

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СЕВАСТОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

СОГЛАСОВАНО
Заведующий кафедрой
«Пищевые технологии и
оборудование»


Н.И. Покинтелица
« 15 » января 2025 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор Политехнического института


В.И. Головин
« 15 » января 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Производственная практика
(вид практики)

Научно-исследовательская работа
(тип практики)

19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
(код и направление подготовки/ специальности)

Современные технологии организации и производства продукции
общественного питания
(наименование профиля подготовки/ специализации)

магистратура

(уровень высшего образования)

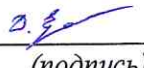
заочная, 2025

(форма обучения, год набора)

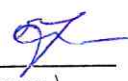
Севастополь
2025

Рабочая программа практики составлена на основе ФГОС по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 17.08.2020 №1047.

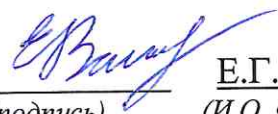
Рабочая программа практики рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Пищевые технологии и оборудование» от 15 января 2025 г., протокол № 5.

Руководитель образовательной программы  Д.О. Ерёменко
(подпись) (И.О. Фамилия)

Рабочая программа практики
составлена:
доцент кафедры «Пищевые технологии
и оборудование», к.т.н., доцент

 О.И. Чуб
(подпись) (И.О. Фамилия)

Рецензент (ведущий специалист –
представитель работодателей или
их объединений в соответствующей
области профессиональной деятельности)
генеральный директор ООО
«Туристическо-оздоровительный
комплекс им. А.В. Мокроусова»

 Е.Г. Ващенко
(подпись) (И.О. Фамилия)

1 Цели практики	5
2 Задачи практики	5
3 Место практики в структуре ООП.....	5
4 Тип практики, способ и форма ее проведения.....	6
5 Планируемые результаты обучения при прохождении практики, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы	6
6 Структура и содержание практики	6
6.1 Структура практики	6
6.2 Содержание практики	7
7 Формы отчетности по практике.....	9
8 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике	11
9 Учебно-методическое и информационное обеспечение практики.....	13
9.1 Основная литература	13
9.2 Дополнительная литература	14
9.3 Периодические издания	17
9.4 Интернет-ресурсы	17
9.5 Информационные технологии	17
10 Материально-техническое обеспечение практики	17
11 Особенности проведения практики для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	19
11.1 Требования к организации практики обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов	19
11.2 Особенности организации практики обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов	20

1 Цели практики

Целями производственной преддипломной практики являются:

- закрепление теоретических знаний по организации, управлению, технологии и проектированию предприятий общественного питания;
- приобретение практических навыков самостоятельной работы в конкретных условиях производства, непосредственно участвуя в поиске новых рациональных путей повышения его эффективности.

2 Задачи практики

Задачами производственной преддипломной практики являются:

- разработка новых конкурентоспособных концепций, корпоративной и функциональных стратегий для предприятий общественного питания;
- разработка и внедрение инновационных технологий производства продуктов питания различного назначения;
- проектирование и оптимизация технологических процессов производства продукции питания с учетом рационального использования сырья и ресурсов;
- изучение организации документооборота и применения информационных технологий на предприятии питания, умение использовать нормативную, техническую, технологическую документацию;
- получение знаний об организации и оценке результативности системы контроля деятельности производства, в том числе и системы менеджмента качества;
- изучение деятельности предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала;
- выполнение задания по научно-исследовательской работе (НИР) с последующим использованием результатов в выпускной квалификационной работе.

3 Место практики в структуре ООП

Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа, относится к Блоку 2. «Практики», и является обязательной частью основной образовательной программы по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Современные методы исследования сырья и продуктов питания». Преддипломная практика является завершающим этапом учебного процесса и направлена сбор, систематизацию и обобщение материала для подготовки выпускной квалификационной работы.

Преддипломная практика, в том числе НИР, базируется на знаниях, полученных в процессе изучения дисциплин: «Оптимизация технологических процессов общественного питания», «Прогрессивные концепции развития предприятий общественного питания», «Технология и организация ресторанного дела», «Применение высокоэффективного оборудования в производстве продуктов общественного питания», «Микробиология и

эпидемиология в области питания», полученных в процессе обучения на 1 и 2 курсах.

4 Тип практики, способ и форма ее проведения

Тип практики: преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа.

Способ проведения практики: стационарная.

Форма: концентрированная.

5 Планируемые результаты обучения при прохождении практики, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате прохождения практики обучающийся должен обладать следующими компетенциями, предусмотренными ФГОС ВО:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
ОПК-2. Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ОПК-2.1. Внедряет инновационные технологии производства продуктов питания различного назначения
	ОПК-2.3. Использует фундаментальные научные представления и знания в области высокотехнологичных производств продуктов питания, инновационных технологий производств продуктов питания в сфере профессиональной деятельности.
ОПК-4. Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания	ОПК-4.3. Обосновывает и реализует проектирование технологических процессов производства продукции питания.
	ОПК-4.4. Оптимизирует технологические процессы производства продукции питания с учетом рационального использования сырья и ресурсов.
ПК-5. Способен проводить ситуационный анализ деятельности предприятия общественного питания для выработки стратегических управленческих решений	ПК-5.1. Владеет методиками разработки корпоративной и функциональных стратегий в профессиональной деятельности.
	ПК-5.2. Устанавливает требования к документообороту на предприятии общественного питания.
	ПК-5.5. Разрабатывает новые конкурентоспособные концепции для предприятия общественного питания

6 Структура и содержание практики

6.1 Структура практики

Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа проводится в 5 семестре для заочной формы обучения. Общая трудоемкость практики составляет 6 ЗЕ (216 часов, 4 недели).

Структура практики

Курс	Семестр	Кол-во недель	На студента, ч		СРС	
			в неделю	всего	ЗЕ	ч
2	5	4	-	-	6	216
Всего		4	-	-	6	216

6.2 Содержание практики

Основные этапы практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды работ на практике, включая самостоятельную работу обучающихся и	Трудоемкость (СРС), ч	Формы текущего контроля
1	Подготовительный этап	1. Инструктаж по технике безопасности; 2. Вводный инструктаж на рабочем месте, изучение санитарных требований. 3. Сбор, обработка и систематизация литературного материала по инновационным разработкам (проектирование продуктов питания и технологических процессов, оптимизация с учетом рационального использования сырья и ресурсов, разработка прогрессивных концепций работы предприятий и т.п.); 4. Ознакомительная лекция по практике.	20	Входной контроль
2	Ознакомительный этап. Анализ производственного процесса предприятия	1. Ознакомление с организационно-управленческой структурой предприятия, со схемой взаимосвязей организации с внешней средой (с государственными структурами и органами власти, потребителями продукции, заказчиками, поставщиками, партнёрами и конкурентами), а также с количественными и качественными результатами деятельности. 2. Общая организационно-экономическая характеристика предприятия: тип, категория, количество мест, место расположения предприятия, обслуживаемый им контингент населения, режим работы предприятия 3. Ознакомление с назначением цехов/ участков/ рабочих мест на	60	Текущий контроль

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды работ на практике, включая самостоятельную работу обучающихся и	Трудоем- кость (СРС), ч	Формы текущего контроля
		производстве, технологической документацией, ассортиментом продукции, особенностями технологических процессов, техническими характеристиками оборудования, инвентаря, расходных материалов, товароведными и технологическими характеристиками используемого сырья и полуфабрикатов. 4.Ознакомление с системой складского хозяйства: с условиями получения и хранения сырья и полуфабрикатов, сроков их хранения, товарного соседства, температурного режима, средств транспортировки		
3	Обработка и анализ полученной информации, реализация собственных предложений	Анализ производственного и организационно-управленческих процессов на предприятии, выявление «узких мест», предложения по оптимизации, внедрение собственных предложений и разработок	110	Текущий контроль
4	Заключительный этап. Оформление результатов практики	Систематизация полученных знаний и результатов собственных исследований. Оформление отчета согласно индивидуального задания	26	Зачет с оценкой (итоговый)
Всего			216	-

В результате прохождения преддипломной практики руководители практики обязаны проводить со студентами индивидуальные занятия по тематике основных этапов практики, во время которых совершенствуется их профессиональные знания, умения и навыки.

Во время практики возможно проведение занятий в виде лекций, семинаров, практических работ, которые будут содействовать углублению теоретических знаний при практической их реализации, раскрытию студентам перспектив развития направления подготовки.

Контроль прохождения практики руководителем от университета осуществляется в три этапа:

- контроль прибытия магистранта на место практики и назначение ему руководителя от предприятия;
- текущий контроль работы магистранта на рабочем месте в организации (предприятии, учреждении), выполнения графика практики;
- проверка полноты и качества представленных на кафедру отчетов и

их оценка.

Во время прохождения практики студент обязан:

- выполнять задания, предусмотренные программой практики и НИР;
- выполнять порученную ему работу и указания руководителей практик (от кафедры и от организации, где студент проходит практику);
- соблюдать правила внутреннего распорядка организации, а также правила охраны труда и техники безопасности;
- сообщать руководителю от кафедры о ходе работы и обо всех отклонениях и трудностях прохождения практики;
- систематически вести дневник практики и своевременно накапливать материалы для отчета о практике.

7 Формы отчетности по практике

Результаты прохождения практики оцениваются посредством проведения промежуточной аттестации – защиты отчета о прохождении практики.

Отчетными документами о результатах практики являются:

- дневник практики;
- отчет о практике.

Структура отчета и титульный лист должны быть оформлены согласно Положения о практике обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования.

Форма *дневника практики* установлена «Положением о практике обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования».

Дневник практики является основным отчетным документом, характеризующим и подтверждающим прохождение студентом практики. В дневнике отражается текущая работа в процессе практики и дается отзыв руководителя практики от организации (управления, предприятия) о работе студента с оценкой уровня и оперативности выполнения им задания по практике, отношения к выполнению программы практики, индивидуального задания, дисциплины и т.п.

По окончании практики студенты-практиканты должны составить *отчет* о выполнении программы практики.

Структурными элементами отчета о практике являются: титульный лист; индивидуальное задание на практику; содержание; введение; основная часть; заключение; список литературы; приложения.

Требования к оформлению отчета о практике:

1. Оформление отчета о практике должно соответствовать требованиям к текстовым учебным документам соответствующих ГОСТов.

2. Текстовая часть отчета о практике выполняется с использованием печатающих и графических устройств на одной стороне листа белой бумаги формата А4 с параметрами: междустрочный интервал – 1,5; кегль – 14; шрифт – TimesNewRoman, обычный; цвет шрифта – черный; поля: верхнее –

20 мм; левое – 30 мм; нижнее – 20 мм; правое – 15 мм.

3. Иллюстрационно-графический материал в зависимости от специфики программы может включать: чертежи, схемы, плакаты, диаграммы, макеты, фотографии, аудио- и видеоматериалы, натурные образцы и др. Иллюстрационно-графический материал может быть представлен на бумажном, электронном носителе или в ином виде. Возможно представление иллюстрационно-графического материала в виде брошюр.

4. Отчет должен быть переплетен доступным способом.

Подведение итогов преддипломной практики предусматривает выявление степени выполнения студентом программы практики, полноты и качества собранного материала для выпускной квалификационной работы, наличия необходимого анализа, расчетов, степени обоснованности выводов и предложений, выявление недостатков в прохождении практики, представленном материале и его оформлении, разработку мер и путей их устранения.

Студент, получив замечания и рекомендации руководителя преддипломной практики, после соответствующей доработки, выходит на защиту отчета о практике.

Оценка результатов преддипломной практики производится руководителем преддипломной практики от кафедры, по результатам защиты отчета о практике с учетом оценки работы студента в ходе практики, данной руководителем преддипломной практики от организации (предприятия) в отзыве-характеристике.

Отрицательный отзыв о работе студента во время практики, несвоевременная сдача отчета или неудовлетворительная оценка при защите отчета по практике считаются академической задолженностью и студент не допускается до выполнения выпускной квалификационной работы.

Оценка по практике приравнивается к оценкам по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости студентов.

При этом учитывается:

- выполнение всех разделов программы;
- устное собеседование;
- выполнение индивидуальных задач;
- защита отчета.

Тема индивидуального задания может быть связана с вопросами внедрения результатов исследований по комплексной переработке сырья, разработки новых рецептур и технологий функциональных продуктов/ блюд, использования нетрадиционного сырья в технологии производства продукции данного предприятия, а также анализа документации и методов контроля качества сырья и продукции.

8 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

По окончании практики студент-практикант составляет письменный отчет и сдает руководителю практики от Университета. Практика завершается защитой отчета и зачетом с оценкой. При оценке компетенций студента учитывается характеристика, данная ему руководителем практики от организации (предприятия, учреждения).

При выставлении оценки за практику учитываются следующие факторы:

- 1) достижение основных целей и задач, поставленных перед прохождением практики;
- 2) качество выполнения индивидуального задания практики;
- 3) качество отчетной документации;
- 4) выполнение обязанностей обучающегося в период прохождения практики (на основании характеристики с места практики).

Шкала оценивания результатов обучения в период практики:

– «отлично» - выставляется обучающемуся, выполнившему верно и полностью задания практики, умеющему уверенно применять полученные знания, умения и навыки, посещавшему занятия, получившему положительный отзыв от руководителя практики на предприятии (в образовательной организации), логично содержательно представившему результаты практики, вовремя сдавшему дневник и отчет и ответившему на вопросы при защите отчета.

– «хорошо» - выставляется обучающемуся, выполнившему задания практики с небольшими неточностями, умеющему уверенно применять полученные знания, умения и навыки, посещавшему занятия, получившему положительный отзыв от руководителя практики на предприятии, логично содержательно представившему результаты практики, вовремя сдавшему дневник и отчет и ответившему на вопросы при защите отчета.

– «удовлетворительно» - выставляется обучающемуся, выполнившему задания практики с неточностями, показавшими фрагментарный характер знаний, умений и навыков, получившему положительный отзыв от руководителя практики на предприятии, посещавшему не все занятия и опоздавшему со сдачей дневника и отчета в установленный срок.

– «неудовлетворительно» - выставляется обучающемуся, не выполнившему задания практики и или допустившему значительные неточности, показавшему фрагментарный характер знаний, умений и навыков, не способному объяснить последовательность выполнения заданий на практике, не посещавшему занятия и сдавшему дневник и отчет позже установленного срока сдачи или не сдавшему его вообще.

Соответствие результатов контроля знаний по разным шкалам и критерии оценивания приведены в таблице.

Сумма баллов по 100-балльной шкале	Оценка ECTS	Критерии оценивания	Уровень компетентности	Оценка по национальной шкале
90 – 100	A	Индивидуальное задание выполнено полностью. При выполнении задания студент работал творчески, инициативно, самостоятельно. Отчет оформлен грамотно. Доклад по результатам практики сделан четко и ясно. Компетенции освоены в полном объеме, о чем свидетельствует защита отчета.	Высокий (творческий)	отлично
82-89	B	Индивидуальное задание выполнено полностью. При выполнении задания студент работал творчески, инициативно, самостоятельно. Есть недочеты в оформлении отчета и/или в докладе. Компетенции сформированы, но содержат отдельные пробелы, о чем свидетельствует защита отчета.	Достаточный	Хорошо
74-81	C	Индивидуальное задание выполнено полностью. Руководитель практики влиял на результаты выполнения задания. Есть недочеты в оформлении отчета и/или в докладе. Компетенции сформированы, но содержат отдельные пробелы, о чем свидетельствует защита отчета.		
64-73	D	Задание выполнено частично (70%). Есть недочеты в оформлении отчета и/или в докладе. Компетенции в целом сформированы успешно, но выявлены не полностью структурированные знания, о чем свидетельствует защита отчета.	Средний	Удовлетворительно
60-63	E	Задание выполнено частично (50%). Есть недочеты в оформлении отчета и/или в докладе. Компетенции в целом		

Сумма баллов по 100-балльной шкале	Оценка ECTS	Критерии оценивания	Уровень компетентности	Оценка по национальной шкале
		сформированы успешно, но выявлены не полностью структурированные знания, умения и навыки, о чем свидетельствует защита отчета.		
35-59	FX	Задание не выполнено, отчет не оформлен. Компетенции не освоены.	Низкий	Неудовлетворительно
1-34	F	Задание не выполнено, отчет не оформлен. Компетенции не освоены. Студент не являлся на место прохождения практики.		

9 Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

9.1 Основная литература

1. Австриевских А.Н. Продукты здорового питания. Новые технологии, обеспечение качества, эффективность применения [Электронный ресурс]/ Австриевских А.Н., Вековцев А.А., Позняковский В.М.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 428 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/5584.html>. — ЭБС «IPRbooks»

2. Бобренева, И. В. Функциональные продукты питания и их разработка: монография / И. В. Бобренева. — Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 368 с. — ISBN 978-5-8114-3558-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/115482>

3. Гигиена и санитария общественного питания : учебное пособие / А.М. Бондарук [и др.]. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2017. — 136 с. — ISBN 978-985-503-644-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/67624.html>

4. Гигиена и санитария общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / А. М. Бондарук [и др.] ; под ред. С. И. Сычик, Е. В. Федоренко. — Электрон. текстовые данные. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2017. — 136 с. — 978-985-503-644-0. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/67624.html>

5. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 2 : учебник для вузов / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 161 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-05916-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471837>

6. Кольман, О. Я. Разработка технологий получения продуктов функционального назначения с использованием вторичных сырьевых

ресурсов растительного происхождения: Монография / Кольман О.Я., Иванова Г.В. – Красноярск: СФУ, 2016. — 168 с. — ISBN 978-5-7638-3319-5.
— Текст: электронный. — URL: <https://znanium.com/catalog/document?id=328565>

7. Макарова Н.В. Органолептический анализ продуктов общественного питания. Теоретические и практические основы [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Макарова Н.В.— Электрон. текстовые данные.— Самара: Самарский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2015.— 169 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/90672.html>. — ЭБС «IPRbooks»

8. Неверова О.А. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения [Электронный ресурс]: учебник/ Неверова О.А., Гореликова Г.А., Позняковский В.М.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 415 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4160.html>. — ЭБС «IPRbooks».

9. Пищевая химия / Нечаев А.П., Траубенберг С.Е., Кочеткова А.А., - 6-е изд., стер. - СПб:ГИОРД, 2015. - 672 с.: 60х90 1/16 ISBN 978-5-98879-196-6 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/529339>

10. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для вузов / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 332 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-09303-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/470666> .

11. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум / под ред. Л. П. Липатовой. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 376 с., [8] с. цв. ил. — (Высшее образование: Бакалавриат). - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/983545>

12. Технология функциональных продуктов питания: учебное пособие для вузов / Л. В. Донченко [и др.]. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Юрайт, 2019. — 176 с. — (Университеты России). — ISBN 978-5-534-05899-4. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/444271>

13. Торопова, Н.Д. Организация производства на предприятии общественного питания : учебное пособие / Н.Д. Торопова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 348 с. — ISBN 978-5-8114-3691-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/119617>

9.2 Дополнительная литература

1. Антипова, Л. В. Технология и оборудование производства колбас и полуфабрикатов: Учебное пособие / Антипова Л. В., Толпыгина И. Н., Калачев А. А. - СПб:ГИОРД, 2013. - 600 с.: 70х100 1/16 (Переплёт) ISBN 978-5-98879-134-8 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/753450>

2. Васюкова, А. Т. Справочник повара / Васюкова А. Т., - 2-е изд. - М.: Дашков и К, 2018. - 496 с.: ISBN 978-5-394-01714-8 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/415067>
3. Губаненко Г.А. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания : учебное пособие / Губаненко Г.А., Камоза Т.Л.. — Красноярск : Сибирский федеральный университет, 2019. — 196 с. — ISBN 978-5-7638-4098-8. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/100001.html>
4. Джабоева, А. С. Технология продуктов общественного питания: сборник задач [Электронный ресурс] : учебное пособие / Джабоева А.С., Тамова М.Ю. - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 256 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/942765>
5. Мошков, В.И. Технология приготовления пищи. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы : учебное пособие / В.И. Мошков. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 60 с. — ISBN 978-5-8114-3142-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/113380>
6. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум / под ред. Л. П. Липатовой. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 376 с., [8] с. цв. ил. — (Высшее образование: Бакалавриат). - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/983545>
7. Трудовой кодекс РФ.
8. Федеральный закон от 28.12.2009 № 381-ФЗ «Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации».
9. Федеральный закон от 26.12.2008 № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля».
10. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
11. Федеральный закон от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом регулировании».
12. Федеральный закон от 22.07.2008 № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».
13. Федеральный закон от 22.12.2008 № 268-ФЗ «Технический регламент на табачную продукцию».
14. Федеральный закон от 22.05.2003 № 54-ФЗ «О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчетов и (или) расчетов с использованием платежных карт».
15. Федеральный закон от 22.11.1995 № 171-ФЗ «О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции».
16. Федеральный закон от 10.01.2002 № 7-ФЗ «Об охране окружающей среды».

17. Закон РФ от 07.02.1992 №2300-1 «О защите прав потребителей».
18. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 № 1515 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания».
19. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.03.2007 № 13 «Об утверждении санитарных правил СП 1.1.2193-07».
20. ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования».
21. ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения».
22. ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования».
23. ГОСТ 30389-2013. «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования».
24. ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
25. ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».
26. ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».
27. ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».
28. ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».
29. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
30. СанПин 2.3.2. 1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
31. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – Ч.1. – М.: Хлебпродинформ, 1996.
32. Сборник рецептур блюда кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – Ч. 2. – М.: Хлебпродинформ, 1997.
33. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции. – Ч.4.- М.: Хлебпродинформ, 2007.
34. Межотраслевые Правила по охране труда в общественном питании ПОТ Р М-011 - 2000 с 01.07.2000 г. (постановление Минтруда России от 24.12.1999 г. № 52).
35. Межотраслевые типовые инструкции по охране труда работников системы общественного питания (постановление Минтруда России от 24.05.2002 г., № 36).

9.3 Периодические издания

1. «Питание и общество»
2. «Ресторатор»
3. «Ресторанные ведомости»
4. «Пищевая промышленность»
5. «ПродИндустрия»

9.4 Интернет-ресурсы

Обучающимся создана возможность оперативного обмена информацией с российскими образовательными организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

№	Адрес сайта и его описание	Перечень материалов, представленных на сайте
1.	http://e.lanbook.com	Электронно-библиотечная система «Издательство «Лань»
2.	http://znanium.com/	Электронно-библиотечная система ZNANIUM
3.	https://www.biblio-online.ru/	Электронная библиотечная система «ЭБС ЮРАЙТ»

9.5 Информационные технологии

В ходе проведения практики используется следующее программное обеспечение:

1. Microsoft Windows Professional 7/8.1/10, Microsoft Office 2016/2019/2021/2024.
2. Kaspersky Endpoint Security 10/11.
3. WinRAR 5.0.

10 Материально-техническое обеспечение практики

При прохождении практики в профильных организациях, материально-техническое обеспечение предоставляется этими организациями самостоятельно.

Для прохождения практики, обработки материалов и подготовки отчета о практике используется материально-техническое оснащение кафедры «Пищевые технологии и оборудование»:

Адрес	Аудитория	Материально-техническое обеспечение
299011, г. Севастополь, ул. Гоголя, 14	V-230 Лаборатория технологии продукции	Механическое оборудование – картофелечистка МОК-300У, миксер планетарный EJ-20BF, мясорубка МИМ 350, Овощерезка электрическая Sirman TM2,

Адрес	Аудитория	Материально-техническое обеспечение
	общественного питания	посудомоечная машина фронтального типа МПК-500Ф-01, тестораскаточная машина для пиццы TR350 220V. Тепловое оборудование – печь пароконвекционная UNOX XEVC-1011-E1R, плита электрическая ЭП 4ПН, плита электрическая с жарочным шкафом ЭП 6 ШЦ, сковорода электрическая ЭСК-90-0,27-40, шкаф пекарский двухсекционный ХПШ-2, Шкаф расстоечный ШРТ 6-ЭШ, Электровафельница GES 20, Фритюрница MINI III BARTSCHER. Холодильное оборудование – шкаф холодильный CM114-S, льдогенератор BremaCB-246, стол холодильный BN 11/TN W.
9011, г. Севастополь, ул. Гоголя, 14	V-187 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа	30 посадочных мест, рабочее место преподавателя, переносное демонстрационное оборудование: ноутбук, мультимедийный проектор, экран, доска меловая Используемое программное обеспечение: 1. Microsoft Windows Professional 7/8.1/10 Microsoft Office 2010/2013/2016 2. Kaspersky Endpoint Security 10/11 3. Acrobat Professional DC (perpetual) 2015 Rus 4. WinRAR 5.0
299011, г. Севастополь, ул. Гоголя, 14	V-189 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа	34 посадочных места, рабочее место преподавателя, доска, переносное демонстрационное оборудование: ноутбук Lenovo E10-30, мультимедийный проектор Optoma D9316L, экран Reflecta Nripod Учебно-наглядные пособия - тематические презентации. Используемое программное обеспечение: 1. Microsoft Windows Professional 7/8.1/10; 2. Microsoft Office Professional 2010/2013/2016
299011, г. Севастополь, ул. Гоголя, 14	V-04 Лаборатория «Экспертиза качества и товароведение продовольственных товаров»	Спектрофотометр видимого диапазона (Спектрофотометр СФ-102) рН метр (Портативный рН-метр/милливольтметр рН-420) Фурье-спектрометр инфракрасный ФСМ2201 АТП-02 Автоматический высокоточный потенциометрический титратор Химически стойкий мембранный вакуумный насос серии LABORPORT Сушильный шкаф ШС-80-01 Муфельная печь ЭКСП 5 Баня водяная многоместная ПЭ-4300 Электроплитка GL3001 (4 шт.) Лабораторная медицинская центрифуга С 2204 Classic Анализатор влажности Эвлас-2М Лабораторный холодильник ХЛ-340 Аквадистиллятор с охладителем (не эксплуатируется пока) АЭ-5 Микроскоп бинокулярный МИКМЕД-5 Анализатор качества молока Лактан 600 УльтраМакс Штатив лабораторный универсальный ПЭ-2700 Шейкер лабораторный ПЭ Экрос Ультразвуковая ванна Сапфир - 2,8 ТТЦ Рефрактометр ИРФ-454 Б2М Аналитические весы 1 класса точности HR-100AG Весы II класса точности с внешней калибровкой ЕК-600i Концентрационный фотоэлектрический фотометр КФК-

Адрес	Аудитория	Материально-техническое обеспечение
		3-01 Электрошкаф сушильный вакуумный ШСВ-11/2,5-С Магнитная мешалка с подогревом ПЭ-6110 Магнитная мешалка ПЭ-6100 Верхнеприводное перемешивающее устройство со штативом ПЭ-8100 со штативом ES-2720 Мешалка центрифужная фторопластовая IM 8 28. Мешалка пропеллерная фторопластовая IM 5

11 Особенности проведения практики для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

11.1 Требования к организации практики обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья форма проведения практики устанавливается образовательной организацией с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ могут проходить практику как совместно с другими обучающимися (в учебной группе), так и индивидуально (по личному заявлению).

Выбор мест прохождения практики для инвалидов и лиц с ОВЗ осуществляется с учетом требований их доступности для данной категории обучающихся.

При определении места прохождения практики для инвалидов и лиц с ОВЗ учитываются рекомендации медико-социальной экспертизы, отраженные в индивидуальной программе реабилитации инвалида (при наличии), относительно рекомендованных условий и видов труда.

При необходимости для прохождения практики создаются специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, а также с учетом выполняемых обучающимся-инвалидом или обучающимся с ОВЗ трудовых функций, вида профессиональной деятельности и характера труда.

Обучающиеся данной категории могут проходить практику в профильных организациях, определенных для учебной группы, в которой они обучаются, если это не создает им трудностей в прохождении практики и освоении программы практики.

При наличии необходимых условий для освоения программы практики и выполнения индивидуального задания (или возможности создания таких условий) практика обучающихся данной категории может проводиться в структурных подразделениях образовательной организации.

При определении места практики для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ особое внимание уделяется безопасности труда и оснащению (оборудованию) рабочего места. Рабочие места, предоставляемые профильной организацией, должны (по возможности) соответствовать следующим требованиям:

– для инвалидов по зрению – слабовидящих: оснащение специального рабочего места общим и местным освещением, обеспечивающим беспрепятственное нахождение указанным лицом своего рабочего места и выполнение трудовых функций, видеоувеличителями, лупами;

– для инвалидов по зрению – слепых: оснащение специального рабочего места тифлотехническими ориентирами и устройствами, с возможностью использования крупного рельефно-контрастного шрифта и шрифта Брайля, акустическими навигационными средствами, обеспечивающими беспрепятственное нахождение указанным лицом своего рабочего места и выполнение трудовых функций; – для инвалидов по слуху – слабослышащих: оснащение (оборудование) специального рабочего места звукоусиливающей аппаратурой, телефонами громкоговорящими;

– для инвалидов по слуху – глухих: оснащение специального рабочего места визуальными индикаторами, преобразующими звуковые сигналы в световые, речевые сигналы в текстовую бегущую строку, для беспрепятственного нахождения указанным лицом своего рабочего места и выполнения работы;

– для инвалидов с нарушением функций опорно-двигательного аппарата: оборудование, обеспечивающее реализацию эргономических принципов (максимально удобное для инвалида расположение элементов, составляющих рабочее место), механизмами и устройствами, позволяющими изменять высоту и наклон рабочей поверхности, положение сиденья рабочего стула по высоте и наклону, угол наклона спинки рабочего стула, оснащение специальным сиденьем, обеспечивающим компенсацию усилия при вставании, специальными приспособлениями для управления и обслуживания этого оборудования.

11.2 Особенности организации практики обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

11.2.1 Особенности содержания практики.

Индивидуальные задания формируются руководителем практики от образовательной организации с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья каждого конкретного обучающегося данной категории и должны соответствовать требованиям выполнимости и посильности.

При необходимости (по личному заявлению) содержание практики может быть полностью индивидуализировано (при условии сохранения возможности формирования у обучающегося всех компетенций, закрепленных за данной практикой).

11.2.2 Особенности организации трудовой деятельности обучающихся.

Объем, темп, формы работы устанавливаются индивидуально для каждого обучающегося данной категории. В зависимости от нозологии

максимально снижаются противопоказанные (зрительные, звуковые, мышечные и др.) нагрузки.

Применяются методы, учитывающие динамику и уровень работоспособности обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ. Для предупреждения утомляемости обучающихся данной категории после каждого часа работы делаются 10-15-минутные перерывы.

Для формирования умений, навыков и компетенций, предусмотренных программой практики, производится большое количество повторений (тренировок) подлежащих освоению трудовых действий и трудовых функций.

11.2.3 Особенности руководства практикой.

Осуществляется комплексное сопровождение инвалидов и лиц с ОВЗ во время прохождения практики, которое включает в себя:

- учебно-методическую и психолого-педагогическую помощь и контроль со стороны руководителей практики от образовательной организации и от профильной организации;
- корректирование (при необходимости) индивидуального задания и программы практики;
- помощь ассистента (ассистентов) и (или) волонтеров из числа обучающихся или работников профильной организации. Ассистенты/волонтеры оказывают обучающимся данной категории необходимую техническую помощь при входе в здания и помещения, в которых проводится практика, и выходе из них; размещении на рабочем месте; передвижении по помещению, в котором проводится практика; ознакомлении с индивидуальным заданием и его выполнении; оформлении дневника и составлении отчета о практике; общении с руководителями практики.

11.2.4 Особенности учебно-методического обеспечения практики.

Учебные и учебно-методические материалы по практике представляются в различных формах так, чтобы инвалиды с нарушениями слуха получали информацию визуально (программа практики и индивидуальное задание на практику печатаются увеличенным шрифтом; предоставляются видеоматериалы и наглядные материалы по содержанию практики), с нарушениями зрения – аудиально (например, с использованием программ-синтезаторов речи) или с помощью тифлоинформационных устройств.

11.2.5 Особенности проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

Во время проведения защиты практики разрешаются присутствие и помощь ассистентов (сурдопереводчиков, тифлосурдопереводчиков и др.) и (или) волонтеров и оказание ими помощи инвалидам и лицам с ОВЗ.

Форма проведения защиты практики для обучающихся-инвалидов и лиц с ОВЗ устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере и т.п.).

При необходимости обучающемуся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа и (или) защиты отчета.

**Справка о наличии в фонде библиотеки
изданий учебной литературы, перечисленной в РПД,
по состоянию на 2025-2026 учебный год**

Научно-исследовательская работа

(наименование практики)

19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

(код и наименование направления подготовки)

**Современные технологии организации и производства продукции
общественного питания**

(наименование профиля)

Разработчик Чуб О.П. канд. техн. наук, доцент, доцент кафедры «Пищевые технологии и оборудование»

(фамилия и инициалы, учёная степень, учёное звание, должность)

№ п/п	Наименование изданий учебной литературы	Количество экземпляров
Основная литература		
1	Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для вузов / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 396 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15237-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/537593 (дата обращения: 09.01.2025).	Индивидуальный доступ без ограничений числа пользователей, регистрация по IP-адресам СевГУ
2	Австриевских, А. Н. Продукты здорового питания. Новые технологии, обеспечение качества, эффективность применения / А. Н. Австриевских, А. А. Вековцев, В. М. Позняковский. — Саратов: Вузовское образование, 2014. — 428 с. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/5584.html (дата обращения: 09.01.2025). — Режим доступа: для авторизир. пользователей	Индивидуальный доступ без ограничений числа пользователей, регистрация по IP-адресам СевГУ
3	Неверова, О. А. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения: учебник / О. А. Неверова, Г. А. Гореликова, В. М. Позняковский. — Саратов: Вузовское образование, 2014. — 415 с. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/4160.html (дата обращения: 09.01.2025). — Режим доступа: для авторизир. пользователей	Индивидуальный доступ без ограничений числа пользователей, регистрация по IP-адресам СевГУ
Дополнительная литература		
1	Джабоева, А. С. Технология продуктов общественного питания: сборник задач: учебное пособие / А. С. Джабоева, М. Ю. Тамова. — Москва: Магистр: ИНФРА-М, 2024. — 256 с. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2124341 (дата обращения: 09.01.2025). — Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-9776-0219-8. - Текст: электронный.	Доступ без ограничения числа авторизованных пользователей, регистрация по IP-адресам СевГУ

Библиограф 1 категории:

Е.П. Любезная

**М.П.
БИБЛИОТЕКА
Севастопольский
государственный
университет**