

Минобрнауки России

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Оренбургский государственный университет»

Кафедра пищевой биотехнологии

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

«Б2.П.Б.У.1 Технологическая практика»

Вид учебная практика
учебная, производственная

Тип технологическая практика

Форма дискретная по видам практик
непрерывная, дискретная

Уровень высшего образования

БАКАЛАВРИАТ

Направление подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(код и наименование направления подготовки)

Технология производства продукции общественного питания и ресторанный сервис
(наименование направленности (профиля) образовательной программы)

Квалификация

Бакалавр

Форма обучения

Очная

Год набора 2022

Рабочая программа практики «Б2.П.Б.У.1 Технологическая практика» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры

пищевой биотехнологии

наименование кафедры

протокол № 6 от "9" сентября 2022г.

Заведующий кафедрой

пищевой биотехнологии

наименование кафедры

подпись

В.П. Попов

расшифровка подписи

Исполнители:

Доцент

должность

подпись

Х.Б. Дусаева

расшифровка подписи

должность

подпись

расшифровка подписи

СОГЛАСОВАНО:

Председатель методической комиссии по направлению подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

код наименование

личная подпись

расшифровка подписи

Заведующий отделом комплектования научной библиотеки

личная подпись

Н.Н. Бигалиева

расшифровка подписи

Уполномоченный по качеству факультета

личная подпись

Т.М. Крахмалева

расшифровка подписи

№ регистрации _____

1 Цели и задачи освоения практики

Цели практики:

- формирования профессиональных умений, приобретение практических навыков и компетенций, получение студентами общих представлений о работе предприятия, ассортименте выпускаемой продукции, принципах организации производственных процессов на промышленных предприятиях;
- изучение характеристик основного технологического оборудования;
- ознакомление с процессом управления функциональными подразделениями предприятия (организации): экономическими, закупочными, производственными, вспомогательными, обслуживающими и др.;
- опыт самостоятельной профессиональной деятельности студентами.

Задачи:

- ознакомление с основными и вспомогательными производствами отрасли;
- изучение вопросов организации и планирования производства, форм и методов сбыта продукции;
- анализ качества управления хозяйственными процессами, протекающими на предприятии (в организации);
- овладение профессионально-практическими умениями, производственными навыками и передовыми методами труда;
- закрепление теоретического материала дисциплин.

2 Место практики в структуре образовательной программы

Практика реализуется в форме практической подготовки.

Практика относится к базовой части блока П «Практика»

Пререквизиты практики: *Б1.Д.Б.4 Безопасность жизнедеятельности, Б1.Д.Б.15 Основы экономики и финансовой грамотности, Б1.Д.Б.25 Экономика и организация производства, Б1.Д.Б.29 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, Б1.Д.Б.32 Тепло- и хладотехника, Б1.Д.В.6 Организация производства в ресторанах*

Постреквизиты практики: *Отсутствуют*

3 Планируемые результаты обучения при прохождении практики

Процесс изучения практики направлен на формирование следующих результатов обучения

Код и наименование формируемых компетенций	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения при прохождении практики
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1-В-1 Применяет философские основы познания и логического мышления, методы научного познания, в том числе методы системного анализа, для решения поставленных задач УК-1-В-2 Осуществляет критический анализ и синтез информации, полученной из разных источников УК-1-В-4 Применяет методы сбора, хранения, обработки, передачи, анализа и синтеза информации с использованием	Знать: - методы и принципы критического анализа; - методы сбора, хранения, обработки, передачи, анализа и синтеза информации с использованием компьютерных технологий для решения поставленных задач

Код и наименование формируемых компетенций	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения при прохождении практики
	компьютерных технологий для решения поставленных задач УК-1-В-6 Формулирует собственную гражданскую и мировоззренческую позицию с опорой на системный анализ философских взглядов и исторических закономерностей, процессов, явлений и событий	Уметь: - формулировать цели и задачи; - осуществлять критический анализ и синтез информации, полученной из разных источников; - применять методы сбора, хранения, обработки, передачи, анализа и синтеза информации с использованием компьютерных технологий для решения поставленных задач Владеть: - навыками самосовершенствования для достижения профессионализма в трудовой деятельности; - навыками формулирования целей и задач; - навыками осуществления критического анализа и синтеза информации, полученной из разных источников; - навыками применения методов сбора, хранения, обработки, передачи, анализа и синтеза информации с использованием компьютерных технологий для решения поставленных задач
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2-В-1 Понимает классическую структуру проекта с учетом оптимизации ресурсного обеспечения, способы представления проекта УК-2-В-2 Формулирует цели и задачи проекта, структурирует этапы процесса организации проектной деятельности УК-2-В-3 Применяет элементы анализа, планирования и оценки рисков для выбора оптимальной стратегии развития и обоснования устойчивости проекта УК-2-В-4 В рамках цели проекта опирается на правовые нормы основных отраслей российского законодательства	Знать: - особенности разработки проектов по направлению подготовки; - нормативно-правовые ресурсы в разработке и реализации проектов; - этапы процессов организации проектной деятельности; - элементы анализа, планирования и оценки рисков для выбора оптимальной стратегии развития и обоснования

Код и наименование формируемых компетенций	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения при прохождении практики
	при постановке целей и выборе оптимальных способов их достижения; обладает навыками использования нормативно-правовых ресурсов в разработке и реализации проектов	устойчивости проекта Уметь: - формулировать цели и задачи проекта, структурировать этапы процесса организации проектной деятельности, разрабатывать проекты по направлению подготовки; - применять элементы анализа, планирования и оценки рисков для выбора оптимальной стратегии развития и обоснования устойчивости проекта; - использовать нормативно-правовые ресурсы в разработке и реализации проектов, опираться на правовые нормы основных отраслей российского законодательства при постановке целей и выборе оптимальных способов их достижения Владеть: - навыками формулирования целей и задач проекта, структурировать этапы процесса организации проектной деятельности; - навыками разработки проектов по направлению подготовки в производственных условиях; - навыками применять элементы анализа, планирования и оценки рисков для выбора оптимальной стратегии развития и обоснования устойчивости проекта; - использовать нормативно-правовые ресурсы в разработке и реализации проектов, опираться на правовые нормы основных отраслей российского законодательства при постановке целей и выборе оптимальных

Код и наименование формируемых компетенций	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения при прохождении практики
		способов их достижения
УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3-В-1 Понимает эффективность использования стратегии командного сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде УК-3-В-2 Генерирует идею, выбирает направление развития ее в проекте с учетом видовых характеристик и осуществляет социальное взаимодействие посредством распределения проектных ролей в команде	<u>Знать:</u> - стратегии командного сотрудничества для достижения поставленной цели, свою роль в команде; - особенности социального взаимодействия <u>Уметь:</u> - понимать эффективность использования стратегии командного сотрудничества для достижения поставленной цели, определять свою роль в команде; - отстаивать идеи, выбирать направление развития ее в проекте с учетом видовых характеристик и осуществлять социальное взаимодействие посредством распределения проектных ролей в команде <u>Владеть:</u> - способностью понимать эффективность использования стратегии командного сотрудничества для достижения поставленной цели, определять свою роль в команде; - способностью отстаивать идеи, выбирать направление развития ее в проекте с учетом видовых характеристик и осуществлять социальное взаимодействие посредством распределения проектных ролей в команде
УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5-В-1 Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп УК-5-В-2 Демонстрирует уважительное	<u>Знать:</u> - методы поиска, выбора информации о культурных особенностях и традициях различных социальных групп для саморазвития и

Код и наименование формируемых компетенций	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения при прохождении практики
	отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории и культурных традиций мира, включая мировые религии, философские и этические учения УК-5-В-3 Конструктивно взаимодействует с людьми различных категорий с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и социальной интеграции	взаимодействия с другими; - межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах Уметь: - находить и использовать необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп; - конструктивно взаимодействовать с людьми различных категорий с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и социальной интеграции Владеть: - способностью находить и использовать необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп; - навыками конструктивно взаимодействовать с людьми различных категорий с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и социальной интеграции
УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6-В-2 Реализует намеченные цели с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда УК-6-В-3 Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков	Знать: - возможности для приобретения новых знаний и навыков в условиях производства; - реализацию намеченных целей с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов

Код и наименование формируемых компетенций	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения при прохождении практики
		карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда <u>Уметь:</u> - использовать предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков в условиях производства; - реализовывать намеченные цели с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда <u>Владеть:</u> - навыками использования предоставляемых возможностей для приобретения новых знаний и навыков в условиях производства; - навыками реализации намеченных целей с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда
ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-1-В-1 Применяет требования информационной безопасности при осуществлении документооборота предприятия питания ОПК-1-В-2 Применяет современные информационные технологии при взаимодействии с субъектами рынка индустрии питания, в том числе в области электронной торговли ОПК-1-В-3 Применяет современные информационные технологии учитывая особенности взаимодействия с лицами с ограниченными возможностями здоровья ОПК-1-В-4 Осуществляет эффективный поиск информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности	<u>Знать:</u> - основные требования информационной безопасности при осуществлении документооборота предприятия общественного питания; - современные информационные технологии при взаимодействии с субъектами рынка индустрии питания, в том числе в области электронной торговли; - современные информационные

Код и наименование формируемых компетенций	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения при прохождении практики
		технологии, учитывая особенности взаимодействия с лицами с ограниченными возможностями здоровья; - методы поиска информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности Уметь: - применять требования информационной безопасности при осуществлении документооборота предприятия общественного питания; - применять современные информационные технологии при взаимодействии с субъектами рынка индустрии питания, в том числе в области электронной торговли; - применять современные информационные технологии, учитывая особенности взаимодействия с лицами с ограниченными возможностями здоровья; - осуществлять эффективный поиск информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности Владеть: - навыками использования требований информационной безопасности при осуществлении документооборота предприятия общественного питания; - навыками применения современных информационных технологий при взаимодействии с

Код и наименование формируемых компетенций	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения при прохождении практики
		субъектами рынка индустрии питания, в том числе в области электронной торговли; - навыками применения современных информационных технологий, учитывая особенности взаимодействия с лицами с ограниченными возможностями здоровья; - навыками эффективного поиска информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности
ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2-В-1 Применяет математические методы и осуществляет математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания, а так же экспертизы качества сырья и готовой продукции ОПК-2-В-2 Применяет основные физико-химические методы анализа для разработки, а так же экспертизы качества сырья и готовой продукции ОПК-2-В-3 Выполняет трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности	<u>Знать:</u> - особенности обработки данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания, экспертизы качества сырья и готовой продукции в производственных условиях; - основные физико-химические методы анализа для разработки, экспертизы качества сырья и готовой продукции на предприятии общественного питания; - трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности в производственных условиях <u>Уметь:</u> - применять основные физико-химические методы анализа для разработки, экспертизы качества сырья и готовой продукции в производственных условиях; - выполнять трудовые действия с учетом их

Код и наименование формируемых компетенций	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения при прохождении практики
		влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности в условиях производства; - применять математические методы и осуществлять математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания, а так же экспертизы качества сырья и готовой продукции в условиях производства <u>Владеть:</u> - навыками применения основных физико-химических методов анализа для разработки, а так же экспертизы качества сырья и готовой продукции; - навыками выполнения трудовых действий с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности в условиях производства; - навыками проведения математической обработки данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания, а так же экспертизы качества сырья и готовой продукции
ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК-3-В-1 Применяет знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов используемых в индустрии питания ОПК-3-В-2 Использует знания инженерных наук при проектировании предприятий индустрии питания	<u>Знать:</u> - основные принципы работы, эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов, используемые в системе общественного питания; - проектирование предприятий общественного питания

Код и наименование формируемых компетенций	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения при прохождении практики
		Уметь: - применять полученные знания в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов, используемые на предприятии общественного питания; - использовать полученные знания при проектировании предприятий общественного питания Владеть: - навыками применения полученных знаний в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов на предприятии общественного питания; - навыками использования полученных знаний при проектировании предприятий общественного питания
ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК-4-В-1 Знает и имеет практические навыки технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания ОПК-4-В-2 Разрабатывает производственные процессы, технологические регламенты и стандарты предприятия питания ОПК-4-В-3 Оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч. в кадрах и сырье, материально-техническом обеспечении	Знать: - технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания в условиях производства; - производственные процессы, технологические регламенты и стандарты предприятия питания; - оценивание потребности в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч. в кадрах и сырье, материально-техническом обеспечении Уметь: - использовать практические навыки технологии производства продукции и оказания услуг общественного

Код и наименование формируемых компетенций	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения при прохождении практики
		питания в производственных условиях; - разрабатывать производственные процессы, технологические регламенты и стандарты предприятия питания; - оценивать потребности в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч. в кадрах и сырье, материально-техническом обеспечении <u>Владеть:</u> - практическими навыками технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания в производственных условиях; - способностью разрабатывать производственные процессы, технологические регламенты и стандарты предприятия питания; - навыками оценивания потребности в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч. в кадрах и сырье, материально-техническом обеспечении
ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ОПК-5-В-1 Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания ОПК-5-В-2 Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг	<u>Знать:</u> - методики контроля и управления качеством продукции общественного питания в производственных условиях; - программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением

Код и наименование формируемых компетенций	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения при прохождении практики
		сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг в условиях производства Уметь: - владеть методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания; - составлять программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг в условиях производства Владеть: - методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания в производственных условиях; - способностью составлять программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг в производственных условиях

4 Трудоемкость и содержание практики

4.1 Трудоемкость практики

Общая трудоемкость практики составляет 6 зачетных единиц (216 академических часов). Практика проводится в 8 семестре.

Вид итогового контроля – дифференцированный зачет.

4.2 Содержание практики

Виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью и направленные на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций

- применение полученных знаний в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов, используемых в индустрии питания;
- проведение экспериментов по заданным методикам, обработка и анализ результатов;
- владение методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания;
- развитие практических навыков организовывать и контролировать производство продукции питания.

Этапы прохождения практики

№ 1 Организационно-методические основы практики На первом этапе технологической практики проводится собрание по поводу прохождения практики. Рассматриваются обязанности студентов в период прохождения технологической практики. Составляется план содержания работы студентов во время подготовки к практике.

№ 2 Подготовительный этап На подготовительном этапе технологической практики проводится инструктаж по технике безопасности на конкретном предприятии общественного питания. Проводится знакомство с предприятием, сведения о деятельности предприятия общественного питания.

№ 3 Учебно-производственный этап Знакомство с содержанием основных работ и исследований, выполняемых на предприятии. Методики проведения исследований, изучение особенностей функционирования конкретных технологических процессов, функций основных и вспомогательных цехов, отделов и служб, специализированных лабораторий (например, лаборатории микробиологического контроля или подобных). Проводится изучение, анализ технологических процессов производства продукции и основного технологического оборудования, используемого при производстве продукции, ознакомление с процессом управления функциональными подразделениями предприятия (организации). В цехах предприятия необходимо изучить технологические процессы производства продукции и основное технологическое оборудование, используемое при реализации технологий. Рекомендуется ознакомиться с регламентами, стандартами или техническими условиями, согласно которым осуществляется производство тех или иных продуктов, оценить способы, которыми контролируется соответствие технологического процесса нормативной документации. Рассмотреть основы поиска, выбора и использования информации в области проектирования предприятий питания. Обратить внимание на конструкцию и принцип работы (действия) оборудования, наличие средств механизации и автоматизации производства. Основы контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования. Особенности ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования. Ознакомиться с организацией безопасного функционирования производства, принципами экологической защиты и охраны труда персонала. Методы описания проводимых экспериментов.

Каждый студент получает индивидуальное задание. Как правило, тема индивидуального задания включает в себя технологический процесс получения какого-либо продукта.

№ 4 Подготовка отчета по практике. Промежуточная аттестация Анализ, обобщение полученной информации. Подготовка, оформление отчета по практике. Защита отчета по практике, проводится устное собеседование.

5 Формы отчетной документации по итогам практики

По окончании прохождения практики студенты представляют:

- заполненный дневник практики с отражением краткого содержания ежедневной работы;
- индивидуальное задание;
- отчет о выполнении программы практики.

На основании представленных документов руководитель практики проводит (принимает) дифференцированный зачет в виде устного собеседования.

Во время зачета обучающийся докладывает о результатах выполнения программы практики, защищает отчет по практике, отвечает на вопросы. Решение по результатам прохождения практики принимается с учетом полноты и качества выполнения программы практики.

6 Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

6.1 Перечень учебной литературы и ресурсов сети Интернет, необходимых для проведения практики

- Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева, И. В. Симакова, О. И. Ирина. – Электрон. текстовые данные. - Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2022. – 672 с. – Режим доступа: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=619038>.

- Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Т. С. Элиарова [и др.] ; под ред. А. С. Ратушного. – Электрон. текстовые данные. - 4-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2021. – 336 с. – Режим доступа: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=621693>.

- Никифорова, Т. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т. А. Никифорова, Е. В. Волошин; М-во науки и высш. образования Рос. Федерации, Федер. гос. бюджет. образоват. учреждение высш. образования "Оренбург. гос. ун-т". - Электрон. текстовые дан. (1 файл: 1.41 Мб). - Оренбург : ОГУ, 2019. - 97 с. - Загл. с тит. экрана. - Adobe Acrobat Reader 6.0. - Режим доступа: http://artlib.osu.ru/web/books/metod_all/93197_20190408.pdf.

- Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания [Текст] : лаб. практикум / А. Т. Васюкова, А. С. Ратушный. - 2-е изд. - М. : Дашков и К, 2009. - 107 с. - ISBN 978-5-91131-899-4.

- Вострикова, Р. М. Методы оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий для предприятий общественного питания [Текст] : метод. указания к лаб. работам: в 2 ч. : Ч. 1 / Р. М. Вострикова, А. Г. Сидоренко. - Оренбург : ГОУ ОГУ, 2008. - 26 с.

- Могильный, М.П. Оборудование предприятий общественного питания. Тепловое оборудование [Текст]: учеб. пособие для вузов / М. П. Могильный, Т. В. Калашнова, А. Ю. Баласанян; под ред. М. П. Могильного. - 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2005. - 192 с. - ISBN 5-7695-2333-6.

- Кавецкий, Г. Д. Оборудование предприятий общественного питания [Текст]: учеб. пособие / Г. Д. Кавецкий, О. К. Филатов, Т. В. Шленская. - М. : КолосС, 2004. - 304 с. - ISBN 5-9532-0131-1.

- <http://www.pitportal.ru/> - сайт «Общепит в России» содержит статьи, документацию, литературу, рекомендации по технологии и организации производства на предприятиях общественного питания.

- <http://www.restus.ru/> - сайт «Ресторанный бизнес» содержит информацию по организации ресторанного бизнеса.

- <http://www.creative-chef.ru/> - сайт центра ресторанного партнерства "Креатив - шеф" содержит нормативно-техническую, отчетную, технологическую документацию в области общественного питания, представлены комментарии по актуальным вопросам и видео мастер-классы.

6.2 Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

- Операционные системы для рабочих станций Microsoft Windows.
- Офисные приложения для рабочих станций Microsoft Office Professional Plus (Word, Excel, PowerPoint, OneNote, Outlook, Publisher, Access).
- Microsoft Teams - корпоративная платформа, объединяющая в рабочем пространстве чат, встречи, заметки и вложения.
- LMS Moodle [Электронный ресурс]: система управления курсами - URL: <https://moodle.osu.ru/> - Режим доступа: для авторизир. пользователей.
- Консультант Плюс [Электронный ресурс] : справочно-правовая система / Компания Консультант Плюс. – Электрон. дан. – Москва, [1992–2021]. – Режим доступа: в локальной сети ОГУ \\fileserver1\!CONSULT\cons.exe.
- Федеральный институт промышленной собственности - URL: <http://new.fips.ru> — Режим доступа: для авторизир. пользователей.

7 Места прохождения практики

Места прохождения практики:

- Кафедра пищевой биотехнологии, г. Оренбург.

Студенты могут проходить практику на предприятиях общественного питания, например, ООО «Сладкая жизнь» г. Оренбург, Филиал «ОУпООП» ООО «Газпром питание», г. Оренбург, Акционерное общество «Комбинат школьного питания «Огонек», г. Оренбург, Комбинат общественного питания и торговли продовольственными товарами, г. Оренбург.

8 Материально-техническое обеспечение практики

- компьютерный класс ФПБИ. Оборудование кафедры ПБТ.

При прохождении практики на кафедре пищевой биотехнологии используется следующее оборудование: прибор рН-метр РН50, рефрактометр ИРФ-454 Б2М, шкаф сушильный ПЭ-4610, эксикатор, термостат ТС-1/80 СПУ, весы электронные лабораторные АСОМ JW-300 ГР, весы аналитические Pioneer, центрифуга лабораторная ЦЛУ «Орбита», холодильная камера, кухонная и столовая посуда, электрочайник, производственный инвентарь и инструменты (ножи, доски, набор ложек и вилок), химические реактивы, лабораторная химическая посуда.