушного. - 2-е изд. - М.: Мир, 2007. - 413, [2] с. ил.

2. Технология продукции общественного питания [Текст] Т. 1 Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их кулинарной обработке учеб. пособие для вузов по специальности "Технология продуктов обществ. питания" направления "Технология продовольств. продуктов спец. назначения и обществ. питания" : в 2 т. А. С. Ратушный, В. И. Хлебников, Б. А. Баранов и др.; под ред. А. С. Ратушного. - 2-е изд. - М.: Мир, 2007. - 349, [2] с. ил.

б) дополнительная литература:

1. Справочник технолога общественного питания [Текст] А. И. Мглинец, Г. Н. Ловачева, Л. М. Алешина и др. - М.: Колос, 2000. - 414, [1] с. ил.

2. Технология продукции общественного питания [Текст] учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности 260501 "Технология

продуктов общественного питания" направления подготовки дипломированных специалистов 260500 "Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания" и направления подготовки бакалавра техники и технологии 260100 "Технология продуктов питания" А. И. Мглинец и др.; под ред. А. И. Мглинца. - СПб.: Троицкий мост, 2010. - 735 с. ил., табл. 21 см

3. Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания [Текст] учебник для вузов по направлению 27.03.02 "Упр. качеством" и др. И. В. Сурков и др.; под ред. В. М. Позняковского. - 3-е изд., испр. и доп. - М.: ИНФРА-М, 2016. - 334, [1] с. ил.

4. Термины и определения в области пищевой и перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания [Текст] справочник Т. Н. Иванова, В. М. Позняковский, О. А. Рязанова, А. И. Окара. - Новосибирск: Сибирское университетское издательство

5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] сб. технол. нормативов сост. М. Т. Лабзина. - СПб.: ГИОРД, 2014. - 768 с.

из них методические указания для самостоятельной работы студента:

1. 1. Саломатов А.С. Основы научных исследований в технологии продуктов питания: учебное пособие / А.С. Саломатов, Е.И. Щербакова. - Челябинск, Издательский центр ЮУрГУ, 2014. - 62 с

Электронная учебно-методическая документация

№	Вид литературы	Наименование ресурса в электронной форме	Библиографическое описание
1	Основная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Вытовтов, А. А. Современные методы идентификации, определения подлинности и оценки качества продуктов питания : учебное пособие / А. А. Вытовтов. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2019. — 230 с. — ISBN 978-5-6042462-6-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/138091 (дата обращения: 11.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2	Основная литература	Электронный каталог ЮУрГУ	Наумова, Н.Л. Современные методы исследования качества продовольственного сырья и продуктов питания [Текст] : учеб. пособие / Н. Л. Наумова. - Челябинск : Издательский Центр ЮУрГУ , 2012. URL http://www.lib.susu.ac.ru/ftd?base=SUSU_METHOD&key=000504416
3	Дополнительная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Методические указания к выполнению практических и лабораторных работ по дисциплине «Научные основы производства продуктов питания» : методические указания / составители Л. А. Маюрникова [и др.]. — Кемерово : КемГУ, 2017. — 64 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/102694 (дата обращения: 11.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Информационные технологии, используемые при проведении практики

Перечень используемого программного обеспечения:

1. Microsoft-Office(бессрочно)

Перечень используемых информационных справочных систем:

Нет

10. Материально-техническое обеспечение практики

Место прохождения практики	Адрес места прохождения	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, обеспечивающие прохождение практики
Кафедра Технология и организация общественного питания ЮУрГУ	454080, Челябинск, Проспект Ленина, 78б	Фотоколориметр КФК-3; центрифуга ОПС, термостат ТЖ- ТС- 16, весы аналитические Scout , весы аналитические ВЛР - 200; сушильный шкаф СЭШ – 3М; рефрактометр ИРФ – 454 Б2М; спектрофотометр ЮНИКО - 2804; микроскоп бинокулярный Микмед 5 (2 шт); микроскоп бинокулярный Микмед-1 В-1-20 (3 шт), аппарат для встряхивания АВУ – 6с, аквадистиллятор АЭ – 10 МО, анализатор влажности Эвлас 2, термостат электрический суховоздушный ТС – 1/80 СПУ, баня лабораторная ПЭ – 4310, аппарат сушильный АПС – 3 ЭВ, холодильник Атлант, центрифуга лабораторная, электрическая плита «Лысьва 411» - 2 шт., шкаф вытяжной ЛАБ – 1500 ШВН, анализатор жидкости «Флюорат» -02 – 2 М, рефрактометр, белизномер Блик - Р3, аппарат для определения пенетрации ПН – 10У, анализатор консистенции ЭАК – 14, плита электрическая «Мечта»Печь микроволновая Samsung, пароконвектоматUNOX – 2 шт., конвекционная печь GARBIN, посудомоечная машина Indesit DG 6445 W, куттер RobotCoupe, холодильникSTINOL , электрич. плита "Лысьва 411" 9 шт, вытяжка "Elisummer 16шт, мясорубка "EVEREST", миксер планерный"Boch", фритюрница "Мулинекс", миксер "BEARVARIMIXER",кофемашина "AppiaIGrS ,весы общего назначения, жарочная поверхность Modular, плита электрическая 4-х комф с духовкой Modular – 2 шт., овощерезка RobotCoupe, печь микроволновая Amana, расстоечный шкаф UNOX, слайсерBECKERSES, стиральная машина INDESIT, фритюрница FIMAR – 2 шт, телевизор SamsungCK – 2148, кофемолка CUHILLCOLOMBIA, блендер KS 908,

		весы электрические ПВ-6 – 2 шт, весы электрические МК-6.2- А 20, карамелезатор электрический MARTELLATO, лампа для карамели LAMPMARTELLATO