

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Силин Яков Петрович
Должность: Ректор
Дата подписания: 28.06.2023 10:40:30
Уникальный программный ключ:
24f866be2aca1648403688c6b3e509a951e6097

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет»

Одобрена

28.11.2022 г. № 4

30.11.2022 г.

протокол № 4

Зав. кафедрой Чугунова О.В.

Утверждена

Советом по учебно-методическим
вопросам и качеству образования

14 декабря 2022 г.

протокол № 4

Председатель

Карх Д.А.

(подпись)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Вид практики	Производственная
Тип практики	Организационно-управленческая практика
Направление подготовки	19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
Профиль	Управление в индустрии питания
Форма обучения	заочная
Год набора	2023
Разработана:	
Профессор, д.т.н.	
Заворохина Н.В.	

Екатеринбург
2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
1. ЦЕЛЬ, ВИД, ТИП, СПОСОБ (ПРИ НАЛИЧИИ) И ФОРМЫ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ	3
2. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП	3
3. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ	3
4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП	4
5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН	7
6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ	7
7. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	11
8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ПРАКТИКИ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	12
9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ	13
10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ	13
11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ	15

ВВЕДЕНИЕ

Программа практики является частью основной профессиональной образовательной программы высшего образования - программы магистратуры, разработанной в соответствии с ФГОС ВО

ФГОС ВО	Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - магистратура по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 14.08.2020 г. № 1028)
ПС	33.008. Профессиональный стандарт "РУКОВОДИТЕЛЬ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ", утверждённый приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. N 281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 июня 2015 г., регистрационный N 37510)

1. ЦЕЛЬ, ВИД, ТИП, СПОСОБ И ФОРМЫ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Целью является формирования компетенций в соответствии с видами профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа, для готовности к решениям профессиональных задач.

Вид практики: Производственная

Тип практики: Организационно-управленческая практика

Способы проведения практики: стационарная

Формы проведения практики:

дискретно - по видам практик

Практика может быть проведена с использованием дистанционных образовательных технологий и электронного обучения.

2. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Практика в полном объеме относится к базовой части учебного плана.

3. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ

Промежуточный контроль	Часов				З.е.
	Всего за семестр	Контактная работа (по уч.зан.)		Самостоятельная работа в том числе подготовка контрольных и курсовых	
		Всего	Практические занятия, включая курсовое проектирование		
Семестр 2					
Зачет	216	2	2	210	6
Семестр 3					
	216	2	2	214	6
Семестр 4					
Зачет	108	0	0	104	3
	540	4	4	528	15

4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП

В результате прохождения практики у обучающегося должны быть сформированы компетенции, установленные в соответствии ФГОС ВО.

Шифр и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенций
УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	ИД-1.УК-2 Знать: принципы формирования проектной задачи в рамках обозначенной проблемы; основные требования, предъявляемые к проектной работе и критерии оценки результатов проектной деятельности
	ИД-2.УК-2 Уметь: разрабатывать план реализации проекта с учетом возможных рисков реализации и возможностей их устранения; планировать необходимые ресурсы
	ИД-3.УК-2 Иметь практический опыт осуществления мониторинга хода реализации проекта; корректировки отклонений; внесения изменений в план реализации проекта
УК-3 Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	ИД-1.УК-3 Знать: стратегии командной работы; способы и методы отбора членов команды для достижения поставленной цели
	ИД-2.УК-3 Уметь: организовывать и корректировать работу команды, в том числе и на основе коллегиальных решений
	ИД-3.УК-3 Иметь практический опыт организации и управления командным взаимодействием в решении поставленных целей; опыт преодоления возникающих в коллективе разногласий, споров и конфликтов на основе учета интересов сторон
УК-4 Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	ИД-1.УК-4 Знать: современные коммуникационные технологии; нормы деловой письменной коммуникации; принципы составления типовой деловой документации для академических и профессиональных целей на русском и иностранном языках

УК-4 Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	ИД-2.УК-4 Уметь: устанавливать контакты и организовывать общение в соответствии с потребностями совместной деятельности; составлять деловую документацию в соответствии с нормами русского языка
	ИД-3.УК-4 Иметь практический опыт представления результатов исследовательской и проектной деятельности на различных публичных мероприятиях; участия в академических и профессиональных дискуссиях на иностранном языке
УК-5 Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	ИД-1.УК-5 Знать: основы социального взаимодействия, направленного на решение профессиональных задач; механизмы межкультурного взаимодействия в обществе
	ИД-2.УК-5 Уметь: излагать профессиональную информацию в процессе межкультурного взаимодействия; анализировать особенности социального взаимодействия с учетом национальных, этнокультурных особенностей
	ИД-3.УК-5 Иметь практический опыт организации взаимодействия в профессиональной среде с учетом национальных и этнокультурных особенностей; навыки межкультурного взаимодействия с учетом разнообразия культур

Профессиональные компетенции (ПК)

Шифр и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенций
организационно-управленческий	
ПК-1 Анализ и оценка деятельности предприятия питания	ИД-1.ПК-1 Знать: Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания Формы статистической, финансовой и другой отчетности на предприятиях питания Технологии маркетинговых исследований на предприятиях питания Основы статистического моделирования и прогнозирования результатов деятельности предприятия питания
	ИД-2.ПК-1 Уметь: Владеть навыками планирования и организации маркетинговых исследований на предприятиях питания Владеть методиками стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности предприятий питания Применять техники количественной оценки, анализа и презентации информации о продукции и услугах предприятия питания Владеть навыками создания и ведения баз данных по различным показателям деятельности предприятий питания

<p>ПК-1 Анализ и оценка деятельности предприятия питания</p>	<p>ИД-3.ПК-1 Иметь практический опыт: Сбор, обработка и анализ информации о факторах внешней и внутренней среды предприятия питания, необходимой для принятия стратегических и оперативных управленческих решений Организация системы мониторинга внешней и внутренней среды предприятия питания Руководство подготовкой предложений по формированию и совершенствованию продукции и обслуживания в соответствии с изменением конъюнктуры рынка</p>
<p>ПК-2 Разработка и реализация стратегии развития предприятия питания</p>	<p>ИД-1.ПК-2 Знать: Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания Основы стратегического менеджмента и маркетинга на предприятиях питания Основы риск-менеджмента и антикризисного управления</p> <p>ИД-2.ПК-2 Уметь: Формулировать задачи и цели развития предприятия питания, отражающие интересы собственников и заинтересованных сторон Владеть методиками разработки корпоративной и функциональных стратегий Владеть навыками выявления проблем развития предприятия питания Владеть методами организационной диагностики и организационного проектирования предприятия питания Владеть навыками организации стратегического контроля и оценки эффективности реализации стратегии развития предприятия питания</p> <p>ИД-3.ПК-2 Иметь практический опыт: Определение задач и целей развития предприятия питания Формирование конкурентоспособной стратегии развития предприятия питания Реализация стратегии предприятия питания, а также функциональных стратегий (маркетинговой, финансовой, кадровой), обеспечивающих его устойчивое развитие Проведение организационной диагностики и проектирование организационной структуры предприятия питания Стратегический контроль деятельности предприятия питания Разработка и принятие управленческих решений по повышению конкурентоспособности и развитию предприятия питания Оценка эффективности реализации стратегии развития предприятия питания Выявление стратегических проблем развития предприятия питания и разработка мер по их устранению</p>
<p>ПК-3 Управление проектами и изменениями на предприятии питания</p>	<p>ИД-1.ПК-3 Знать: Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания Основы риск-менеджмента, управления проектами и изменениями Теория конфликтологии и психологии делового общения Системы стимулирования персонала, повышения их мотивации и лояльности</p>

ПК-3 Управление проектами и изменениями на предприятии питания	ИД-2.ПК-3 Уметь: Выявлять и анализировать основные факторы, определяющие необходимость изменений в стратегии и тактике предприятия питания Находить и оценивать новые рыночные возможности, формулировать бизнес-идеи Разрабатывать и реализовывать проекты по повышению конкурентоспособности предприятия питания Управлять командой проекта по внедрению изменений на предприятии питания Преодолевать сопротивление коллектива внедрению изменений Контролировать внедрение изменений и проводить анализ эффективности управления проектами
	ИД-3.ПК-3 Иметь практический опыт: Выявление потребности в изменениях деятельности предприятия питания Разработка и реализация проектов, направленных на развитие и повышение конкурентоспособности предприятия питания Планирование и управление организацией процесса преобразований Общий контроль внедрения изменений в деятельности предприятия питания Оценка эффективности внедрения изменений в деятельности предприятия питания

5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Этап	Часов						
	Наименование этапа	Всего часов	Контактная работа (по уч.зан.)			Самост. работа	Контроль самостоятельной работы
			Лекции	Лабораторные	Практические занятия		
Семестр 2		212					
Этап 1.	Исследование учредительных документов и организационно-правовой формы предприятия. Оформление отчета по практике	212			2	210	
Семестр 3		216					
Этап 2.	Исследование организационной и управленческой структуры, их особенностей на предприятии. Оформление отчета по практике	216			2	214	
Семестр 4		104					
Этап 3.	Разработка тематического комплексного обеда (закуска, второе горячее , блюдо, десерт) из регионального перечня продуктов. Оформление отчета по практике	104				104	

6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ

Раздел/Этап	Вид оценочного средства	Описание оценочного средства	Критерии оценивания
-------------	-------------------------	------------------------------	---------------------

Текущий контроль

<p>Этап 1</p>	<p>Индивидуальное задание 1</p>	<p>Индивидуальное задание 1 включает: Исследование учредительных документов и организационно-правовой формы предприятия. Исследование организационной и управленческой структуры, их особенностей на предприятии. Оформление отчета по практике</p>	<p>Оценивается умение: - обосновать теоретически и методически подход к изучению проблемы исследования (50%) - обосновать практическую значимость изучения проблемы для организации (50%) Процент выполнения: 0-100%</p>
<p>Этап 2</p>	<p>Индивидуальное задание 2</p>	<p>Индивидуальное задание 2 включает: Разработка тематического комплексного обеда (закуска, второе горячее , блюдо, десерт) из регионального перечня продуктов. Оформление отчета по практике</p>	<p>Оценивается умение: - обосновать теоретически и методически подход к изучению проблемы исследования (50%) - обосновать практическую значимость изучения проблемы для организации (50%) Процент выполнения: 0-100%</p>

Этап 3	Индивидуальное задание 2	Индивидуальное задание 1 включает: Исследование организационной и управленческой структуры, их особенностей на предприятии. Оформление отчета по практике	Оценивается умение: - обосновать теоретически и методически подход к изучению проблемы исследования (50%) - обосновать практическую значимость изучения проблемы для организации (50%) Процент выполнения: 0-100%
Промежуточный контроль			
2 семестр (За)	Отчет по практике с приложениями	Отчет включает : характеристика с места практики, приложения. Защита отчета: вопросы по индивидуальному заданию 1.	Оценивается: - обоснованность проблемы исследования (50%) - полнота проведенных исследований (50%) Процент выполнения: 0-100 %
4 семестр (За)	Отчет по практике с приложениями	Отчет включает : характеристика с места практики, приложения. Защита отчета: вопросы по индивидуальному заданию 2 и 3.	Оценивается: - обоснованность проблемы исследования (50%) - полнота проведенных исследований (50%) Процент выполнения: 0-100 %

ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

Текущий контроль. Используется 100-балльная система оценивания. В течении практики руководители практики от профильной организации и университета осуществляют контроль в соответствии с совместным планом и индивидуальным планом обучающегося. В отчете обучающегося ставится процент выполнения и отметка «выполнено/не выполнено»

Промежуточная аттестация. Используется рейтинговая система оценивания. Оценка работы обучающегося по окончанию практики осуществляется руководителем практики от университета в соответствии с разработанной им системой оценки достижений студента в процессе практики.

Порядок перевода рейтинга, предусмотренных системой оценивания:

Высокий уровень – 100% - 70% - отлично, хорошо, зачтено.

Средний уровень – 69% - 50% - удовлетворительно, зачтено.

Показатель оценки	По 5-балльной системе	Характеристика показателя
100% - 85%	отлично	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на высоком уровне
84% - 70%	хорошо	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Могут быть допущены недочеты, исправленные студентом самостоятельно в процессе работы (ответа и т.д.)
69% - 50%	удовлетворительно	обладают общими теоретическими знаниями, умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на среднем уровне. Допускаются ошибки, которые студент затрудняется исправить самостоятельно.
49 % и менее	неудовлетворительно	обладают не полным объемом общих теоретическими знаниями, не умеют самостоятельно применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Не сформированы умения и навыки для решения профессиональных задач
100% - 50%	зачтено	характеристика показателя соответствует «отлично», «хорошо», «удовлетворительно»
49 % и менее	не зачтено	характеристика показателя соответствует «неудовлетворительно»

7. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

7.2 Содержание практические занятий и лабораторных работ

<p>Этап 1. Исследование учредительных документов и организационно-правовой формы предприятия. Оформление отчета по практике</p> <p>собрание. Заполнение информации о руководителях практики, прохождение инструктажа по технике безопасности, краткая характеристика места практики.</p>
<p>Этап 2. Исследование организационной и управленческой структуры, их особенностей на предприятии. Оформление отчета по практике</p> <p>собрание. Заполнение информации о руководителях практики, прохождение инструктажа по технике безопасности, краткая характеристика места практики.</p>

7.3. Содержание самостоятельной работы

<p>Этап 1. Исследование учредительных документов и организационно-правовой формы предприятия. Оформление отчета по практике</p> <p>Выполнение индивидуального задания 1. Исследование учредительных документов и организационно-правовой формы предприятия. Оформление отчета по практике</p>
<p>Этап 2. Исследование организационной и управленческой структуры, их особенностей на предприятии. Оформление отчета по практике</p> <p>Выполнение индивидуального задания 2. Исследование организационной и управленческой структуры, их особенностей на предприятии.</p>
<p>Этап 3. Разработка тематического комплексного обеда (закуска, второе горячее , блюдо, десерт) из регионального перечня продуктов. Оформление отчета по практике</p> <p>Выполнение индивидуального задания 3. Разработка тематического комплексного обеда (закуска, второе горячее , блюдо, десерт) из регионального перечня продуктов. Оформление отчета по практике</p>

7.3.1. Совместный рабочий график проведения практики

Приложение 1.1, приложение 1.2

7.3.2. Индивидуальное задание

Приложение 2.1, приложение 2.2

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

Приложение 3.1, приложение 3.2

7.4. Отчет по практике

Приложение 4.1, приложение 4.2

8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ПРАКТИКИ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Практика для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

По заявлению студента

В целях доступности прохождения практики профильная организация и УрГЭУ обеспечивают следующие условия:

- особый порядок прохождения практики, с учетом состояния их здоровья в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья;
- применение дистанционные образовательные технологии, которые предусматривают возможности приема-передачи информации в доступных для них формах.
- доступ (удаленный доступ), к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определен рабочей программой практики.

9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Сайт библиотеки УрГЭУ

<http://lib.usue.ru/>

Основная литература:

1. Пастушкова Е.В., Фозилова В.В. Теоретические и практические аспекты разработки пищевых продуктов антиоксидантного направления [Электронный ресурс]: Монография. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2019. - 164 с. – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/961427>
2. Вавилин Я. А. Менеджмент безопасности продукции [Электронный ресурс]: Учебное пособие для вузов. - Москва: Юрайт, 2022. - 105 – Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/494477>
3. Шокина Ю. В. Рациональное питание. Теория и практика [Электронный ресурс]: учебное пособие для вузов. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 140 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/262517>
4. Тулякова Т. В., Крюкова Е. В., Горячева Е. Д. Основы проектирования систем менеджмента безопасности [Электронный ресурс]: учебник для вузов. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 272 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/263051>

Дополнительная литература:

1. Голубцова Ю. В. Теоретические и практические аспекты формирования качества продуктов переработки растительного сырья [Электронный ресурс]:. - Кемерово: КемГУ, 2017. - 179 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/102701>
2. Мажаева Т. В., Козубская В. И., Борцова Е. Л. Подходы к разработке и внедрению системы управления безопасностью пищевой продукции в рамках требований технических регламентов: учебное пособие предназначено для ординаторов по специальности "Общая гигиена", раздела дисциплины "Гигиена питания" и смежной дисциплины "Система менеджмента безопасности продукции". - Екатеринбург: ЕМНЦ ПОЗРПП, 2016. - 81

10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ

Перечень лицензионного программного обеспечения:

- Astra Linux Common Edition. Договор № 1 от 13 июня 2018, акт от 17 декабря 2018. Срок действия лицензии - без ограничения срока.
- МойОфис стандартный. Соглашение № СК-281 от 7 июня 2017. Дата заключения - 07.06.2017. Срок действия лицензии - без ограничения срока.
- Microsoft Windows 10 .Договор № 52/223-ПО/2020 от 13.04.2020, Акт № Tr000523459 от 14.10.2020. Срок действия лицензии 30.09.2023.
- Microsoft Office 2016. Договор № 52/223-ПО/2020 от 13.04.2020, Акт № Tr000523459 от 14.10.2020 Срок действия лицензии 30.09.2023.

Перечень информационных справочных систем, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

Справочно-правовая система Гарант. Договор № 58419 от 22 декабря 2015. Срок действия лицензии - без ограничения срока

Справочно-правовая система Консультант +. Срок действия лицензии до 31.12.2023

Электронный каталог ИБК УрГЭУ

<http://lib.usue.ru/>

Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU

<https://elibrary.ru>

ЭБС издательства «ЛАНЬ»

<http://e.lanbook.com>

ЭБС Znanium.com

<http://new.znaniy.com>

ЭБС Троицкий мост

<http://www.trmost.ru>

ЭБС издательства ЮРАЙТ

<https://www.biblio-online.ru>

Сетевое издание «Информационный ресурс СПАРК

<http://www.spark-interfax.ru>

Университетская информационная система РОССИЯ

<https://uisrussia.msu.ru/>

Архив научных журналов NEICON

<http://archive.neicon.ru>

Обзор СМИ Polpred.com

<http://polpred.com>

Ресурсы АРБИКОН

<http://arbicon.ru>

Научная электронная библиотека КиберЛенинка

<http://cyberleninka.ru>

Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность». Журналы «Пищевая промышленность», «Виноделие и виноградарство», «Пиво и напитки» и др.

www.foodprom.ru

Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос»

www.spros.ru

Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество»

www.stq.ru

На сайте представлена подборка статей, посвященных характеристике потребительских свойств товаров, вопросам экспертизы и идентификации, обнаружения фальсификации товаров

<http://www.znaytovar.ru>

Нормативная база ГСНТИ. Полнотекстовая база содержит нормативно-правовые документы, стандарты, классификаторы

<http://www.gsnti-norms.ru/norms>

11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Реализация практики осуществляется с использованием материально-технической базы УрГЭУ и профильной организации (при необходимости).

Рабочие места и помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду УрГЭУ и профильной организации (при наличии).

Все помещения укомплектованы специализированной мебелью и оснащены мультимедийным оборудованием спецоборудованием (информационно-телекоммуникационным, иным компьютерным), доступом к информационно-поисковым, справочно-правовым системам, электронным библиотечным системам, базам данных действующего законодательства, иным информационным ресурсам служащими для представления учебной информации большой аудитории.