



МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

«Казанский национальный исследовательский технологический  
университет»

(ФГБОУ ВО КНИТУ)



УТВЕРЖДАЮ

Проректор по УР

Д. Ш. Султанова

2021 г.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Учебная практика (ознакомительная практика)

студентов заочной формы обучения

Направление подготовки 19.03.04 «Технология продукции и  
организация общественного питания»

Профиль подготовки Технология и организация централизованного  
производства кулинарной продукции и кондитерских изделий

Квалификация (степень) выпускника БАКАЛАВР  
(бакалавр, магистр, специалист)

Институт ИППБТ

Факультет ФПТ

Кафедра ТПП

Практика:

Учебная - 2 нед. (2 курс, 4 семестр)

Казань, 2021 г.

Рабочая программа составлена с учетом требований ФГОС ВО № 1047 от 17.08.2020 по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» на основании учебного плана набора обучающихся 2021 года.

Разработчик программы  доц. каф. ТПП Л.З. Габдукаева  
(подпись) (должность, И.О. Фамилия)

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры 12.05.2021 г., протокол № 10

Зав. кафедрой, проф.  О.А. Решетник  
(подпись)

Согласовано  
Зав. учебно-произв. практикой

 А.А. Алексеева  
(подпись)  
« 13 » 05 20 21 г

## **1. Вид практики, способ и форма ее проведения**

1.1 Целью практики является закрепление знаний, умений, приобретаемых обучающимися в результате освоения теоретических курсов; выработка практических навыков и способностей к комплексному формированию универсальных, общепрофессиональных компетенций обучающихся; формирование первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности.

1.2 Вид практики: учебная.

Тип практики: ознакомительная практика.

1.3 Способ проведения учебной практики: стационарный, выездной

1.4 Формы проведения практики: дискретная, по видам практик – путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения каждого вида практики.

Задачами практики является:

- изучение правил охраны труда и техники безопасности;
- приобретение навыков по эксплуатации приборов, оборудования и производственного инвентаря для производства и контроля качества кулинарной продукции;
- изучение нормативно-технической документации в области производства продуктов питания;
- анализ ассортимента реализуемой кулинарной продукции на предприятиях общественного питания;
- изучение правил личной гигиены и санитарии на предприятиях общественного питания;
- рассмотрение теоретических вопросов производства полуфабрикатов из различного вида сырья.

Стационарная практика осуществляется в лабораториях кафедры технологии пищевых производств (ТПП), либо на базе современных предприятий общественного питания, расположенных в г. Казани.

Выездная практика может проводиться на базе предприятий, организаций, осуществляющих деятельность, соответствующую области, объектам и видам профессиональной деятельности, указанным в ФГОС ВО по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» на основе договоров, заключенных с ФГБОУ ВО «КНИТУ».

## **2. Место учебной практики в структуре образовательной программы**

Практика является обязательным блоком основной образовательной программы подготовки бакалавров: Б2.О.01 (У) Учебная практика(ознакомительная практика).

Полученные в ходе прохождения практики знания, навыки умения являются базой для изучения следующих дисциплин:

Б1.В.03 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания;

Б1.В.02 Технология продукции общественного питания;

Б1.В.06 Проектирование предприятий общественного питания;

Б1.В.ДВ.02.01 Техно-химический и лабораторный контроль на предприятиях общественного питания;

Б1.В.04 Санитария и гигиена питания.

### **3. Компетенции и индикаторы достижения компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины**

УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач

УК-1.1 Знает методики поиска, сбора и обработки информации; актуальные российские и зарубежные источники информации в сфере профессиональной деятельности; метод системного анализа

УК-1.2 Умеет применять методики поиска, сбора и обработки информации; осуществлять критический анализ и синтез информации, полученной из разных источников; применять системный подход для решения поставленных задач

УК-1.3 Владеет навыками поиска, сбора и обработки, критического анализа и синтеза информации; использования системного подхода для решения поставленных задач

УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде

УК 3.1 Знает основные приемы и нормы социального взаимодействия; принципы лидерства и формирования команды; технологии межличностной и групповой коммуникации в деловом взаимодействии

УК-3.2 Умеет устанавливать и поддерживать контакты, обеспечивающие успешную работу в коллективе; применять основные методы и нормы социального взаимодействия для реализации своей роли и взаимодействия внутри команды

УК-3.3 Владеет навыками социального взаимодействия и командной работы, распределения и реализации оптимальной роли в команде

УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни

УК-6.1 Знает основные приемы эффективного управления собственным временем; основные методики самоконтроля, саморазвития и самообразования на протяжении всей жизни

УК-6.2 Умеет эффективно планировать и контролировать собственное время; использовать методы саморегуляции, саморазвития и самообучения

УК-6.3 Владеет навыками управления собственным временем; технологиями приобретения, использования и обновления социо-культурных и профессиональных знаний, умений и навыков; методиками саморазвития и самообразования в течение всей жизни

УК-9 Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах

УК-9.1 Знает базовые понятия дефектологии

УК-9.2 Умеет использовать в профессиональной деятельности знания о людях с особенностями развития

УК-9.3 Владеет навыками профессиональной и социальной коммуникации в инклюзивной среде

ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности

ОПК-2.1 Знает основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности

ОПК-2.2 Умеет систематизировать результаты научных исследований

ОПК-2.3 Владеет навыками расчетов, анализа полученных результатов и составления заключений по проведенным анализам, испытаниям и исследованиям для решения задач профессиональной деятельности

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- а) ассортимент продукции общественного питания;
- б) основные технологические стадии производства продукции;
- в) нормативно-технологическую документацию в области производства и контроля качества кулинарной продукции;
- г) санитарные требования к работникам предприятий питания;

Уметь:

- а) планировать собственное время, работать в команде;
- б) анализировать и обобщать информацию для решения поставленных задач;
- в) составлять технологическую схему производства полуфабрикатов из различного вида сырья;

Владеть:

- а) навыками поиска, сбора и анализа информации;
- б) навыками составления отчета по учебной практике;
- в) навыками расчетов, анализа полученных результатов и составления заключений для решения задач профессиональной деятельности.

#### 4. Время проведения учебной практики

Учебная практика (ознакомительная практика) проводится на 2 курсе (4 семестр).

Общая трудоемкость учебной практики (ознакомительная практика) составляет 3 зачетных единиц, 108 часов. Продолжительность практики - 2 недели.

Курс	Семестр	Продолжительность	Трудоемкость, ч
2	4 семестр	2 недели	108 (3 зач.единиц)
	Итого:	2 недели	108 (3 зач.единиц)

#### 5. Содержание практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды работы на практике, включая самостоятельную работу студентов	Формы текущего контроля
1.	Подготовительный этап	Постановка целей и задач практики, организационные вопросы. Прохождение инструктажа по технике безопасности. Оформление на практику	Внесение соответствующих записей в отчет
2.	Основной этап	Изучение правил охраны труда и техники безопасной работы в лабораториях кафедры ТПП. Рассмотрение основных показателей качества кулинарной продукции. Ознакомление с основным лабораторным оборудованием, техническими средствами для анализа показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Изучение правил безопасной эксплуатации электрооборудования, производственного инвентаря. Изучение нормативно-технической документации предприятий общественного питания. Изучение санитарных требований к персоналу предприятий питания. Рассмотрение теоретических вопросов производства продукции общественного питания. (ассортимент, способы кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов). Рассмотрение теоретических вопросов производства полуфабрикатов из различного вида сырья. Получение практических навыков по анализу ассортимента реализуемой кулинарной продукции на предприятиях общественного питания.	Внесение соответствующих записей в отчет, круглый стол

3.	Заключительный этап	Анализ полученной информации. Обработка и систематизация собранного материала. Оформление отчета по практике, получение отзыва (характеристики). Сдача отчета по практике, дневника и отзыва (характеристики) на кафедру. Устранение замечаний руководителя практики. Защита отчета по практике	Собеседование, защита отчета по практике – дифференцированный зачет
----	---------------------	---	---

## **6. Формы отчетности по учебной практике**

По итогам прохождения учебной практики (ознакомительная практика) обучающийся подготавливает и представляет на кафедру следующую отчетную документацию:

- индивидуальное задание на учебную практику (Приложение №1);
- отчет по учебной практике (Приложение № 2);
- дневник по учебной практике (Приложение № 3);
- отзыв о выполнении программы практики (Приложение № 4);
- путевку на прохождение практики (Приложение № 5).

Студент должен составить письменный отчет о прохождении практики и сдать его на кафедру (вместе с дневником, отзывом-характеристикой, путевкой и индивидуальным заданием) и своевременно, в установленные сроки, защитить после устранения замечаний руководителя, если таковые имеются.

Студент, не выполнивший программу практики, получивший отрицательный отзыв о работе, или неудовлетворительную оценку при защите отчета, направляется повторно на практику.

Отчет по учебной практике оформляется в соответствии с требованиями ГОСТ 19600-74: «Отчет о научно-исследовательской работе. Общие требования и правила оформления» и ГОСТ 2.105- 68 «ЕСКД. Общие требования к текстовым документам».

Общий объем отчета должен составлять 20 - 25 страниц.

Отчет должен быть выполнен в печатном виде через 1,5 интервал, с использованием шрифта Times New Roman с величиной кегли 12 пт.

По всем четырем сторонам листа предусматриваются отступы от края страницы:

- левого поля - 30 мм,
- правого - 10 мм,
- верхнего и нижнего - 20 мм.

Страницы пояснительной записки нумеруются последовательно арабскими цифрами. На первом (титульном) листе номер страницы не ставят, но учитывают при общей нумерации. Нумерация страниц должна быть сквозной от первого до последнего листа. Не допускается нумерация страниц с индексами.

Если в отчете имеются рисунки, таблицы, схемы, расположенные на отдельных листах, их необходимо включить в общую нумерацию.

Номер страницы проставляется арабской цифрой в верхней части листа по центру.

Содержание текста отчета должно быть разделено на разделы и подразделы. Разделы и подразделы должны быть пронумерованы. Номера разделов обозначают арабскими цифрами с точкой в конце, номера подразделов состоят из номера раздела и подраздела, разделенных точкой.

Наименование разделов и подразделов должно быть кратким и соответствовать содержанию. В заголовках разделов переносы слов не допускаются, точка в конце не ставится.

Расстояние между заголовком и последующим текстом должно быть равно не менее 10 мм. Расстояние между заголовком раздела и последней строчкой предыдущего раздела должно быть не менее 15 мм.

При ссылке в тексте на источник информации приводится порядковый номер соответствующего источника в списке, заключенный в квадратные скобки, например, [12]. Сведения о литературных источниках должны включать: фамилию и инициалы автора, заглавие, место издания, издательство и год издания, количественную характеристику (объем в страницах).

Отчет может быть дополнен таблицами, графиками, схемами. Цифровой материал в пояснительной записке рекомендуется оформлять в виде таблиц. Все таблицы нумеруют в пределах раздела арабскими цифрами; номер таблицы состоит из номера раздела и порядкового номера таблицы, разделенных точкой. Над правым верхним углом таблицы помещают надпись, например, «Таблица 2.1. Затем тире и заголовок таблицы», который следует выполнять строчными буквами (кроме первой прописной). Например, «Таблица 2.1 – Перечень производственных цехов».

На все таблицы должны быть ссылки в тексте в сокращенном виде, например, ...в табл. 1.1. При переносе таблицы на следующую страницу пояснительной записки головку таблицы следует повторить, и над ней помещают слова «Продолжение таблицы 1.1» или «Окончание таблицы 1.1». Головку таблицы следует повторять на каждом листе. Заголовок таблицы не повторяют.

Оформленная записка сброшюровывается в скоросшиватель.

В сброшюрованной записке не должно быть помарок, исправлений.

Общий объем отчета должен составлять 20-25 страниц. Отчет о практике должен содержать:

- титульный лист;
- индивидуальное задание;
- оглавление (содержание);
- введение;
- основную часть;
- заключение;

- список использованных источников (отчетные материалы организации, результаты исследований, нормативные документы, специальная литература, интернет-ресурсы и т.п.);
- приложения;
- дневник практики;
- отзыв-характеристику.

Материал должен излагаться четко, в логической последовательности, конкретно по результатам выполненной работы.

Защита отчета производится в университете перед руководителем практики от университета.

При выставлении зачета по итогам практики принимается во внимание уровень практической и теоретической подготовленности студентов, их отношение к работе, характеристика, данная руководителем практики, содержание, оформление и защита отчета.

Студенты, не выполнившие программу практики и получившие неудовлетворительную оценку, направляются повторно на практику в период студенческих каникул.

## **7. Промежуточная аттестация обучающихся по учебной практике**

Учебная практика проводится в соответствии с учебным планом и аттестуются преподавателем по системе дифференцированного зачета.

Срок аттестации – последний рабочий день недели, завершающий практику.

Для оценки знаний, полученных в ходе прохождения практики, используется рейтинговая система оценки знаний обучающихся на основании «Положения о балльно-рейтинговой системе оценки знаний обучающихся и обеспечения качества учебного процесса» (Утверждено решением Ученого совета ФГБОУ ВО «КНИТУ», протокол № 7 от 04.09.2017).

Дифференцированный зачет по учебной практике выставляется по 100-бальной шкале.

Для получения дифференцированного зачета вводится следующая шкала перевода 100-бальной шкалы в 4-х бальную:

- от 87 до 100 баллов – «отлично»
- от 74 до 86 баллов – «хорошо»
- от 60 до 73 баллов – «удовлетворительно»
- 60 и менее баллов – «неудовлетворительно».

## 8. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной практики

### 8.1 Основная литература

При прохождении практики и подготовке отчета в качестве основных источников информации рекомендуется использовать следующую литературу.

Основные источники информации	Кол-во экз.
Романова, Н.К. Общая технология пищевых производств [Учебники] : учебно-методич. пособие / Казан. гос. технол. ун-т. — Казань, 2007. — 85 с. : ил. — Библиогр.: с.82 (11 назв.). — ISBN 978-5-7882-0486-4.	105 экз. в УНИЦ КНИТУ
Романова, Н.К. Теоретические основы производства продукции общественного питания [Учебники] : учеб. пособие / Н.К. Романова, О.А. Решетник ; Казан. гос. технол. ун-т. — Казань, 2008. — 224 с. : ил. — Библиогр.: с.213-214 (20 назв.).	106 экз. в УНИЦ КНИТУ
Кутырев, Г.А. Контроль качества продуктов питания [Учебники] : учеб. пособие / Казан. нац. исслед. технол. ун-т. — Казань, 2012. — 81, [2] с. : ил. — Библиогр.: с.81-82 (15 назв.).	70 экз. Электронная библиотека УНИЦ КНИТУ <a href="http://www.kstu.ru/ft/kutyrev-kontrol.pdf">http://www.kstu.ru/ft/kutyrev-kontrol.pdf</a> . Доступ из любой точки интернета после регистрации с ip-адресов КНИТУ
Романова, Н.К. Введение в технологии продуктов питания [Учебники] : учеб. пособие / Казан. гос. технол. ун-т. — Казань, 2010. — 240 с. : ил. - Библиогр.: с.235 (10 назв.).	71 экз. в УНИЦ КНИТУ
Добрынина, А.Ф. Физико-химические основы анализа пищи [Учебники] : учеб.-метод. пособие / Казан. гос. технол. ун-т. — Казань, 2010. — 78, [2] с. : табл. — Библиогр. в конце работ. — ISBN 978-5-7882-0850-3.	71 экз. в УНИЦ КНИТУ
Евгеньев, М.И. Методы исследования качества продуктов питания [Учебники] : учеб. пособие / Казан. гос. технол. ун-т. — Казань, 2010. — 289, [3] с. : ил., табл. — Библиогр.: с.287-288 (16 назв.).	79 экз. Электронная библиотека УНИЦ КНИТУ <a href="http://www.kstu.ru/ft/978-5-7882-0853-4-Evgenev_Kachestva-produksii.pdf">http://www.kstu.ru/ft/978-5-7882-0853-4-Evgenev_Kachestva-produksii.pdf</a> Доступ из любой точки интернета после регистрации с ip-адресов КНИТУ
Мрыхина Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2008. - 176 с.: ил.; 60x90 1/16. - (Профессиональное образование). (переплет) ISBN 978-5-8199-0306-3	ЭБС «Znanium.com» <a href="http://znanium.com/bookread2.php?book=161953">http://znanium.com/bookread2.php?book=161953</a> Доступ из любой точки интернета после регистрации с ip-адресов КНИТУ

Зайко Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 560 с.: 60x90 1/16. (переплет) ISBN 978-5-9776-0060-6	ЭБС «Znanium.com» <a href="http://znanium.com/bookread2.php?book=389895">http://znanium.com/bookread2.php?book=389895</a> Доступ из любой точки интернета после регистрации с ip-адресов КНИТУ
Ратушный А. С. Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров/А.С.Ратушный - М.: Дашков и К, 2016. - 336 с.: 60x90 1/16. - (Прикладной бакалавриат) (Переплёт) ISBN 978-5-394-02466-5, 180 экз.	ЭБС «Znanium.com» <a href="http://znanium.com/bookread2.php?book=519492">http://znanium.com/bookread2.php?book=519492</a> Доступ из любой точки интернета после регистрации с ip-адресов КНИТУ
Современные методы исследования свойств сырья и продуктов животного происхождения / Богданова Е.В., Мельникова Е.И., Рудниченко Е.С., ВГУИТ, 2014. - 96 с.	ЭБС «Книгафонд» <a href="https://e.lanbook.com/book/">https://e.lanbook.com/book/</a> Доступ из любой точки интернета после регистрации с ip-адресов КНИТУ
Романюк, Т.И. Методы исследования сырья и продуктов растительного происхождения (теория и практика): учебное пособие / Т.И. Романюк, А.Е. Чусова, И.В. Новикова. — Воронеж: ВГУИТ (Воронежский государственный университет инженерных технологий), 2014. - 161 с.	ЭБС «Лань» <a href="https://e.lanbook.com/book/71662">https://e.lanbook.com/book/71662</a> Доступ из любой точки интернета после регистрации с ip-адресов КНИТУ
Цопкало Л. А. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании / Цопкало Л.А., Рождественская Л.Н. - Новосиб.: НГТУ, 2016. - 230 с.: ISBN 978-5-7782-2325-7	ЭБС «Znanium.com» <a href="http://znanium.com/bookread2.php?book=548142">http://znanium.com/bookread2.php?book=548142</a> Доступ из любой точки интернета после регистрации с ip-адресов КНИТУ
Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания : микробиологические аспекты: учебное пособие. Ч. 1 Черемушкина И. В., Попова Н. Н., Щетилина И. П. Воронежский государственный университет инженерных технологий , 2013. - 99 с.	ЭБС «Книгафонд» <a href="http://www.knigafund.ru/books/180119">http://www.knigafund.ru/books/180119</a> Доступ из любой точки интернета после регистрации с ip-адресов КНИТУ

## 8.2 Дополнительная литература

В качестве дополнительных источников информации рекомендуется использовать следующую литературу:

Дополнительные источники информации	Кол-во экз.
ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Термины и определения / М. Стандартиформ, 2014 г. – 11с.	справочная система Техэксперт
Липатова Л. П. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Липатова Л. П. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 376 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат) (Переплёт) ISBN 978-5-00091-119-8	ЭБС «Znanium.com» <a href="http://znanium.com/bookread2.php?book=518473">http://znanium.com/bookread2.php?book=518473</a> Доступ из любой точки интернета после регистрации с ip-адресов КНИТУ

Радченко, Л.А. Метрология, стандартизация и сертификация в общественном питании Л.А. Радченко / М.: "Дашков и Ко", 2006. – 320 с.	7 экз в УНИЦ КНИТУ
Сергеев А.Г. / Сертификация: учебное пособие. – М.: Университетская книга, Логос, 2014. - 352 с.	ЭБС «Книгафонд» <a href="http://www.knigafund.ru/books/178941">http://www.knigafund.ru/books/178941</a> Доступ из любой точки интернета после регистрации с ip-адресов КНИТУ
Джабоева А. С. Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие/Джабоева А. С., Тамова М. Ю. - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 256 с.: 60x90 1/16 ISBN 978-5-9776-0219-8	ЭБС «Znanium.com» <a href="http://znanium.com/bookread2.php?book=519624">http://znanium.com/bookread2.php?book=519624</a> Доступ из любой точки интернета после регистрации с ip-адресов КНИТУ
Технология продукции общественного питания : Расчет сырья, полуфабрикатов и готовых блюд: учебное пособие / Романова Н. К., Хрундин Д. В. КГТУ, 2010. - 92 с.	ЭБС «Книгафонд» <a href="http://www.knigafund.ru/books/186212">http://www.knigafund.ru/books/186212</a> Доступ из любой точки интернета после регистрации с ip-адресов КНИТУ
Канарская, З.А. Санитария и гигиена питания [Учебники] : учеб. пособие / З.А. Канарская [и др.] ; Казан. гос. технол. ун-т .- Казань, 2009 .— 156 с. : табл. — Библиогр.: с.152-153 (20 назв.).	71 в УНИЦ КНИТУ
Физико-химические методы исследования: Учебник для бакалавров / Криштафович В.И., Криштафович Д.В., Еремеева Н.В. / М.: "Дашков и Ко", 2014. - 416 с.	ЭБС «Лань» <a href="https://e.lanbook.com/book/61057">https://e.lanbook.com/book/61057</a> Доступ из любой точки интернета после регистрации с ip-адресов КНИТУ
Оборудование предприятий общественного питания: учебник, Ч. 1. Механическое оборудование / Чаблин Б. В., Евдокимов И. А. Директ-Медиа , 2016. - 680 с.	ЭБС «Книгафонд» <a href="http://www.knigafund.ru/books/182644">http://www.knigafund.ru/books/182644</a> Доступ из любой точки интернета после регистрации с ip-адресов КНИТУ
Санитарные правила для организаций общественного питания. - М.: ИНФРА-М, 2002. - 42 с.: 84x108 1/32. - (Торговля и общественное питание; Вып. 1). (о) ISBN 5-16-001002-5, 3000 экз.	ЭБС «Znanium.com» <a href="http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=52921">http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=52921</a> Доступ из любой точки интернета после регистрации с ip-адресов КНИТУ
Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. - М.: ИНФРА-М, 2002. - 216 с.: 84x108 1/32. - (Торговля и общественное питание; Вып. 7). (о) ISBN 5-16-001184-6, 2500 экз.	ЭБС «Znanium.com» <a href="http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=54652">http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=54652</a> Доступ из любой точки интернета после регистрации с ip-адресов КНИТУ
Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. - М.: ИНФРА-М, 2003. - 16 с.: 84x108 1/32. - (Торговля и общественное питание; Вып. 6(18)). (о) ISBN 5-16-001621-X, 2500 экз.	ЭБС «Znanium.com» <a href="http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=66370">http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=66370</a> Доступ из любой точки интернета после регистрации с ip-адресов КНИТУ

**Журналы, рекомендованные при подготовке отчета по практике, имеющиеся в УНИЦ КНИТУ:**

1. Гастроном
2. Известия вузов. Пищевая технология
3. Общепит: бизнес и искусство
4. Кондитерское производство
5. Техника и технология пищевых производств
6. Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов
7. Товароведение продовольственных товаров
8. Хранение и переработка сельскохозяйственного сырья
9. Пищевая промышленность
10. Химия растительного сырья

**8.3 Электронные источники информации**

При подготовке отчета по практике предусмотрено использование электронных источников информации:

1. Электронный каталог УНИЦ КНИТУ – Режим доступа: <http://ruslan.kstu.ru/>
2. Электронная библиотека УНИЦ КНИТУ – режим доступа: <http://ft.kstu.ru/ft/>
3. Научная Электронная Библиотека (НЭБ) – Режим доступа: <http://elibrary.ru>
4. ЭБС «Юрайт» – Режим доступа: <http://www.biblio-online.ru>
5. ЭБС «РУКОНТ» – Режим доступа: <http://rucont.ru>
6. ЭБС Библиокомплектатор – Режим доступа: <http://www.bibliocomplectator.ru/>
7. ЭБС «Лань» – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/books/>
8. ЭБС «КнигаФонд» – Режим доступа: <http://www.knigafund.ru>
9. ЭЧЗ «БиблиоТех» – Режим доступа: <https://kstu.bibliotech.ru>
10. ЭБС «Консультант студента»- Режим доступа: <http://www.studentlibrary.ru>
11. ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/>
12. ЭБС «Book.ru» - Режим доступа: <https://www.book.ru/>
13. ЭБС «Университетская библиотека онлайн» – режим доступа: <https://biblioclub.ru>
14. <http://www.codexalimentarius.org/>
15. <http://www.understandingfoodadditives.org/>
16. <http://www.znaytovar.ru>

**Согласовано:**

Зав. сектором ОКУФ



*А. В. Володина / А. В. Володина*

## **9. Материально-техническое обеспечение практики**

Учебные лаборатории кафедры «Технология пищевых производств» оснащены: спектрофотометр, рН-метр, микроскоп биологический световой, муфельная печь, холодильники, термостат воздушный, шкаф сушильный, шкаф вытяжной, автоклав, дистиллятор, центрифуга, вискозиметр, магнитная мешалка, весы аналитические и технические, плиты электрические, штатив лабораторный для бюреток, шкаф вытяжной, лабораторная посуда, спектрофотометр, бытовые раковины, механическое оборудование (мясорубки, взбивальная машина/ блендер, овощерезка и др.), наплитная и столовая посуда, весы, электроплитка, микроволновая печь, холодильник, ванны моечные, столы рабочие с поверхностью из нержавеющей стали, посуда и инвентарь предприятий общественного питания, плиты электрические.