Минобрнауки России

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Оренбургский государственный университет»

Кафедра пищевой биотехнологии

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

«Б2.П.В.П.1 Организационно-управленческая практика»

Вид *производственная практика*
учебная, производственная

Тип *организационно-управленческая 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 2023

Рабочая программа практики «*Б2.П.В.П.1 Организационно-управленческая практика*» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры

пищевой биотехнологии
наименование кафедры

протокол № 6 от "4" 02 2023 г.

Заведующий кафедрой
пищевой биотехнологии — подпись — В.П. Попов
наименование кафедры *подпись* *расшифровка подписи*

Исполнители:

Доцент — подпись — Х.Б. Дусаева
должность *подпись* *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 — В.П. Попов
личная подпись *расшифровка подписи*

Заведующий отделом формирования фонда и научной обработки документов
личная подпись — Н.Н. Бигалиева
личная подпись *расшифровка подписи*

Уполномоченный по качеству факультета
личная подпись — Т.М. Крахмалева
личная подпись *расшифровка подписи*

№ регистрации _____

© Дусаева Х. Б., 2023
© ОГУ, 2023

1 Цели и задачи освоения практики

Цели практики: закрепление и углубление теоретических знаний, умений, навыков, полученных студентами в процессе аудиторных занятий, углубление практического опыта обучающегося, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности.

Задачи:

- ознакомление с организацией управлением предприятием общественного питания;
- ознакомление с производственной деятельностью предприятия;
- расширение профессионального кругозора студентов;
- ознакомление с организационной структурой и структурой управления предприятием;
- особенности управления предприятием общественного питания;
- анализ специфики деятельности предприятия общественного питания;
- опыт работы в сфере деятельности, соответствующей направлению подготовки 19.03.04.

2 Место практики в структуре образовательной программы

Практика реализуется в форме практической подготовки.

Практика относится к обязательным дисциплинам (модулям) вариативной части блока П «Практика»

Пререквизиты практики: *Б1.Д.Б.4 Безопасность жизнедеятельности, Б1.Д.Б.32 Тепло- и хладотехника*

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-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	**Знать:** - нормы и установленные правила командной работы; - свою роль в социальном взаимодействии и командной работе, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели в производственных условиях **Уметь:** - определять свою роль в социальном взаимодействии и командной работе, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели; - осуществлять обмен информацией, знаниями и опытом с членами команды, оценивать идеи других членов команды для достижения поставленной цели в условиях производства **Владеть:** - способностью определять свою роль в команде;

Код и наименование формируемых компетенций	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения при прохождении практики
		- способностью осуществлять социальное взаимодействие посредством распределения проектных ролей в команде при прохождении практики
УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	УК-4-В-1 Выбирает на государственном и иностранном (-ых) языках коммуникативно приемлемый стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами УК-4-В-2 Ведет деловую коммуникацию в письменной и электронной форме, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках	**Знать:** - стиль делового общения в производственных условиях; - деловую коммуникацию в письменной и электронной форме, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках **Уметь:** - вести деловую переписку на русском языке в письменной и электронной форме с учетом особенностей стилистики официальных и неофициальных писем; - выбирать на государственном и иностранном (-ых) языках коммуникативно приемлемый стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами в производственных условиях **Владеть:-** способностью выбирать на государственном и иностранном (-ых) языках коммуникативно приемлемый стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами; - способностью осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)
УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5-В-2 Демонстрирует уважительное 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	**Знать:** - культурные особенности и традиции различных социальных групп; - взаимодействие с людьми различных категорий с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и социальной интеграции; - этапы исторического развития России в контексте мировой истории и культурных традиций мира, включая мировые религии, философские и этические учения **Уметь:** - находить и использовать необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп в производственных условиях; - воспринимать межкультурное

Код и наименование формируемых компетенций	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения при прохождении практики
		разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах при прохождении практики **Владеть:** - навыками использования необходимой для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп; - способностью 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-1 Понимает важность планирования целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда 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 УК-6-В-4 Критически оценивает эффективность использования времени при решении поставленных задач	**Знать:** - методы управления временем при выполнении конкретных задач при достижении поставленных целей в производственных условиях; - приоритеты собственной деятельности, личностного развития, профессионального роста; - основные требования рынка труда и предложения образовательных услуг для выстраивания траектории собственного профессионального роста; - методы оценки эффективности использования времени при решении поставленных задач при прохождении практики **Уметь:** - использовать методы управления временем при выполнении конкретных задач при достижении поставленных целей; - определять приоритеты собственной деятельности, личностного развития, профессионального роста; - критически оценивать эффективность использования времени при решении поставленных задач **Владеть:** - навыками методов управления временем при выполнении конкретных задач при достижении поставленных целей; - способностью реализовывать намеченные цели с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда; - способностью критически оценивать эффективность использования времени при решении поставленных задач
УК-8 Способен создавать и поддерживать в	УК-8-В-1 Формирует культуру безопасного и ответственного поведения в повседневной жизни и	**Знать:** - инструкции, культуру безопасного и ответственного поведения в повседневной жизни и профессиональной деятельности,

Код и наименование формируемых компетенций	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения при прохождении практики
повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельност и для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	профессиональной деятельности, обеспечивая безопасные и/или комфортные условия жизнедеятельности, труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты УК-8-В-2 Использует приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	обеспечивая безопасные и/или комфортные условия в производственных условиях; - приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов в условиях производства **Уметь:** - использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов в производственных условиях; - формировать культуру безопасного и ответственного поведения в повседневной жизни и профессиональной деятельности, обеспечивая безопасные и/или комфортные условия жизнедеятельности, труда на рабочем месте, в т. ч. с помощью средств защиты **Владеть:** - способностью оказывать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов в производственных условиях; - способностью создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов в производственных условиях
ПК*-5 Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированн ых пищевых продуктов	ПК*-5-В-1 Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания ПК*-5-В-2 Применяет способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания ПК*-5-В-3 Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции	**Знать:** - виды контроля, оценку эффективности работы предприятия питания в условиях производства; - способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания; - методы расчеты потребности предприятия в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции **Уметь: -** применять и организовывать работу трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания в производственных условиях; - определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по

Код и наименование формируемых компетенций	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения при прохождении практики
		каждой технологической операции **Владеть:** - способностью применять и организовывать работу трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания в производственных условиях; - способностью контролировать, проводить оценку эффективности работы предприятия питания в производственных условиях; - способностью определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции
ПК*-6 Способен устанавливать и определять приоритеты в области планирования и управления производственны м процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания	ПК*-6-В-1 Управляет материальными ресурсами и осуществляет планирование и организацию деятельности персонала предприятия ПК*-6-В-2 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания ПК*-6-В-3 Выполняет требования Законодательной и нормативной базы в сфере профессиональной деятельности	**Знать:** - основы планирования и организацию деятельности персонала предприятия в производственных условиях; - основные требования Законодательной и нормативной базы в сфере профессиональной деятельности; - виды контроля, оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания **Уметь:** - выполнять требования Законодательной и нормативной базы в сфере профессиональной деятельности при прохождении практики; - устанавливать и определять приоритеты в области планирования и управления производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания; - осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания **Владеть:** - способностью выполнять требования Законодательной и нормативной базы в сфере профессиональной деятельности; - навыками управления материальными ресурсами и осуществлять планирование и организацию деятельности персонала предприятия; - способностью осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания
ПК*-7 Организует и координирует	ПК*-7-В-1 Проводит организационную диагностику,	**Знать:** - организацию процессов индустриального производства кулинарной

Код и наименование формируемых компетенций	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения при прохождении практики
процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации услуг питания	проектирует и регламентирует процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации услуг питания ПК*-7-В-2 Планирует и формирует производственные задания, координирует организацию работы трудовых коллективов	продукции и организации услуг питания; - организацию работы трудовых коллективов на предприятии общественного питания; - планирование и формирование производственных заданий **Уметь:** - проводить организационную диагностику, проектировать процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации услуг питания в производственных условиях; - планировать и формировать производственные задания, координировать организацию работы трудовых коллективов **Владеть:** - способностью проводить организационную диагностику, проектировать и регламентировать процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации услуг питания; - способностью планировать и проектировать производственные задания в производственных условиях; - навыками организации работы трудовых коллективов
ПК*-8 Контролирует и оценивает эффективность процессов производства кулинарной продукции и организации услуг питания	ПК*-8-В-1 Контролирует технологии производства кулинарной продукции, стандарта организации ПК*-8-В-2 Выявляет отклонения от плана в работе производства и организации питания и их причины	**Знать:** - технологии производства кулинарной продукции; - организацию производства, организацию питанию, обслуживания в производственных условиях **Уметь:** - контролировать технологии производства кулинарной продукции в производственных условиях; - выявлять отклонения от плана в работе производства и организации питания и их причины в производственных условиях **Владеть:** - способностью контролировать технологии производства кулинарной продукции в условиях производства; - способностью выявлять отклонения от плана в работе производства и организации питания и их причины
ПК*-9 Планирует процессы обслуживания потребителей	ПК*-9-В-1 Оценивает факторы, влияющие на процессы обслуживания потребителей ПК*-9-В-2 Планирует потребности службы сервиса в трудовых и материальных ресурсах ПК*-9-В-3 Разрабатывает предложения по совершенствованию ценообразования, ассортиментной	**Знать:** - основные факторы, влияющие на процессы обслуживания потребителей; - потребности службы сервиса в трудовых и материальных ресурсах; - основные предложения по совершенствованию ценообразования, ассортиментной политики в части услуг по организации питания в условиях производства **Уметь:** - оценивать факторы, влияющие на

Код и наименование формируемых компетенций	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения при прохождении практики
	политики в части услуг по организации питания	процессы обслуживания потребителей в производственных условиях; - планировать потребности службы сервиса в трудовых и материальных ресурсах; - разрабатывать предложения по совершенствованию ценообразования, ассортиментной политики в части услуг по организации питания в производственных условиях **Владеть:** - способностью оценивать факторы, влияющие на процессы обслуживания потребителей в производственных условиях; - способностью планировать потребности службы сервиса в трудовых и материальных ресурсах в производственных условиях: - способностью разрабатывать предложения по совершенствованию ценообразования, ассортиментной политики в части услуг по организации питания в условиях производства

4 Трудоемкость и содержание практики

4.1 Трудоемкость практики

Общая трудоемкость практики составляет 9 зачетных единиц (324 академических часа).
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

- умение применять на практике коммуникативные технологии, методы и способы делового общения;
- развитие практических навыков организовывать и руководить работой команды;
- проведение экспериментов по заданным методикам, обработка и анализ результатов;
- умение определять потребности в сырье, оборудовании и рабочем персонале для выполнения производственной программы предприятия;
- умение определять основные показатели качества сырья и продукции общественного питания.

Этапы прохождения практики

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

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

№ 3 Учебно-производственный этап Обучающиеся знакомятся с основными направлениями работы предприятия (организации), изучают основные нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания. Знакомятся с актуальными проблемами, стоящими перед предприятием, изучают плановые и отчетные документы. Студент изучает, анализирует особенности организации работ на различных участках и на конкретных рабочих местах с учетом целей, задач, планов и структуры предприятия общественного питания (организации). Ознакомление с основными категориями производственного и обслуживающего персонала, общими требованиями к нему, организацией и планированием его труда. Ознакомление с методами и формами обслуживания, применяемыми на предприятии, средствами контроля качества и безопасности продукции и услуг. Ознакомление с производственной программой предприятия, условиями, реализацией выпускаемой продукцией. Использование компьютерных технологий, использующихся в деятельности предприятия общественного питания. Основные требования к проектированию предприятий общественного питания. Знакомство с функциями основных и вспомогательных цехов, отделов и служб, со специализированными лабораториями (например, лабораторий микробиологического контроля или подобных). Проводится изучение, анализ технологических процессов производства продуктов общественного питания, технологического оборудования, используемого при производстве продукции, ознакомление с процессом управления функциональными подразделениями предприятия (организации).

В цехах (кондитерский, мясной, горячий, овощной и т.д.) предприятия изучить технологические процессы производства продуктов питания, основное и вспомогательное технологическое оборудование. Рекомендуется ознакомиться с регламентами, стандартами или техническими условиями, согласно которым осуществляется производство продуктов питания, оценить способы, которыми контролируется соответствие технологического процесса нормативной документации. Использование основных источников научно-технической информации, отражающих отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов общественного питания. При изучении технологического оборудования следует обратить внимание на его конструкцию и принцип действия, следует отметить наличие средств механизации и автоматизации производства, требования к производственным помещениям, организации рабочих мест. Изучить особенности контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, методы ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования. Необходимо рассмотреть организацию безопасного функционирования производства, принципы экологической защиты и охраны труда персонала.

Каждый студент получает индивидуальное задание. Тема индивидуального задания связана с технологическими процессами производства продуктов общественного питания.

№ 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 дифференцированного 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

- Слезко, Е. И. Современные формы обслуживания: учебно-методическое пособие / Е. И. Слезко, В. Е. Гапонова, Х. М. Исаев. - Брянск: Брянский ГАУ, 2022. - 44 с. -Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — Режим доступа: URL: https://e.lanbook.com/book/305078

- Организация производства и логистика предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса: учебное пособие / Н. С. Родионова, Я. П. Домбровская, А. А. Дерканосова, Е. В. Белокурова; под редакцией Н. С. Родионовой. - 2-е изд., перераб. и доп. - Воронеж: ВГУИТ, 2021. - 119 с. - ISBN 978-5-00032-532-2. - Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. -Режим доступа: URL: https://e.lanbook.com/book/254456

- Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов; под ред. А. Т. Васюковой. – Электрон. текстовые данные. - 3-е изд. - Москва: Дашков и К°, 2021. - 496 с. - Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=621952.

- Кокшаров, А. А. Технология производства ресторанной продукции: учебное пособие / А. А. Кокшаров, Т. В. Подлегаева. - Кемерово: КемГУ, 2021. - 145 с. - ISBN 978-5-8353-2804-8. - Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. - Режим доступа: URL: https://e.lanbook.com/book/186340

- Слезко, Е. И. Сервировка стола: учебно-методическое пособие / Е. И. Слезко, В. Е. Гапонова, Х. М. Исаев. - Брянск: Брянский ГАУ, 2021 - Часть 1 - 2021. - 66 с. - Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — Режим доступа: URL: https://e.lanbook.com/book/304655

- Слезко Е.И. Сервировка стола: методические указания / Е. И. Слезко, В. Е. Гапонова, Х. М. Исаев. - Брянск: Брянский ГАУ, 2021. - Часть 2. - 2021. - 31 с. - Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — Режим доступа: URL: https://e.lanbook.com/book/304652

- Мантрова, А. В. Технология и организация питания: учебное пособие / А. В. Мантрова. - Москва : РУТ (МИИТ), 2019. - 92 с. -Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — Режим доступа: URL: https://e.lanbook.com/book/175752

- Основы технологии производства продуктов здорового питания из растительного сырья: учебное пособие / О. В. Перфилова, В. Ф. Винницкая, В. А. Бабушкин, С. И. Данилин. -Воронеж: Мичуринский ГАУ, 2017. - 117 с. - ISBN 978-5-94664-346-7. - Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. - Режим доступа: URL: https://e.lanbook.com/book/157789

- Организация производства на предприятиях общественного питания [Текст]: учебник для студентов высших учебных заведений / И. Р. Смирнова [и др.]. - Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2011. - 232 с. - ISBN 978-5-904406-21-9.

- Ковалев, Н. И. Технология приготовления пищи [Текст]: учеб. для студентов / Н. И. Ковалев, М. Н. Куткина, В. А. Кравцова; под ред. М. А. Николаевой. - Москва: Деловая литература, 2008. - 480 с. - ISBN 978-5-93211-044-7.

- Химический состав российских пищевых продуктов [Текст]: справочник / под ред. И. М. Скурихина, В. А. Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2002. - 236 с. - ISBN 5-94343-028-8.

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

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

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

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

- Операционная система РЕД ОС.
- Пакет офисных приложений LibreOffice.
- Программная система для организации видео-конференц-связи Webinar.ru.
- КонсультантПлюс [Электронный ресурс]: электронное периодическое издание справочная правовая система. / Разработчик ЗАО «Консультант Плюс», [1992–2023]. – Режим доступа к системе в сети ОГУ для установки системы: \\fileserver1\!CONSULT\cons.exe
- http://edu.garant.ru/garant/study/ - Интернет-версия ГАРАНТ-Образование, Система ГАРАНТ для студентов, аспирантов и преподавателей.

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, ООО «Питание», г. Оренбург, Комбинат общественного питания и торговли продовольственными товарами, ОГУ, г. Оренбург.

8 Материально-техническое обеспечение практики

- компьютерный класс ФПБИ. Оборудование кафедры ПБТ.

При прохождении практики на кафедре пищевой биотехнологии используется следующее оборудование: прибор pH-метр PH50, рефрактометр ИРФ-454 Б2М, шкаф сушильный ПЭ-4610, эксикатор, термостат ТС-1/80 СПУ, весы электронные лабораторные ACOM 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.