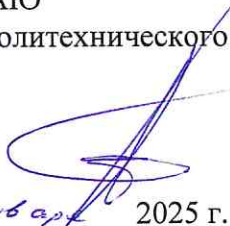


МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СЕВАСТОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

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)

Технологическая практика
(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/специальности 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.П. 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)

Содержание

1 Цели практики	6
2 Задачи практики	6
3 Место практики в структуре ООП.....	6
4 Тип практики, способ и форма ее проведения.....	7
5 Планируемые результаты обучения при прохождении практики, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы	7
6 Структура и содержание практики	8
6.1 Структура практики	8
6.2 Содержание практики	8
7 Формы отчетности по практике.....	10
8 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике	12
9 Учебно-методическое и информационное обеспечение практики.....	16
9.1 Основная литература	16
9.2 Дополнительная литература	18
9.3 Периодические издания	20
9.4 Интернет-ресурсы	20
9.5 Информационные технологии	21
10 Материально-техническое обеспечение практики	21
11 Особенности проведения практики для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	23
11.1 Требования к организации практики обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов	23
11.2 Особенности организации практики обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов	24

1 Цели практики

1. осознание социальной значимости своей будущей профессии, обладания высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности;
2. углубление и закрепление полученных теоретических знаний в области современных методов управления и организации производства на предприятиях общественного питания;
3. способность получать и обрабатывать информацию из различных источников, готовности интерпретировать, структурировать и оформлять ее в доступном для других виде;
4. получение необходимого опыта для написания аналитического отчета, составленного по результатам практики.

2 Задачи практики

Задачи технологической практики:

- закрепление знаний, умений и навыков, полученных магистрантами в процессе изучения дисциплин магистерской программы;
- изучение нормативно-технической документации, а также вопросов стандартизации на предприятии;
- получение навыков работы с отчетной и технологической документацией;
- знакомство с организацией контроля технологического процесса, создания безопасных условий труда при использовании различного технологического оборудования;
- приобретение навыков анализа и выбора оптимальных режимов технологического процесса;
- изучение устройства и условий эксплуатации технологического оборудования;
- получение навыков соблюдения санитарно-гигиенических требований в производственных условиях;
- формирование умений и навыков коммуникации в профессиональной среде;
- освоение системного, ситуационного и процессного подходов к анализу деятельности предприятий общественного питания;
- совершенствование навыков эффективного взаимодействия в команде, самореализации и самоорганизации в профессиональной среде;
- сбор материала для выполнения выпускной квалификационной работы.

3 Место практики в структуре ООП

Технологическая практика относится к обязательной части блока 2 «Практики» основной образовательной программы по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного

питания, профиль «Современные методы исследования сырья и продуктов питания».

Технологическая практика базируется на знаниях, полученных в процессе изучения дисциплин: «Современные методы исследования сырья и продуктов питания/Инновационные методы организации и планирования производства на предприятиях общественного питания», «Гигиена и экспертиза сырья и готовой продукции», полученных в процессе обучения во 2 семестре.

4 Тип практики, способ и форма ее проведения

Тип производственной практики: технологическая практика.

Способ проведения: стационарная.

Форма проведения: концентрированная практика.

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
УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК-2.1. Разрабатывает и реализовывает проекты, направленные на развитие и повышение конкурентоспособности предприятия питания.
	УК-2.3. Организует и координирует работу участников проекта, способствует конструктивному преодолению возникающих разногласий и конфликтов, обеспечивает работу команды необходимыми ресурсами.
	УК-2.4. Способен представлять результат деятельности и планировать последовательность шагов для достижения данного результата.
УК-3. Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	УК-3.3. Планирует командную работу, распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды. Организует обсуждение разных идей и мнений.
	УК-3.4. Анализирует основные факторы, определяющие необходимость изменений в деятельности предприятия питания.
УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	УК-5.3. Создает позитивную деловую атмосферу взаимодействия персонала предприятия питания.
	УК-5.4. Использует навыки работы в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия.
ОПК-2. Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов	ОПК-2.1. Внедряет инновационные технологии производства продуктов питания различного назначения
	ОПК-2.3. Использует фундаментальные научные

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
производства продукции различного назначения	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.

6 Структура и содержание практики

6.1 Структура практики

Технологическая практика проводится во 2 семестре для заочной формы обучения. Общая трудоемкость практики составляет 6 ЗЕ (4 недели, 216 часов).

Структура практики

Курс	Семестр	Кол-во недель	На студента, ч		СРС	
			в неделю	всего	ЗЕ	ч
1	2	4	0,5	5	6	216
Всего		4	0,5	5	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; 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	100	Текущий контроль

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды работ на практике, включая самостоятельную работу обучающихся и	Трудоемк ость (СРС), ч	Формы текущего контроля
		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 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	Анализ производственного и организационно-управленческих процессов на предприятии, выявление «узких мест», предложения по оптимизации	70	Текущий контроль
4	Заключительный этап. Оформление результатов практики	Систематизация полученных знаний и результатов собственных исследований. Оформление отчета согласно индивидуальному заданию	26	Зачет с оценкой (итоговый)
Всего			216	-

В результате прохождения производственной практики обучающийся

должен приобрести организационно-управленческие компетенции. Во время прохождения практики студент под надзором руководителя от кафедры обязан ознакомиться с работой предприятий питания, которые являются поставщиками полуфабрикатов, сырья, либо расположены рядом.

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.

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

К защите принимаются отчеты, заверенные руководителями практики от предприятия и печатью организации.

Отчет сдается для проверки на ведущую кафедру в течение 10 дней после окончания практики. Защиту отчета принимает комиссия.

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.

Во время практики студенты выполняют индивидуальные задания, которые получают от руководителя практики от университета. Они направлены на углубление знаний по направлению подготовки или решение конкретной производственной задачи. Индивидуальное задание должно быть связано с деятельностью данной производственной базы.

Тема индивидуального задания может быть связана с вопросами исследований комплексной переработки 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.

Обучающиеся, не прошедшие практику в установленные сроки по уважительным причинам и имеющие соответствующие подтверждающие документы, могут быть направлены на практику в свободное от занятий время.

Обучающиеся, не выполнившие программу практики по неуважительным причинам или получившие неудовлетворительную оценку в результате промежуточной аттестации по итогам практики, могут быть отчислены из Университета, как имеющие академическую задолженность.

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.

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

Сумма баллов по 100-балльной шкале	Оценка ECTS	Критерии оценивания	Уровень компетентности	Оценка по национальной шкале
60-63	E	Задание выполнено частично (50%). Есть недочеты в оформлении отчета и/или в докладе. Компетенции в целом 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.		

Типовые контрольные задания, необходимые для оценки результатов обучения:

1. Анализ процесса размораживания мяса и мясопродуктов на предприятии.
2. Анализ приемов производства порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.
3. Анализ производства панированных полуфабрикатов из мяса говядины.
4. Анализ производства мясных рубленых натуральных полуфабрикатов из котлетной массы.
5. Условия хранения мяса и мясопродуктов на производстве. Предложения по их улучшению.
6. Анализ производства мелкокусковых полуфабрикатов из баранины и свинины.
7. Анализ хранения, обработки и приготовления полуфабрикатов из субпродуктов. Анализ схемы технологического процесса обработки птицы на производстве.
8. Анализ ассортимента и процесса производства порционных полуфабрикатов из птицы.
9. Анализ ассортимента и процесса производства рубленых полуфабрикатов из птицы. Предложения по усовершенствованию ассортимента полуфабрикатов.

10. Предложения по усовершенствованию процесса механической обработки пищевых отходов из птицы и расширению ассортиментов полуфабрикатов из них.

11. Анализ процесса механической обработки чешуйчатой рыбы. Определение количества отходов при обработке рыбы в предприятии.

12. Анализ использования рыбных отходов в предприятии.

13. Обработка нерыбных морепродуктов. Предложения по расширению ассортиментов полуфабрикатов из них.

14. Анализ производства порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из чешуйчатой рыбы.

15. Анализ процесса механической обработки осетровых пород рыб. Определение норм отходов.

16. Анализ производства полуфабрикатов из корнеплодов. Предложения по расширению их производства. Нормы отходов.

17. Механическая обработка картофеля. Определение процента отходов. Предложения по сокращению отходов, нормы отходов.

18. Анализ механической обработки салатных овощей и зелени на производстве. Предложения по сокращению отходов при их обработке.

19. Анализ ассортимента полуфабрикатов из корнеплодов. Определение процента отходов. Рациональное их использование.

20. Анализ механической обработки свежих грибов на производстве. Предложения по расширению их использования.

21. Формы нарезки овощей и использования этих овощей в практике производства блюд.

22. Рациональное использование отходов из овощей на производстве.

23. Анализ ассортимента полуфабрикатов из капустных и луковых овощей. Определение процента отходов, рациональное их использование.

24. Анализ системы менеджмента качества предприятия

25. Анализ состояния санитарно-эпидемиологического контроля и управления на предприятии

26. Анализ документооборота на предприятии

27. Анализ систем автоматизации управления процессами на предприятии

28. Анализ кадровой политики предприятия

29. Анализ организационно-управленческой структуры предприятия

30. Мероприятия по оптимизации технологических процессов/операций на предприятии

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. Роева Н.Н. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания : учебное пособие / Роева Н.Н.. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2011. — 256 с. — ISBN 978-5-904406-17-2. — Текст : электронный //

Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/40852.html>

11. 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> .

12. 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>

13. 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>

14. 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.: 70x100 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. Низовкина, Н. Г. Управление затратами предприятия (организации) : учебное пособие для вузов / Н. Г. Низовкина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 187 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07401-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/472079>

7. Федеральный закон от 28.12.2009 № 381-ФЗ «Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации».

8. Федеральный закон от 26.12.2008 № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля».

9. Федеральный закон от 02.01.2000 №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

10. Федеральный закон от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом регулировании».

11. Федеральный закон от 22.07.2008 № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».

12. Федеральный закон от 22.12.2008 № 268-ФЗ «Технический регламент на табачную продукцию».

13. 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».

14. Федеральный закон от 22.11.1995 № 171-ФЗ «О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции».

15. Федеральный закон от 10.01.2002 № 7-ФЗ «Об охране окружающей среды».

16. Закон РФ от 07.02.1992 №2300-1 «О защите прав потребителей».

17. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 № 1515 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания».

18. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.03.2007 № 13 «Об утверждении санитарных правил СП 1.1.2193-07».

19. ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования».

20. ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения».

21. ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования».

22. ГОСТ 30389-2013. «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования».

23. ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».

24. ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».

25. ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».

26. ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».

27. ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».

28. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

29. СанПин 2.3.2. 1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

30. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – Ч.1. – М.: Хлебпродинформ, 1996.

31. Сборник рецептур блюда кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – Ч. 2. – М.: Хлебпродинформ, 1997.

32. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции. – Ч.4.- М.: Хлебпродинформ, 2007.

33. 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).

34. 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 общественного питания	Механическое оборудование – картофелечистка МОК-300У, миксер планетарный EJ-20BF, мясорубка МИМ 350, Овощерезка электрическая Sirman TM2, 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 ПЩ, 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.

Адрес	Аудитория	Материально-техническое обеспечение
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 LABOPORT 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

Адрес	Аудитория	Материально-техническое обеспечение
		Весы II класса точности с внешней калибровкой ЕК-600i Концентрационный фотоэлектрический фотометр КФК-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**

Технологическая практика
(вид 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 техно-
логии 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.	Индивидуальный доступ без ограничений числа пользователей, регистрация по IP-адресам СевГУ

Библиограф 1 категории:



Е.П. Любезная

