

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

«18» мая 2022 г

УТВЕРЖДАЮ

Директор
Политехнического института

В.И. Головин

«18» мая 2022 г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Б2.О.03(П) Производственная практика
(вид практики)

Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
(тип практики)

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

Технология и организация производства продукции общественного питания
(наименование профиля подготовки / специализации)

бакалавриат
(уровень высшего образования)

очная, заочная, 2022
(форма обучения, год набора)

Рабочая программа практики составлена на основе ФГОС по направлению подготовки/специальности 19.03.04 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 18.05.2022 г., протокол № 9.

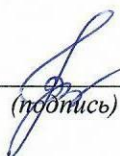
Руководитель образовательной программы
к.т.н., доцент кафедры «Пищевые технологии
и оборудование»


(подпись)

И.А. Прокопенко
(И.О. Фамилия)

Рабочая программа практики
составлена:

Доцент кафедры «Пищевые
технологии и оборудование», к.т.н.
(должность, ученая степень, ученое звание)


(подпись)

И.А. Прокопенко
(И.О. Фамилия)

Рецензент (ведущий специалист –
представитель работодателей или
их объединений в соответствующей
области профессиональной
деятельности)

Заведующая производством
ООО «АКВАФУД РУ»,
ресторан «Лаванда»
(должность, ученая степень, ученое звание)


(подпись)

Д.М. Белозерцева
(И.О. Фамилия)

1. Цели практики:

- формирование в условиях производства практических умений и навыков, свойственных будущей профессиональной деятельности студентов;
- закрепление теоретических знаний по организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания;
- изучение производственно-хозяйственной деятельности предприятия, получение практических знаний в области технологии продукции и организации общественного питания и эксплуатации технологического оборудования;
- изучение организационной структуры предприятия, функций инженерно-технического и организационно-управленческого персонала;
- получение навыков работы с отчетной и технологической документацией;
- знакомство с организацией контроля технологического процесса, создания безопасных условий труда, сбор материала и подготовка к разработке бакалаврской работы;
- закрепление и углубление теоретической подготовки обучающегося, приобретение им практических навыков и компетенций, а также опыта самостоятельной профессиональной деятельности.

2. Задачи практики

Задачами преддипломной практики являются:

- закрепление знаний, приобретенных студентами в процессе обучения в высшем учебном заведении, на основе глубокого изучения работы предприятия, учреждения и организации, на которых студенты проходят практику;
- изучение структуры и организации производства предприятий общественного питания, вопросов экономики, научной организации труда, планирования и управления производством, повышения производительности труда и качества готовой продукции;
- приобретение навыков анализа и выбора оптимальных режимов технологического процесса;
- изучение устройства и технической эксплуатации технологического оборудования;
- изучение нормативно-технической документации, а также вопросов стандартизации на предприятии;
- изучение применения ГОСТов в общественном питании;
- выполнения задания по НИР (при необходимости) с последующим исполнением его выпускной квалификационной работе;
- изучение вопросов охраны труда, пожарной безопасности и гражданской обороны на предприятии;
- приобретение практических навыков применять знания, полученные по циклу дисциплин, на практике.

3 Место практики в структуре ООП

Производственная практика относится к обязательной части блока 2 «Практика», индекс – Б2.О.03(П) «Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа», которая проводится в 8 семестре.

Учебная практика базируется на знаниях, полученных в процессе изучения дисциплин: «Технохимический контроль в общественном питании», «Качество и безопасность продовольственного сырья и продуктов питания», «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов», «Технология и организация ресторанного сервиса», «Цифровое проектирования предприятий общественного питания», «Пищевые добавки», «Технология пищевых производств» и другие.

Требования к «входным» знаниям, умениям и навыкам:

Рассматривает возможные, в том числе нестандартные, варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки, а также возможные последствия;

Выполняет задачи в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами и точками контроля, при необходимости корректирует способы решения задач;

Предвидит результаты (последствия) личных действий, планирует последовательность шагов для достижения заданного результата, роста и развития коллектива, оценивает идеи других членов команды для достижения поставленной цели;

Ведет деловую коммуникацию в письменной и электронной форме, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах);

Предлагает способы преодоления коммуникативных барьеров при межкультурном взаимодействии, учитывая разнообразие общества в социально-историческом, эстетическом и философском контекстах;

Реализует намеченные цели с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда;

Знает требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;

Способен использовать теоретические знания в социальной деятельности с лицами имеющими инвалидность или ограниченные возможности здоровья (ОВЗ);

Знает правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; владеет методами расчета экономической эффективности работы предприятия общественного питания;

Планирует, организует и проводит мероприятия, обеспечивающие формирование гражданской позиции и предотвращение коррупции в обществе;

Способен решать разнообразные задачи в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ): использовать и создавать контент при помощи цифровых технологий, включая поиск и обмен информацией, ответы на вопросы, взаимодействие с командой;

Использует в профессиональной деятельности основные законы и методы исследований естественных наук для решения различного рода задач;

Использует специализированное программное обеспечение в процессе контроля технологических параметров и режимов технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;

Использует методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;

Осуществляет контроль технологического процесса, качества и безопасности сырья и готовой продукции;

Выполняет технико-экономическое обоснование технологии производства продукции питания;

Разрабатывает планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;

Умеет проводить стандартные и сертификационные испытания производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения соответствия нормативам выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями;

Владеет навыками эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания;

Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения соблюдения требований технических регламентов к видам пищевой продукции;

Осуществляет учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

в целях обеспечения соответствия нормативам выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями;

Разрабатывает методы санитарного, технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;

Проводит расчеты для проектирования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих организаций;

Владеет навыками построения и чтения сборочных чертежей, правилами оформления конструкторской документации с использованием современных систем автоматизированного проектирования.

Знания и умения, полученные в результате прохождения данной практики, будут необходимы для подготовки и защиты ВКР, а также для будущей профессиональной деятельности.

4. Тип практики, способ и форма ее проведения

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

Способ проведения практики: стационарная, выездная, (на производстве, в образовательной (научной) организации).

Форма: проводится дискретно по периодам проведения практики – путем чередования в календарном учебном графике периодов учебного времени для проведения практики с периодами учебного времени для проведения теоретических занятий.

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:

Универсальные компетенции

<i>Код и наименование универсальной компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции</i>
УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия	УК-8.1. Анализирует и идентифицирует факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (биологических и химических факторов, технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений)
	УК-8.2. Знает требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологического

жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	УК-8.3. Осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты
	УК-8.4. Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; оказывает первую помощь; принимает участие в спасательных и неотложных аварийно-восстановительных мероприятиях

Общепрофессиональные компетенции

<i>Код и наименование общепрофессиональной компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции</i>
ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-1.1. Знает и проводит поиск принципов работы современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности
	ОПК-1.2. Демонстрирует возможности использования принципов работы современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности
	ОПК-1.3. Понимает и использует принципы работы современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности
	ОПК-1.4. Способен решать разнообразные задачи в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ): использовать и создавать контент при помощи цифровых технологий, включая поиск и обмен информацией, ответы на вопросы, взаимодействие с командой
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. Имеет навыки использования основных законов и методов исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности
	ОПК-2.3. Использует знания пищевой химии при планировании, ведении и совершенствовании технологических процессов
	ОПК-2.4. Использует в профессиональной деятельности основные законы и методы исследований естественных наук для решения различного рода задач
ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного	ОПК-3.1. Использует основные законы инженерных наук при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов
	ОПК-3.2. Разрабатывает технологические процессы с обеспечением высокого уровня энергосбережения и использования новейших достижений техники
	ОПК-3.3. Осуществляет расчет, подбор и эксплуатацию

технологического оборудования и приборов	и	современного технологического оборудования и приборов
		ОПК-3.4. Использует специализированное программное обеспечение в процессе контроля технологических параметров и режимов технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания		ОПК-4.1. Способен описывать технологические процессы при производстве продукции питания
		ОПК-4.2. Способен выбрать технологические приемы производства продукции питания с учетом рационального использования сырья и ресурсов
		ОПК-4.3. Применяет существующую нормативную и техническую документацию в профессиональной деятельности, в т.ч. при разработке технологической документации
		ОПК-4.4. Обосновывает и реализует проектирование продукции, технологических процессов и производственных предприятий
		ОПК-4.5. Использует методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ОПК-5. Способен организовывать и контролировать производство продукции питания		ОПК-5.1. Демонстрирует знание нормативных документов и требований в области организации производства продукции питания
		ОПК-5.2. Предлагает схемы организации производства, основанные на принципах обеспечения безопасности продуктов питания
		ОПК-5.3. Осуществляет контроль технологического процесса, качества и безопасности сырья и готовой продукции
		ОПК-5.4. Выполняет технико-экономическое обоснование технологии производства продукции питания
		ОПК-5.5. Использует информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Профессиональные компетенции

<i>Код и наименование профессиональной компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции</i>
ПК-1. Способен осуществлять организацию	ПК-1.1. Знает технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления и

технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	специализированных пищевых продуктов
	ПК-1.2. Умеет проводить расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ПК-1.3. Оформляет изменения в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ПК-1.4. Разрабатывает планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ПК-1.5. Осуществляет мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; применяет способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ПК-1.6. Организует работы по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК-2. Способен проводить основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-2.1. Знает, анализирует свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на ведение (оптимизацию) технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ПК-2.2. Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ПК-2.3. Проводит основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде
	ПК-2.4. Осуществляет математическое моделирование технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ в целях оптимизации производства, разработки новых технологий и технологических схем производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ПК-2.5. Умеет проводить стандартные и сертификационные испытания производства продукции общественного питания

	массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения соответствия нормативам выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями
	ПК-2.6. Знает, контролирует и управляет факторами, которые влияют на качество выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями
ПК-3. Способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, применять методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-3.1. Знает физические, химические, биохимические, теплофизические процессы, происходящих при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ПК-3.2. Знает назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ПК-3.3. Использует специализированное программное обеспечение в процессе контроля (регулирования) технологических параметров и режимов технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ПК-3.4. Осуществляет расчет, подбор оборудования, формирует технологическую компоновку для технологических линий и участков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; оценивает и планирует внедрение инноваций в производство
	ПК-3.5. Владеет навыками эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания
ПК-4. Способен осуществлять управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-4.1. Знает методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ПК-4.2. Знает требования к качеству, причины, методы выявления брака; применяет способы устранения брака в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ПК-4.3. Проводит лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками,

	требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности
	ПК-4.4. Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения соблюдения требований технических регламентов к видам пищевой продукции
	ПК-4.5. Осуществляет учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения соответствия нормативам выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями
	ПК-4.6. Разрабатывает методы санитарного, технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

6 Структура и содержание практики

6.1 Структура практики

Общая трудоемкость практики составляет – 324 ч., зачетных единиц – 9, продолжительность – 6 недель.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды работ на практике, включая самостоятельную работу обучающихся и трудоемкость (в часах)	Формы текущего контроля
1	Подготовительный этап, включающий инструктаж по технике безопасности	Инструктаж по технике безопасности 4	Входной контроль
2	Экспериментальный этап: 1.Характеристика предприятия: Общая организационно-экономическая характеристика предприятия: тип, категория, количество мест, место расположения предприятия, обслуживаемый им контингент населения, режим работы предприятия	Приобретение практического опыта и знаний в области общественного питания 50	Теоретический контроль
	2.Организация снабжения: а) Изучить и установить группу товаров, поступающих в предприятие по централизованной и децентрализованной формам. Организация продовольственного снабжения. Поставщики; б) Расчет потребности в сырье и полуфабрикатах, составление заявок и заключение договоров о поставках	Приобретение практического опыта и знаний в области общественного питания 50	Теоретический контроль

	отдельных групп продовольственных товаров; в) Порядок и объем закупок сельскохозяйственных продуктов у населения; г) Доставка сырья и полуфабрикатов на предприятие: транспорт и тара, способы доставки; д) Приемка сырья и полуфабрикатов по количеству и качеству. Сопроводительные документы снабжения предприятия, порядок определения потребностей в предметах материально-технического оснащения; е) Вопросы снабжения изучить на предприятии, дать анализ состояния этой работы, приложить копии документов; э) Разработать рекомендации по улучшению снабжения.		
	3 Организация производства: а) Структура производства. Количественный и квалификационный состав основных и вспомогательных работников. Межцеховое перемещение грузов; б) Порядок оперативного планирования процессов: составление планового меню, плана-меню, меню, нарядов-заказов, заявок на полуфабрикаты и сырьё. Приложить копии документов. Изучить и дать характеристику технической документации, применяемой на производстве. Изучить организацию производственного контроля, порядок ежедневного бракеража готовой продукции. Какие меры применяются для повышения качества продукции; в) Изучить и дать характеристику работы каждого цеха по следующей схеме: режим работы; расположение и взаимосвязь с другими цехами и отделениями; план цеха с привязкой оборудования, анализ грузопотоков; представить производственную программу цеха на 3-4 дня); г) сделать выводы и разработать предложения по совершенствованию организации производства.	Приобретение практического опыта и знаний в области общественного питания 50	Теоретический контроль
	4 Организация торговой деятельности и обслуживание потребителей: а) Изучить и дать характеристику помещений для посетителей (торговой группы): состав, удобство связи с производством. Особое внимание следует обратить на оформление интерьера торгового зала по всем его элементам; б) Провести наблюдение (в течение 3-5 дней) и составить график загрузки по часам работы предприятия. Определить средний процент загрузки зала за день и по часам работы. Данные свести в таблицу; в) Установить как изучается спрос на продукцию и услуги предприятия. Изучить и дать анализ состояния внешней и внутренней рекламы предприятия. Изучить технику обслуживания потребителей, какие прогрессивные формы обслуживания применяются в предприятии. В ресторанах. Изучить работу метрдотеля (администратора), официантов. Соблюдение правил обслуживания. Подготовка торгового зала к обслуживанию. Особое внимание обратить на сервировку. Обслуживание в дневное, вечернее время. Организация обслуживания банкетов, вечеров отдыха. Какие меры принимаются для улучшения обслуживания? г) Сделать выводы и разработать предложения по совершенствованию организации обслуживания на предприятии.	Приобретение практического опыта и знаний в области общественного питания 50	Теоретический контроль
	5 Организация работы экспедиции в заготовочном предприятии:	Приобретение	Теорети-

	а) Изучить состав и площади помещений экспедиции и их размещение. б) Порядок приема заявок на полуфабрикаты, кулинарные, мучные кондитерские изделия от предприятий-догоготовочных; в) Комплектование партий продукции. Тара. Сопроводительные документы. Соблюдение сроков хранения продукции в предприятии-заготовочном. Порядок и условия хранения продукции до отправки в предприятия-догоготовочные. Порядок приема и санитарной обработки полуфабрикатной тары от предприятий-догоготовочных. Организация труда работников экспедиции; г) Сделать выводы и разработать рекомендации по совершенствованию организации работы	практического опыта и знаний в области общественного питания 50	ческий контроль
3	Обработка и анализ полученной информации	Сбор, обработка и систематизация полученной информации 50	Теоретический контроль
4	Подготовка отчета по практике	Выполнение производственного задания; составление и защита отчета 20	Итоговый контроль, зачёт
	Всего	324	

6.2 Содержание практики

Знакомство с организацией научно-технической и производственной деятельности предприятия (организации, учреждения), лаборатории; ознакомление с литературными источниками; получение знаний об ассортименте и технологии приготовления блюд, технологическом оборудовании, организации работы предприятия; приобретение и углубление опыта использования возможностей вычислительной техники и программного обеспечения в области общественного питания.

В результате прохождения учебной практики обучающийся должен приобрести следующие практические навыки, умения, общепрофессиональные и профессиональные компетенции.

7 Формы отчетности по практике

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 про-

граммы высшего образования (Приказ ректора СевГУ от 29.09.2020 № 1540-п).

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 учебной практики студенты-практиканты должны составить отчет о выполнении программы практики и индивидуального задания. Отчет сдается для проверки на ведущую кафедру. После чего в установленный Положением срок обучающиеся должны получить по данному отчету заключение руководителей практики и пройти аттестацию. 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 и направлено на изучение как отдельных видов сырья, полуфабрикатов, так и на научно-обоснованного исследования отдельных приемов технологического процесса.

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:

титальный 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
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 или иные материалы, необходимые для оценки результатов обучения

Выполнение индивидуального задания предусмотрено с целью приобретения студентом во время практики практических навыков и умений самостоятельного решения производственных, научных и других вопросов. Темы индивидуального задания (материалы к технико-экономическому обоснованию выпускной квалификационной работы).

За период преддипломной практики студент должен собрать необходимый материал и написать технико-экономическое обоснование выпускной квалификационной работы.

Содержание технико-экономического обоснования зависит от выбранной темы.

9 Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

9.1 Основная литература

1. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / Васюкова А., Славянский А.А., Куликов Д.А. - М.: Дашков и К, 2018. - 496 с. - ISBN 978-5-394-02516-7/ — Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/513905>
2. Ратушный, А. С. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник для бакалавров/А.С. Ратушный - М.: Дашков и К, 2016. - 336 с.: 60х90 1/16. - (Прикладной бакалавриат) (Переплёт) ISBN 978-5-394-02466-5. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/519492>
3. 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>
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. 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>
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. 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>
8. 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>
9. Физическая химия : учеб. пособие / Д.П. Зарубин. — М. : ИНФРА-М, 2019. — 474 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс; Режим доступа <http://new.znanium.com>]. — (Высшее образование: Бакалавриат). — www.dx.doi.org/10.12737/20894. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/1009295>

9.2 Дополнительная литература:

1. 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>

2. 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, 2020. — 332 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-09303-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/451744>

3. Баранов, Б. А. Этикет обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие для академического бакалавриата / Б. А. Баранов, И. А. Скоркина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2019 ; Мичуринск : Изд-во Мичуринского госагроуниверситета. — 184 с. — (Университеты России). — ISBN 978-5-534-10698-5 (Издательство Юрайт). — ISBN 978-5-94664-284-2 (Изд-во Мичуринского госагроуниверситета). — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/445849>

4. Васюкова, А. Т. Переработка рыбы и морепродуктов [Электронный ресурс] : учебное пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2012. - 104 с. - ISBN 978-5-394-01713-1. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/415521>

5. 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>

6. Джум, Т. А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: учебное пособие / Т. А. Джум, Г. М. Зайко - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 528 с.: 60x90 1/16. - (Бакалавриат) (Переплёт) ISBN 978-5-9776-0369-0 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/504888>

7. 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. — ISBN 978-985-503-644-0. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/67624.html>

8. 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>

9. 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>

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. Васильева, И. В. Физиология питания: учебник и практикум для академического бакалавриата [Электронный ресурс] / И. В. Васильева, Л. В. Беркетова. — Москва: Юрайт, 2019. — 212 с. — (Бакалавр. Академический курс). — ISBN 978-5-534-00638-4. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/433387>. — Режим доступа: <https://biblio-online.ru/book/fiziologiya-pitaniya-433387>

12. Теплотехника: Учебное пособие / В.А. Кудинов, Э.М. Карташов, Е.В. Стефанюк. - М.: КУРС: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 424 с.: ил.; 60х90 1/16. - (Высшее образование). (переплет) ISBN 978-5-905554-80-3 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/486472>

13. Коник Н. В. Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие / Н.В. Коник. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2013. - 416 с.: 60х90 1/16. - (ПРОФИЛЬ). - ISBN 978-5-98281-108-0. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/397798>

14. Криштафович, В. И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Электронный ресурс] : Лабораторный практикум / Под ред. В. И. Криштафович. - 3-е изд. - Москва : Дашков и К, 2013. - 592 с. - ISBN 978-5-394-02110-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/430222>

15. Закон РФ от 28.12.2009 г. № 381 - ФЗ «Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации».

16. Закон РФ от 26.12.2008 г. № 294 - ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля. Закон РФ от 07.02.1992 г. № 2300 - 1 «О защите прав потребителей».

17. Закон РФ от 02.01.2000 г. № 29 - ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

18. Закон РФ от 27.04.1993 г. № 4871.1 «Об обеспечении единства измерений».

19. Закон РФ от 27.12.2002 г. № 184 - ФЗ «О техническом регулировании».

20. Закон РФ от 22.07.2008 г. № 123 - ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».

21. Закон РФ от 22.12.2008 г. № 268 - ФЗ «Технический регламент на табачную продукцию».

22. Закон РФ от 22.05.2003 г. № 54 - ФЗ «О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчетов и (или) расчетов с использованием платежных карт».

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

24. Федеральный закон от 10.01.2002 г. № 7 - ФЗ «Об охране окружающей среды» (ред. От 29.12.2010 г. № 442.- ФЗ, принят ГД ФС РФ 20.12.2001).

25. Постановление Правительства Российской Федерации от 15.08.1997 г. № 1036 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания».

26. Постановление Правительства Российской Федерации от 19.01.1998 г. № 55 «Правила продажи отдельных видов товаров».

27. Постановление Госстандарта РФ от 21.08.2003 г. № 97 «Об утверждении нормативных документов системы сертификации ГОСТ Р при проведении добровольной сертификации услуг (вместе с правилами функционирования системы добровольной сертификации услуг)».

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

29. Постановление Правительства РБ от 03.03.2005 г. № 58 «О наценке на продукцию (товары), реализуемую организациями общественного питания при учреждениях образования на территории РБ».

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

31. ГОСТ Р 50647 - 94 «Общественное питание. Термины и определения».

32. ГОСТ Р 50764 - 2009 «Услуги общественного питания. Общие требования».

33. ГОСТ Р 50762 - 2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».

34. ГОСТ Р 50763 - 2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».

35. ГОСТ Р 50935 - 2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».

36. ГОСТ Р 51740 - 2001 «Технические условия на пищевые продукты. Общие требования к разработке и оформлению».

37. ГОСТ Р 53105 - 2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».

38. ГОСТ Р 53106 - 2008 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».

39. ГОСТ Р 53104 - 2008 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания» от 23.05.2007 Постановление главного государственного санитарного врача РФ № 25 и № 26 от 23.05.2007 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила» (СП 2.3.62202 - 07).

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

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

42. СанПиН 2.4.2. 548 - 96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений».

43. СанПиН 2.1.7.573 - 96 «Гигиенические требования к использованию сточных вод и их осадков для орошения и удобрения» (утв. Постановлением Госкомсанэпиднадзора РФ от 31.10.1996 г. № 46).

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

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

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

47. 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).

48. Межотраслевые типовые инструкции по охране труда работников системы общественного питания (постановление Минтруда России от 24.05.2002 г., № 36).

49. Трудовой кодекс РФ.

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 Методические указания по практике

9.6 Информационные технологии

В ходе проведения практики используется следующее программное обеспечение:

1. Microsoft Windows Professional 7/8.1/10, Microsoft Office 2010/2013/2016
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	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 ШЦ, сковорода электрическая ЭСК-90-0,27-40, шкаф пекарский двухсекционный ХППШ-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	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	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	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 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
---	---	--

Справка
о наличии в фонде библиотеки изданий учебной литературы
по состоянию на 2022-2023 учебный год

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

(код и наименование направления подготовки)

Технология и организация производства продукции общественного питания

(наименование профиля)

Разработчик Прокопенко И.А. канд. техн. наук, 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.	Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / Васюкова А., Славянский А.А., Куликов Д.А. - М.: Дашков и К, 2018. - 496 с. - ISBN 978-5-394-02516-7/ — Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/513905	без ограничений регистрация по IP-адресам СевГУ, индивидуальный доступ для всех
2.	Ратушный, А. С. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник для бакалавров/А.С. Ратушный - М.: Дашков и К, 2016. - 336 с.: 60х90 1/16. - (Прикладной бакалавриат) (Переплёт) ISBN 978-5-394-02466-5. - Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/519492	без ограничений регистрация по IP-адресам СевГУ, индивидуальный доступ для всех
3.	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	без ограничений регистрация по IP-адресам СевГУ, индивидуальный доступ для всех
4.	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	без ограничений регистрация по IP-адресам СевГУ, индивидуальный доступ для всех
5.	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	без ограничений регистрация по IP-адресам СевГУ, индивидуальный доступ для всех
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	без ограничений регистрация по IP-адресам СевГУ, индивидуальный доступ для всех
Дополнительная литература		
1.	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	без ограничений регистрация по IP-адресам СевГУ, индивидуальный доступ для всех
2.	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.	без ограничений регистрация по IP-адресам СевГУ,

№ п/п	Наименование изданий учебной литературы	Количество экземпляров
	— ISBN 978-5-8114-3691-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: https://e.lanbook.com/book/119617	<i>индивидуальный доступ для всех</i>
3.	Джум, Т. А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: учебное пособие / Т. А. Джум, Г. М. Зайко - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 528 с.: 60x90 1/16. - (Бакалавриат) (Переплёт) ISBN 978-5-9776-0369-0 - Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/504888	<i>без ограничений регистрация по IP- адресам СевГУ, индивидуальный доступ для всех</i>
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	<i>без ограничений регистрация по IP- адресам СевГУ, индивидуальный доступ для всех</i>
5.	Коник Н. В. Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие / Н.В. Коник. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2013. - 416 с.: 60x90 1/16. - (ПРОФИль). - ISBN 978-5-98281-108-0. - Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/397798	<i>без ограничений регистрация по IP- адресам СевГУ, индивидуальный доступ для всех</i>

Библиограф 1 категории:



Е.П. Любезная