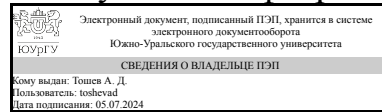


УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой



А. Д. Тошев

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
практики

Практика Производственная практика (технологическая)
для направления 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Уровень Магистратура

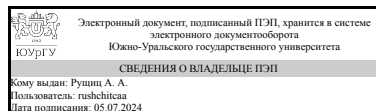
магистерская программа Инновационные технологии в производстве и организации предприятий питания

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



А. А. Рушиц

1. Общая характеристика

Вид практики

Производственная

Тип практики

технологическая

Форма проведения

Дискретно по видам практик

Цель практики

Цель производственной практики магистров закрепление и углубление теоретической подготовки и приобретение и практических навыков и компетенций, а также опыта самостоятельной профессиональной деятельности в области производства кулинарной продукции и организации производственной деятельности предприятий.

Задачи практики

- систематизация и расширение знаний в области контроля качества и безопасности продукции на предприятиях питания;
- развитие навыков практической деятельности в области разработки новых видов продуктов питания и проведения научно-производственных работ;
- сбор материалов для магистерской выпускной квалификационной работы

Краткое содержание практики

Разработка нового ассортимента пищевых продуктов различного назначения (функциональных; обогащенных ; специализированных и т.д.). Организация выработки новой продукции в производственных условиях. Разработка и внедрение системы качества и безопасности продукции, оценка рисков в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики

Планируемые результаты освоения ОП ВО	Планируемые результаты обучения при прохождении практики
УК-4 Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	Знает: современные методы интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач;
	Умеет: использовать полученные знания в области инновационных технологий

	производств продуктов питания в сфере профессиональной деятельности;
	Имеет практический опыт: организации и проведения экспериментальных исследований в области высокотехнологических производств продуктов питания
ПК-2 Способен разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания	Знает: методику выполнения технологических расчетов на основе прогрессивных схем организации технологического процесса и с учетом требований рыночной экономики;
	Умеет: применять инструментарий организации и планирования производства в конкретных практических ситуациях;
	Имеет практический опыт: использования механизмов достижения наибольших результатов деятельности предприятия питания при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов

3. Место практики в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ	Перечень последующих дисциплин, видов работ
Химия высокомолекулярных полимеров продуктов питания Моделирование технологических процессов производства продуктов питания: проектное обучение Планирование и организация эксперимента Иностранный язык в профессиональной деятельности Методология проектирования продуктов питания Производственная практика (научно-исследовательская работа) (2 семестр)	Инноватика экспериментально-исследовательской работы в индустрии питания Современные методы исследования сырья и продуктов питания Технология специализированных продуктов питания: проектное обучение Научные принципы создания продуктов спортивного питания Производственная практика (научно-исследовательская работа) (3 семестр)

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

Дисциплина	Требования
Методология проектирования продуктов питания	Знает: основные принципы и подходы к разработке новых рецептур и технологий; медико-биологические требования к проектируемому

продукту; научные основы технологии производства продуктов питания, отвечающие требованиям науки о питании человека, основные принципы и подходы к разработке новых рецептур и технологий; медико-биологические требования к проектируемому продукту; научные основы технологии производства продуктов питания, отвечающие требованиям науки о питании человека, основные принципы и подходы к разработке новых рецептур и технологий; 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 для разработки продуктов питания с заданными свойствами и составом; определять пути интенсификации технологических процессов, рационального использования сырья, направленного регулирования основных процессов, ответственных за показатели качества готовой продукции, использовать современные программные и технические средства для разработки продуктов питания с заданными свойствами и составом; определять пути интенсификации технологических процессов, рационального использования сырья, направленного регулирования основных процессов, ответственных за показатели качества готовой продукции, использовать современные программные и технические средства для разработки продуктов питания с заданными свойствами и составом; определять пути интенсификации технологических процессов, рационального использования сырья, направленного регулирования основных процессов, ответственных за показатели качества готовой продукции

Имеет практический опыт: разработки рецептур пищевых продуктов различного целевого назначения с заданными свойствами, количественным соотношением и качественным составом нутриентов, разработки рецептур пищевых продуктов различного целевого назначения с заданными свойствами, количественным соотношением и качественным составом нутриентов, разработки рецептур

	<p>пищевых продуктов различного целевого назначения с заданными свойствами, количественным соотношением и качественным составом нутриентов</p>
<p>Химия высокомолекулярных полимеров продуктов питания</p>	<p>Знает: особенности структуры и свойств полимеров, входящих в состав пищевого сырья, их превращения в ходе технологического процесса, влияние различных технологических факторов на свойства полимеров, особенности структуры и свойств полимеров, входящих в состав пищевого сырья, их превращения в ходе технологического процесса, влияние различных технологических факторов на свойства полимеров, особенности структуры и свойств полимеров, входящих в состав пищевого сырья, их превращения в ходе технологического процесса, влияние различных технологических факторов на свойства полимеров</p> <p>Умеет: прогнозировать свойства полимеров исходя из особенностей их строения, состава и способа получения, использовать знания химических аспектов строения и модификации биополимеров при разработке новых технологий производства продуктов питания; , прогнозировать свойства полимеров исходя из особенностей их строения, состава и способа получения, использовать знания химических аспектов строения и модификации биополимеров при разработке новых технологий производства продуктов питания; , прогнозировать свойства полимеров исходя из особенностей их строения, состава и способа получения, использовать знания химических аспектов строения и модификации биополимеров при разработке новых технологий производства продуктов питания;</p> <p>Имеет практический опыт: проведения исследований основных функционально-технологических свойств биополимеров, проведения исследований основных функционально-технологических свойств биополимеров, проведения исследований основных функционально-технологических свойств биополимеров</p>
<p>Моделирование технологических процессов производства продуктов питания: проектное обучение</p>	<p>Знает: методы и средства научного познания как основу для саморазвития и самореализации; принципы создания моделей новых рецептур и технологий; отношения в сфере обеспечения качества и безопасности продуктов питания; научные основы технологии производства</p>

	<p>продуктов питания, отвечающие требованиям науки о питании человека; , основные способы профилактики возникновения и нивелирования отрицательного воздействия опасностей, связанных с пищевой продукцией;</p> <p>Умеет: использовать современные программные и технические средства для профессионального и академического взаимодействия, в том числе сотрудничества с иностранными партнерами , прогнозировать основные пути возникновения и предотвращения опасностей, связанных с производством, хранением и реализацией пищевой продукцией;</p> <p>Имеет практический опыт: устанавливать и определять приоритеты в стратегии развития предприятия; разрабатывать план финансовой и логистической деятельности; внедрения методов и подходов к созданию продуктов питания с заданными свойствами различного целевого назначения, применения информации о метаболизме и биотрансформации пищевых контаминантов в обменных системах организма человека.</p>
<p>Планирование и организация эксперимента</p>	<p>Знает: методы моделирования и планирования экспериментальных исследований в области пищевых производств, теоретические основы НИР; , современные подходы к организации научных исследований</p> <p>Умеет: разрабатывать модели пищевых продуктов; оптимизировать технологические процессы , организовывать НИР в рамках профессиональной деятельности, составлять план экспериментального исследования;</p> <p>Имеет практический опыт: использования методов планирования экспериментальной деятельности , организации проведения НИР в рамках профессиональной деятельности, организации экспериментальной работы в рамках выбранной цели и задач</p>
<p>Иностранный язык в профессиональной деятельности</p>	<p>Знает: иностранный язык в объеме необходимом для осуществления письменной и устной коммуникации в профессионально-деловой и научной сферах; основную профессиональную терминологию на иностранном языке; правила ведения деловой корреспонденции на иностранном языке; социокультурную специфику международного профессионально-делового общения., иностранный язык в объеме</p>

необходимом для осуществления письменной и устной коммуникации в профессионально-деловой и научной сферах; основную профессиональную терминологию на иностранном языке; правила ведения деловой корреспонденции на иностранном языке; правила переработки информации (аннотация, реферат); правила перевода специальных и научных текстов; социокультурную специфику международного профессионально-делового общения.

Умеет: понимать устную речь (монолог, диалог) профессионально-делового характера; участвовать в международных переговорах, дискуссии, научной беседе, выражая определенные коммуникативные намерения; писать деловые письма; соотносить языковые средства с нормами речевого поведения, которых придерживаются носители иностранного языка, понимать устную речь (монолог, диалог) профессионально-делового характера; участвовать в международных переговорах, дискуссии, научной беседе, выражая определенные коммуникативные намерения; продуцировать монологическое высказывание по профилю научной специальности/темы, аргументировано излагая свою позицию и используя вспомогательные средства (графики, таблицы, диаграммы, мультимедиа презентации и т.д.); писать деловые письма; соотносить языковые средства с нормами речевого поведения, которых придерживаются носители иностранного языка; составлять аннотации, рефераты, тезисы.

Имеет практический опыт: поиска и критического осмысления информации, полученной из зарубежных источников, аргументированного изложения собственной точки зрения; организации коммуникативной и научно-исследовательской деятельности, исходя из своих образовательных и профессиональных потребностей; публичных выступлений (сообщения, презентации), пополнения профессиональных знаний на основе использования оригинальных источников, в том числе электронных и на иностранном языке, из разных областей общей и профессиональной культуры; чтения научной литературы в оригинале (изучающее, ознакомительное, просмотровое, поисковое), понимания и смысловой интерпретации прочитанного; поиска и критического осмысления информации,

	полученной из зарубежных источников, аргументированного изложения собственной точки зрения; организации коммуникативной и научно-исследовательской деятельности, исходя из своих образовательных и профессиональных потребностей; публичных выступлений (сообщения, презентации)
Производственная практика (научно-исследовательская работа) (2 семестр)	<p>Знает: современные способы поиска и анализа научной информации, современные технологии производства продуктов питания, методологию научного исследования</p> <p>Умеет: осуществлять поиск, отбор и систематизацию научной информации в рамках поставленной цели и задач научного исследования , вести поиск и анализировать научную информацию в области производства пищевой продукции , проводить поиск и анализ научной и технической информации</p> <p>Имеет практический опыт: работы с современными информационно-поисковыми системами; отбора и систематизации научно информации , организации научных исследований, использования современных технических средств для разработки моделей продукции</p>

4. Объём практики

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

5. Структура и содержание практики

№ раздела (этапа)	Наименование или краткое содержание вида работ на практике	Кол-во часов
1	Организационный(оформление на предприятии, ознакомление со структурой и организацией работы предприятия. Составление индивидуального графика прохождения практики).	8
2	Производственный (организация производства на предприятии. Разработка нового ассортимента пищевых продуктов различного назначения. Организация их выработки в производственных условиях. Разработка и внедрение системы качества и безопасности продукции, оценка рисков в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции).	188
3	Итоговый (подготовка материалов для отчета. Оформление отчета по практике)	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	2	Текущий контроль	Проверка дневника практики	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	дифференцированный зачет

						<p>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 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.</p>	
2	2	Текущий контроль	Проверка отчета по практике	0,3	6	<p>Проводится проверка содержания и оформления отчета по практике. Отчет по практике должен быть заверен подписью руководителя практики от организации и печатью организации. Содержание отчета оценивается на соответствие индивидуальному заданию (максимальное количество 6 баллов). 6 баллов: отчет полностью соответствует индивидуальному заданию; 3 балла: отчет</p>	дифференцированный зачет

						<p>частично соответствует индивидуальному заданию; 0 баллов: отчет, имеющий отклонения (соответствие индивидуальному заданию менее 70%) до защиты не допускается. Оформление отчета оценивается с учетом соответствия требованиям методических указаний. (максимальное количество 2 балла). 2 балла: отчет составлен с соблюдением требований методических указаний, исправление и доработка оформления отчета не требуются. 1 балл: отчет, составлен с нарушением требований методических указаний, требуются исправление и доработка оформления отчета по практике. 0 баллов: отчет не соответствует требованиям методических указаний. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179).</p>	
3	2	Текущий контроль	Защита отчета по практике	0,5	20	<p>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</p>	дифференцированный зачет

					<p>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 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.</p> <p>Характеристика руководителя от организации: 5 баллов – в характеристике руководителя от организации, работа студента оценена на</p>	
--	--	--	--	--	--	--

						«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.	
4	2	Текущий контроль	Индивидуальное задание	0,1	5	<p>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</p>	дифференцированный зачет

						балла - индивидуальное задание выполнено частично (не более 40% 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.	
5	2	Промежуточная аттестация	Тестирование	-	40	<p>На дифференцированном зачете происходит оценивание учебной деятельности обучающихся по 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).</p> <p>Дифференцированный зачет проводится в формате тестирования. Тест содержит 20 вопросов, каждый вопрос оценивается в 2 балла. Пороговое значение – 24 балла, максимальное – 40</p>	дифференцированный зачет

						баллов. На прохождение теста студенту дается 1 попытка, ограничение по времени - 20 минут.	
--	--	--	--	--	--	--	--

7.2. Процедура проведения, критерии оценивания

На дифференцированном зачете происходит оценивание учебной деятельности обучающихся по 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.

7.3. Оценочные материалы

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ				
		1	2	3	4	5
УК-4	Знает: современные методы интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач;	+	+	+		+
УК-4	Умеет: использовать полученные знания в области инновационных технологий производств продуктов питания в сфере профессиональной деятельности;	+	+	+	+	+
УК-4	Имеет практический опыт: организации и проведения экспериментальных исследований в области высокотехнологических производств продуктов питания	+		+	+	+
ПК-2	Знает: методику выполнения технологических расчетов на основе прогрессивных схем организации технологического процесса и с учетом требований рыночной экономики;	+	+	+		+
ПК-2	Умеет: применять инструментарий организации и планирования производства в конкретных практических ситуациях;	+		+	+	+
ПК-2	Имеет практический опыт: использования механизмов достижения наибольших результатов деятельности предприятия питания при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов	+		+	+	+

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 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

2. Могильный, М. П. Технология продукции общественного питания [Текст] учеб. пособие по направлению 260800.62 "Технология продукции и орг. обществ. питания" М. П. Могильный, Т. Ш. Шалтумаев, Т. В. Шленская ; под. ред. М. П. Могильного. - М.: ДеЛи плюс, 2013. - 430 с. ил.

б) дополнительная литература:

1. Технология продукции общественного питания Т. 1 Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их кулинарной обработке Учеб. пособие для вузов по специальности "Технология продуктов обществ. питания" А. С. Ратушный, В. И. Хлебников, Б. А. Баранов и др.; Под ред. А. С. Ратушного. - М.: Мир: Колос, 2004. - 349, [2] с. ил.

2. Технология продукции общественного питания Т. 2 Технология блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий Учеб. пособие по специальности "Технология продуктов обществ. питания" А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Н. И. Ковалев и др.; Под ред. А. С. Ратушного. - М.: Мир: Колос, 2004. - 413, [2] с. ил.

3. Технология продукции общественного питания Текст учебник для бакалавриата по направлениям "Технология продукции и орг. обществ. питания", "Менеджмент" А. С. Ратушный и др.; под ред. А. С. Ратушного. - М.: Дашков и К°, 2017. - 336 с. ил.

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

5. 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.

6. Могильный, М. П. Технология продукции общественного питания [Текст] учеб. пособие по направлению 260800.62 "Технология продукции и орг. обществ. питания" М. П. Могильный, Т. Ш. Шалтумаев, Т. В. Шленская ; под. ред. М. П. Могильного. - М.: ДеЛи плюс, 2013. - 430 с. ил.

из них методические указания для самостоятельной работы студента:

1. Технология продукции общественного питания. Физико-химические процессы: методические указания/сост.: Е.И. Щербакова, под ред. А.Д. Тошева. - Челябинск: Издательский центр ЮУрГУ, 2012. - 48 с.

Электронная учебно-методическая документация

№	Вид литературы	Наименование ресурса в	Библиографическое описание
---	----------------	------------------------	----------------------------

		электронной форме	
1	Основная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Мглинец, А.И. Технология продукции общественного питания: Учебник для вузов. [Электронный ресурс] / А.И. Мглинец, Н.А. Акимова, Г.Н. Дзюба, Г.Г. Дубцов. — Электрон. дан. — СПб. : , 2015. — 736 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/90674 — Загл. с экрана.
2	Дополнительная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Ершов, В.Д. Технология и организация производства продуктов питания: Словарь основных терминов и понятий [Электронный ресурс] : слов. / В.Д. Ершов, Е.И. Корчагина. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2016. — 80 с. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/91633 .
3	Дополнительная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Моделирование рецептур пищевых продуктов и технологий их производства: теория и практика: учеб. пособие [Электронный ресурс] : учеб. пособие / О.Н. Красуля [и др.]. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2015. — 320 с. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/69866 .
4	Основная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Куткина, М.Н. Инновации в технологии продукции индустрии питания: Учебное пособие для вузов [Электронный ресурс] : учеб. пособие / М.Н. Куткина, С.А. Елисеева. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : , 2016. — 168 с. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/90699 .

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
ООО "Волна-МК"	454080, г.Челябинск, ул. С. Кривой, 79	Печь микроволновая Samsung, пароконвектомат, конвекционная печь, жарочная поверхность, плита электрическая, шкаф жарочный, посудомоечная машина, кухонный процессор Robot Coupe, холодильник СТИНОЛ 120R, тестомесильная машина Электрич. вытяжка "Elisummer 16шт, аппарат для нагрева воды, мясорубка, ломтерезка "Boch", миксер "Boch", мясорубка, фритюрница "Мулинекс", миксер "Braun", кофемолка "Филлипс", Кофемашина, миксер "Boch".