

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФГБОУ ВПО «Уральский государственный экономический университет»

Протокол
Ученого совета института
Торговли, пищевых технологий и сервиса
№ 8 от 20.03.2015г

УТВЕРЖДАЮ
директор института
Торговли, пищевых технологий и сервиса
/ Соловьёва В.П./
(подпись)



Программа производственной (преддипломной) практики

Направление подготовки

19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Программа магистерской подготовки

**Организация производства и обслуживания на предприятиях
общественного питания**

Автор(ы): Заворохина Н.В., к.т.н., профессор

Одобрены на заседании кафедры
Технологий питания

Протокол № 8 от 19.03.2015г

Зав. кафедрой

(подпись)

Чугунова О.В.

(Фамилия И.О.)

Рекомендованы УМК института
Торговли, пищевых технологий и
сервиса

Протокол № 3 от 19.03.2015г

Председатель

(подпись)

Чернышева Н.К.

(Фамилия И.О.)

Екатеринбург
2015

Задачи преддипломной практики:

- поиск, анализ, систематизация и обобщение отечественной, зарубежной литературы и патентной информации по теме выпускной квалификационной работы (диссертации);
- выбор и обоснование методов, необходимых для получения экспериментальных результатов по теме диссертации;
- составление, оформление и представление обзора литературы по теме магистерской диссертации.

1. Вид практики, способ и формы ее проведения

№ п/п	Вид практики	Способ и формы проведения практики	Место проведения практики
1.	преддипломная	<p>Ознакомительная лекция по практике, инструктаж по технике безопасности, вводный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте, санитарными требованиями. Ознакомление с предприятием общественного питания. Изучение организации работы предприятия, изучение ассортимента и технологии производства выпускаемой продукции. Изучение организации работы цеха, ассортимента выпускаемой продукции, технологии производства. Изучение требований и условий, сроков хранения продукции, контроля, качества продукции. Изучение основных экономических показателей работы предприятия. Систематизация фактического материала, подготовка магистерской диссертации</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Преддипломная практика проводится в структурных подразделениях УрГЭУ (возможно посещение профильных организаций с целью изучения их опыта решения конкретных профессиональных и производственных задач в соответствии с заданием практики) • учебная практика проводится на предприятиях – базах практики, с которыми у УрГЭУ заключены договоры о сотрудничестве

№ п/п	Вид практики	Способ и формы проведения практики	Место проведения практики
1.	преддипломная	<ul style="list-style-type: none"> • практические занятия с использованием интерактивных/инновационных педагогических технологий • выполнение практических заданий на предприятии под руководством куратора от предприятия 	<ul style="list-style-type: none"> • преддипломная практика проводится в структурных подразделениях УрГЭУ • учебная практика проводится на предприятиях – базах практики, с которыми у УрГЭУ заключены договоры о сотрудничестве

2. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

№ п/п	Планируемые результаты обучения при прохождении практики
1.	<p>Магистрант должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -основные проблемы научно-технического развития сырьевой базы и отраслей по производству продовольственных товаров; проблемы и пути улучшения качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; - проблему рационального использования сырьевых ресурсов; методы теоретического и экспериментального исследования продовольственных товаров; - нормативно-техническую документацию, регламентирующую качество продукции; - основные свойства и качественные характеристики продовольственных товаров; - методы анализа процессов хранения и производства сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; - приемы и методы совершенствования и оптимизации действующих технологий производства, хранения и реализации продукции на базе системного подхода к анализу качества и требований к продукции; - рациональные способы и методы хранения, транспортировки и реализации полуфабрикатов и готовой продукции; - прогрессивные методы исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; - методику проведения стандартных испытаний по определению органолептических, физико-механических, микробиологических показателей и продовольственных товаров; - методы оперативного контроля, разработки и оформления нормативно-технической документации на готовую продукцию
2.	<p>Магистрант должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -ставить цели, выбирать пути их достижения; -обобщать и анализировать информацию; -строить межличностные отношения и работать в коллективе; -использовать Интернет-ресурсы для поиска необходимой информации; -использовать математико-статистические методы для решения практических задач; -использовать нормативно-технические документы - рационально использовать сырье; прогнозировать повышение качества выпускаемой продукции; - разрабатывать нормативно-техническую документацию с учетом новейших достижений в области технологии и техники; организовать работу всех подразделений по соблюдению правил охраны труда и техники безопасности при производстве продукции; находить оптимальные и рациональные технологические режимы работы всех видов используемого технологического и холодильного оборудования и др
3.	<p>Магистрант должен владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами расчета потребности и рациональному расходу сырья, выхода готовой продукции, составления рецептов блюд и кулинарных изделий; --- -методикой разработки производственной программы в зависимости от особенностей обслуживаемого контингента, типа и класса предприятия, а также других факторов; -методами управления технологическими процессами, обеспечивающими выпуск высококачественной продукции; - практическими навыками производства продукции, организацией производства и обслуживания потребителей

4.	<p>У магистранта должны быть сформированы следующие компетенции:</p> <ul style="list-style-type: none"> • способность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу (ОК-1); • готовность к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала (ОК-3). • способность разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции (ОПК-3); • способность анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов (ПК-2); • способность разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях (ПК-7); • способность прогнозировать будущие результаты деятельности предприятия и разрабатывать его стратегию, оценивать экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие, способные повлиять на стратегию предприятия питания (ПК-13); • владение фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания (ПК-18); • готовностью определять приоритеты в области управления маркетинговой деятельностью предприятия питания и управлять информацией в области маркетинговой деятельности предприятия питания (ПК-25); • способность планировать этапы работ и контролировать реализации проектов строительства и реконструкции предприятий питания (ПК-29);
----	---

3. Место практики в структуре образовательной программы

Преддипломная практика магистрантов УрГЭУ является составной частью основной профессиональной образовательной программы высшего образования и представляет собой одну из форм организации учебного процесса, заключающуюся в профессионально-практической подготовке студентов в университете и на базах практики.

Преддипломная практика является разделом, следующим после изучения учебных дисциплин гуманитарного, социального, экономического, естественнонаучного, профессионального циклов.

4. Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях либо в академических или астрономических часах

Общая трудоемкость учебной практики составляет *21 зачетная единица, 756 часов.*

5. Содержание практики

№ п/п	Этапы практики	Содержание	Формы контроля
1.	Организационный	-участие в организационном собрании; -получение дневника практики и памятки по	Самоконтроль, собеседование

		прохождению учебной практики; -получение индивидуального задания/тематического задания; - проведение инструктажа руководителем магистерской диссертации	
2.	Основной	- изучение специальной литературы и другой научной информации, достижений отечественной и зарубежной науки в соответствии с профилем подготовки; - участие в практикоориентированных мероприятиях; - осуществление сбора, обработки, анализа и систематизации информации в соответствии с индивидуальным заданием/тематическим заданием; - составление отчета (глав магистерской диссертации) в соответствии с утвержденной темой	Самоконтроль, собеседование
3.	Заключительный	-оформление индивидуального задания/тематического задания; -оформление отчета (глав магистерской диссертации); -защита отчета	Защита отчета по итогам прохождения практики

6. Форма отчетности по практике

По результатам учебной практики студент составляет **отчет о выполнении работ**(глав магистерской диссертации), свидетельствующих о закреплении теоретических знаний и умений, приобретении практического опыта, освоении общекультурных и профессиональных компетенций, с описанием решения задач практики.

Вместе с отчетом магистрант предоставляет на выпускающую кафедру **дневник практики**, подписанный руководителем практики от вуза и от организации – базы практики и заверенный печатью организации–базы практики.

Отчет по практике должен представлять собой 20-30 стр. компьютерного текста (текст через 1,5 интервала, шрифт 14 TimesNewRoman) на бумаге формата А 4. Нумерация страниц отчета должна быть сквозной. Все описания должны сопровождаться рисунками, эскизами, схемами. Рисунки следует размещать непосредственно после ссылки на них в тексте отчета. Цифровой материал, помещенный в отчете, рекомендуется оформлять в виде таблиц. В содержании (оглавлении) последовательно перечисляют заголовки разделов и указывают страницы отчета. Приводится список использованной литературы. К отчету в виде приложения подшивается собранная на предприятии технологическая документация в соответствии с выданным индивидуальным заданием. Приводимые в отчете чертежи, схемы и т.п. должны выполняться четко, разборчиво на отдельных листах с большим штампом. Масштаб чертежей, схем, эскизов должен позволять свободное и безошибочное их чтение. Количество видов и разрезов объекта должно быть таким, чтобы они обеспечивали полное представление об объекте. Все материалы отчета оформляются в виде пояснительной записки (форма титульного листа приведена в Приложении). Отчет должен содержать разделы, указанные в индивидуальном плане магистранта, согласованном с руководителем магистерской диссертации. Ниже приведен пример содержания отчета по практике, если темой магистерской диссертации выбрана разработка или оптимизация работы конкретного предприятия общественного питания: Введение. I. История предприятия, ассортимент продукции и основные требования, предъявляемые к ней. II. Технологическая часть. 1. Описание предприятия, место расположения, основной контингент по-

требителей и т.д. 2. Критический анализ ассортимента, способов обслуживания, ценовой диапазон. 3. Анализ методов получения продукции, реализуемой вне предприятия с технико-экономическим обоснованием. 4. Описание технологических процессов обработки продовольственного сырья: 5. Анализ действующих технологических процессов изготовления продукции. - соответствие принятой технологией, причины отступления; - анализ выбранных способов изготовления и сравнение с альтернативными; - анализ выбранного оборудования с экономическим обоснованием варианта; 6. Описание методов операционного и окончательного контроля качества продукции. 7. Заполнить все имеющиеся технические документы на предприятии. 8. Описание новых процессов производства блюд, обеспечивающих повышение их качества и увеличение производительности. 9. Организационная часть. 1. Структура управления предприятием. 2. Структура цехов и основных процессов. 3. Обязанности технолога. 4. Описание рабочего места на указанной в задании технологические операции. Итоговой формой аттестации прохождения преддипломной производственной практики является дифференцированный зачет с оценкой. После окончания практики студентам необходимо сдать отчет..

7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

Для промежуточной аттестации используется балльно-рейтинговая система в соответствии с «Положением об академическом рейтинге». Аттестация по итогам прохождения практики проводится **в форме дифференцированного зачета.**

Примерные вопросы для зачета:

Назначение, режим работы цеха, его расположение в соответствии с поточностью технологического процесса. 2) Квалификационный состав работников. 3) График выхода на работу сотрудников. 4) Вид и количество поступающего сырья и полуфабрикатов, ассортимент выпускаемой кулинарной продукции (производственная программа). 5) Рациональность использования сырья, повышение качества выпускаемой продукции; 6) Нормативно-техническая документация, применяемая на предприятии. 7) Правила охраны труда и техники безопасности при производстве продукции; 8) Рациональные технологические режимы при производстве продукции. 9) Используемое технологическое и холодильное оборудование на предприятии.

7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе прохождения практики

№ п/п	Компетенции	Этапы практики
1.	<ul style="list-style-type: none"> • способность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу (ОК-1); • способность анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов (ПК-2); 	Организационный
2.	<ul style="list-style-type: none"> • готовность к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала (ОК-3). • способность разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные 	Основной

	<p>концепции (ОПК-3);</p> <ul style="list-style-type: none"> • способность разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях (ПК-7); • способность прогнозировать будущие результаты деятельности предприятия и разрабатывать его стратегию, оценивать экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие, способные повлиять на стратегию предприятия питания (ПК-13); • владение фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания (ПК-18) 	
3.	<ul style="list-style-type: none"> • готовностью определять приоритеты в области управления маркетинговой деятельностью предприятия питания и управлять информацией в области маркетинговой деятельности предприятия питания (ПК-25); • способность планировать этапы работ и контролировать реализации проектов строительства и реконструкции предприятий питания (ПК-29); 	Заключительный

7.2. Показатели и критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования, шкалы оценивания

№ п/п	Этапы практики	Компетенции	Показатели оценивания компетенций	Критерии оценивания компетенций	Шкала оценивания компетенций	
					Минимальный балл	Максимальный балл
1.	Организационный	<ul style="list-style-type: none"> • способность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу (ОК-1); • способность анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов (ПК-2); 	<p>деятельность магистранта по самоорганизации и самоуправлению</p> <p>Способность к анализу и обобщению полученной информации</p>	<p>Магистрант творчески аргументирует свою точку зрения</p> <p>Способность к анализу, грамотная речь (с использованием профессиональных терминов), умение выявлять главное, делать обоснованные выводы умо-</p>	0	10
					0	10

2.	Основной	<ul style="list-style-type: none"> • готовность к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала (ОК-3). • способность разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции (ОПК-3); • способность разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях (ПК-7); • способность прогнозировать будущие результаты деятельности предприятия и разрабатывать его стратегию, оценивать экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие, способные повлиять на стратегию предприятия питания (ПК-13); • владение фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания (ПК-18) 	<p>Креативный подход к решению поставленной перед магистрантом задачи</p> <p>Качество представления магистрантом обоснованной стратегии развития предприятия</p> <p>инновационность подхода и жизнеспособность разработанного ассортимента</p> <p>комплексность в рассмотрении поставленной задачи с учетом угроз и рисков всестороннего характера</p> <p>Уровень профессиональных знаний в области организации современного общественного питания</p>	<p>заклучения</p> <p>Магистрант демонстрирует творческий тип мышления при оценке информации, выборе решения</p> <p>Магистрант соотносит последствия и возможные риски при разработке стратегии</p> <p>Разработанные ассортимент учитывает современные реалии и требования интересов государства</p> <p>Магистрант демонстрирует способность использования инструментов для анализа внутренней и внешней среды организации</p> <p>Магистрант демонстрирует многосторонние профессиональные знания в области организации общественного питания</p>	<p>0</p> <p>0</p> <p>0</p> <p>0</p> <p>0</p>	<p>10</p> <p>10</p> <p>10</p> <p>10</p> <p>10</p>
3.	Заключительный	<ul style="list-style-type: none"> • готовность определять приоритеты в области управления маркетинговой деятельностью предприя- 	элементы планирования по развитию новых направлений де-	Магистрант разрабатывает план (фрагмент плана) по раз-	0	10

	<p>тия питания и управлять информацией в области маркетинговой деятельности предприятия питания (ПК-25);</p> <ul style="list-style-type: none"> • способность планировать этапы работ и контролировать реализации проектов строительства и реконструкции предприятий питания (ПК-29); 	<p>тельности</p> <p>Составление плана работа с формами учета и контроля выполнения задания</p>	<p>вителью управления маркетинговой деятельностью предприятия питания</p> <p>Магистрант владеет навыками планирования работ и контроля за их выполнением</p>	0	10
--	--	--	--	---	----

7.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и/или опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе прохождения практики

В ходе преддипломной практики магистрант должен подготовить следующие главы магистерской диссертации

№ п/п	Глава	Основное содержание	Компетенции
	1. Литобзор	Литературный обзор и обобщение патентного поиска по теме магистерской диссертации с выводами и обоснованием актуальности исследования	(ОК-1), (ПК-2) (ОК-3)
	2. Организация эксперимента	Основные этапы организации эксперимента, используемые методы и объекты исследований	(ПК-25); ПК-29);
	3. Экспериментальная часть	В соответствии с темой магистерской диссертации глава должна содержать основные исследования и их результаты по теме, рекомендации и выводы. Отражает основные результаты, представленные в статьях магистранта	(ОПК-3); (ПК-7); (ПК-13); (ПК-18)

Критерии оценки при выполнении индивидуального задания студентами

№ задания	Критерии оценки	Количество баллов
1.	2. Литобзор	50
2.	2. Организация эксперимента	50
3.	3. Экспериментальная часть	50
	<i>Общее количество баллов</i>	150

Результаты выполненной работы также рекомендуется представить в виде презентации (10-12 слайдов). Демонстрация презентации и публичное выступление магистранта предполагается во время защиты отчета по практике.

Критерии оценивания результатов прохождения практики (защиты отчета) и уровней формирования компетенций

№	Критерии оценки	Балл	Критерии оценивания формирования компетенций	Уровни формирования компетенций
1.	Оценка «отлично» ставится, если студент строит ответ логично в соответствии с планом, показывает максимально глубокие знания профессиональных терминов, понятий, категорий, концепций и теорий. Устанавливает содержательные межпредметные связи. Развернуто аргументирует выдвигаемые положения, приводит убедительные примеры.	5	Творческое действие – самостоятельное конструирование способа деятельности, поиск новой информации. Формулирование оценочных суждений на основе имеющихся фактов и заданных критериев.	четвертый
2.	Оценка «хорошо» ставится, если студент строит свой ответ в соответствии с планом. В ответе представлены различные подходы к проблеме, но их обоснование недостаточно полно. Устанавливает содержательные межпредметные связи. Развернуто аргументирует выдвигаемые положения, приводит необходимые примеры, однако показывает некоторую непоследовательность анализа. Выводы правильны. Речь грамотна, используется профессиональная лексика.	4	Воспроизведение, репродуктивное действие – самостоятельное воспроизведение и применение информации для выполнения данного действия. Студент на этом уровне способен по памяти воспроизводить ранее усвоенную информацию и применять усвоенные алгоритмы деятельности для решения типовых задач.	третий
3.	Оценка «удовлетворительно» ставится, если ответ недостаточно логически выстроен, план ответа соблюдается непоследовательно. Студент обнаруживает слабость в развернутом раскрытии профессиональных понятий. Выдвигаемые положения декларируются, но недостаточно аргументированы. Ответ носит преимущественно теоретический характер, примеры ограничены, либо отсутствуют.	3	Применение, продуктивное действие – поиск и использование информации для самостоятельного выполнения нового действия (знания, умения, навыки). Этот уровень предполагает комбинирование студентом известных алгоритмов и приемов деятельности, применения навыков эвристического мышления.	второй
4.	Оценка «неудовлетворительно» ставится при условии недостаточного раскрытия профессиональных понятий, категорий, концепций, теорий. Студент проявляет стремление подменить научное обоснование проблем рассуждениями обыденно-повседневного бытового характера. Ответ содержит ряд серьезных неточностей. Выводы поверхностны	2	Репродуктивная деятельность (узнавание объектов, свойств, процессов при повторном восприятии информации о них или действий с ними). На этом уровне студент не способен самостоятельно, без помощи извне, воспроизводить и применять полученную информацию.	первый

7.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и/или опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций (шкалы и процедуры оценивания)

Учебно-методическим обеспечением самостоятельной работы магистрантов на преддипломной практике являются: 1. нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятия (организации), на котором проходит практику студент; 2. методические разработки для магистрантов, определяющие порядок прохождения и содержание преддипломной практики; 3. формы бухгалтерской, статистической, внутренней отчетности, разрабатываемые на предприятии (организации) и инструкции по их заполнению; Документы, регламентирующие проведение практики: - программа преддипломной практики магистрантов по направлению 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания»; - направление на прохождение практики; - дневник практики; - отчет о прохождении практики.

8. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики

Основная литература:

1. "Технология продуктов питания" / И. Р. Смирнова [и др.]. - СПб. : Троицкий мост, 2011. - 232 с.
2. Рубина, Елена Александровна. Санитария и гигиена питания : учебник для студентов вузов, обучающихся по направлению "Технология продукции и организации общественного питания" / Е.А. Рубина. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : Академия, 2011. - 272 с. - (Высшее профессиональное образование)
3. Позняковский В.М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии) /Учебник. — М.: ИНФРА-М, 2012. — 271 с.
4. Ершов В. Д. Промышленная технология продукции общественного питания Учебник / В. Д.Ершов. — 2-е изд. — СПб.: ГИОРД, 2010. -232с.
5. Вытовтов А. А. Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания/учеб. пособие / А. А. Вытовтов. -СПб.: ГИОРД, 2010. - 232 с.

Дополнительная литература:

1. Оборудование предприятий общественного питания. В трех частях : учебник: рекомендовано УМО по образованию в области технологии продуктов питания и пищевой инженерии в качестве учебника для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности "Технология продуктов общественного питания" направления подготовки "Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания". Ч.1 : Механическое оборудование / сост.: В. Д. Елхина, М. И. Ботов. - 2-е изд., стер. - М. : Академия, 2012. - 416 с. - (Высшее профессиональное образование)
2. Оборудование предприятий общественного питания. В трех частях : рекомендовано учебно-методическим объединением по образованию в области технологии продуктов питания и пищевой инженерии в качестве учебника для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности "Технология продуктов общественного питания" направления подготовки "Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания". Ч.2 : Тепловое оборудование / сост. В. П. Кирпичников. - 2-е изд., стер. - М. : Академия, 2012. - 496 с.- (Высшее профессиональное образование)
3. Оборудование предприятий общественного питания. В трех частях : учебник: рекомендовано УМО по образованию в области технологии продуктов питания и пищевой инженерии в качестве учебника для студентов высших учебных заведений, обу-

чающихся по специальности "Технология продуктов общественного питания" направления подготовки "Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания". Ч.3 : Торговое оборудование / сост. Т. Л. Колупаева. - 2-е изд., стер. - М. : Академия, 2012. - 304 с. -(Высшее профессиональное образование)

4. Лифанова С.П. Методические указания по проведению преддипломной производственной практики: для студентов, обучающихся по направлению подготовки 260800.62 – «Технология производства и организация общественного питания» Профиль подготовки «Ресторанный бизнес», квалификация выпускника «Бакалавр» /С.П.Лифанова.-Ульяновск, УГСХА им.П.А.Столыпина.2013

Периодические издания

1. Журнал «Организация общественного питания»
 Программное обеспечение и Интернет-ресурсы, базы данных, информационно-справочные и поисковые системы
<http://www.bank/referatov.ru> – Банк рефератов
<http://www.stratum.pstu.ac.ru> – Электронная библиотека
<http://www.rba.ru> – Российская библиотека
<http://www.194.226.30.32/book.htm> – Фондовая библиотека президента России
<http://www.limin.urg.ac.ru> – Виртуальная библиотека.

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

Название	Источник	Актуальность	Формы использования	Доступность для студентов
Справочно-правовая система ГАРАНТ	Лицензионная, установлена в УрГЭУ,	Обновляется ежедневно	Самостоятельная работа, Обучение, Поиск информации	Доступно в локальной сети УрГЭУ
Справочно-правовая система ГАРАНТ, интернет-версия ГАРАНТ-студент	http://student.garant.ru/	Обновляется ежедневно	Самостоятельная работа, Поиск информации	Доступно в сети Интернет
Справочно-правовая система ГАРАНТ, интернет-версия «Основные нормативные акты»	http://www.garant.ru/		Самостоятельная работа, Поиск информации	Доступно в сети Интернет круглосуточно
Справочно-правовая система ГАРАНТ, интернет-версия «Законодательство России»	http://www.garant.ru/	Обновляется ежедневно	Самостоятельная работа, Поиск информации	Доступно в сети Интернет: в выходные 24 часа, в будни с 20-00 до 2-00
Тесты	Инструментарий Портала электронных образовательных ресурсов, подготовлены автором	Обновляются 1 раз в семестр	Контроль знаний Самопроверка	Доступно для пользователей ПЭОР

10. Материально-техническая база, необходимая для проведения практики

Реализация учебной практики осуществляется с использованием материально-технической базы, обеспечивающей проведение всех видов учебных занятий и научно-исследовательской работы обучающихся, предусмотренных программой учебной дисциплины и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам:

- оборудованные кабинеты и аудитории,
- компьютерные классы,
- аудитории, оборудованные мультимедийными средствами обучения,
- научная библиотека УрГЭУ.