

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

СОГЛАСОВАНО

Заведующий кафедрой
«Пищевые технологии и оборудование»

 Н.И. Покинтелица

«26» марта 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор
Политехнического института

 В.И. Головин

«26» марта 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Учебная практика
(вид практики)

Б2.О.01(У) Ознакомительная практика
(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, 2024
(форма обучения, год набора)

Севастополь
2024

Рабочая программа практики составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриат), утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 17.08.2020 № 1047 (далее - ФГОС ВО).

Программа государственной итоговой аттестации рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Пищевые технологии и оборудование» от 26.03.2024, протокол № 9.

Руководитель образовательной программы
к.т.н., доц, 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.,
доцент


(подпись)

И.А. Прокопенко
(И.О. Фамилия)

Рецензент
Заведующая производством
ООО «АКВАФУД РУ»,
ресторан «Лаванда»


(подпись)

Д.М. Белозерцева
(И.О. Фамилия)

1 Цели практики

- осознание социальной значимости своей будущей профессии, обладания высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности;
- получение опыта по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, знакомство с предстоящей профессиональной деятельностью, закрепление теоретических знаний и приобретение опыта практической работы;
- овладение студентами современными методами, формами и орудием труда в области предприятий общественного питания;
- способность получать и обрабатывать информацию из различных источников, готовности интерпретировать, структурировать и оформлять ее в доступном для других виде;
- способность использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.

Практика ориентирована на развитие универсальных компетенций, обеспечивающих социальную адаптацию и интеграцию обучающегося в профессиональное сообщество, развивающих способность работы в команде и ответственность, в том числе социальную.

2 Задачи практики

- Формирование общего воображения о производстве;
- Изучение системы снабжения сырьем и сбыта готовой продукции;
- Изучение производственных процессов и технологических линий в доготовочных цехах и на участках;
- Изучение схем механической кулинарной обработки сырья;
- Ознакомление с ассортиментами и технологией полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей;
- Изучение отходов производства и мероприятий по рациональному использованию пищевых отходов;
- Овладение правилами эксплуатации механического и холодильного оборудования;
- Формирование навыков работы с технической документацией;
- Развитие навыков использования современных информационных технологий и прикладных программных средств при решении задач профессиональной деятельности;
- Формирование умений и навыков коммуникации в профессиональной среде;
- Совершенствование навыков эффективного взаимодействия в команде;
- Получение навыков самореализации и самоорганизации в профессиональной среде в рамках волонтерского задания.

3 Место практики в структуре ООП

Учебная практика относится к обязательной части блока 2 «Практика», индекс – Б2.О.01(У) «Ознакомительная практика», которая проводится в 4 семестре.

Учебная практика базируется на знаниях, полученных в процессе изучения дисциплин «Стандартизация и метрология», «Системный инжиниринг», «Химия», «Безопасность жизнедеятельности», «Технологии проектной деятельности», «Физиология питания», «Нутрициология», «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции», «Технологические процессы первичной обработки сырья и приготовление полуфабрикатов», «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов», «Технология и производство диетических десертов», «Микробиология пищевых продуктов», «Микробиология и микробиологический контроль продуктов питания».

Требования к «входным» знаниям, умениям и навыкам:

- использовать знания, полученные в области естественных наук;
- уметь анализировать полученную информацию;
- уметь оценивать влияние различных факторов на жизнедеятельность элементов среды обитания;
- соблюдать требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования и т.д.;
- применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности.

Знания и умения, полученные в результате прохождения данной практики, являются базовыми для освоения последующего программного материала учебных дисциплин, а также при прохождении производственной практики.

4 Тип практики, способ и форма ее проведения

Тип учебной практики: ознакомительная практика.

Способ проведения: стационарная.

Форма проведения: концентрированная.

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

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

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

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

Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности – ОПК-1.

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1. Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи
	УК-1.2. Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи
	УК-1.3. Рассматривает возможные, в том числе нестандартные, варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки, а также возможные последствия
УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1. Понимает эффективность использования стратегии командного сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде
	УК-3.2. Понимает и учитывает в своей деятельности особенности поведения различных категорий групп людей, с которыми работает/взаимодействует
	УК-3.3. 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
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

6 Структура и содержание практики

6.1 Структура практики

Общая трудоемкость практики составляет 3 зачетные единицы, продолжительность 2 недели (108 часов).

Таблица 2 - Структура и содержание практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды работ на практике, включая самостоятельную работу обучающихся и трудоемкость (в часах)	Формы текущего контроля
1	Подготовительный этап. Организационно-технологическая характеристика предприятия.	Инструктаж по технике безопасности. Приобретение практических навыков и первичного опыта в исполнении обязанностей по должностям	Входной контроль

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды работ на практике, включая самостоятельную работу обучающихся и трудоемкость (в часах)	Формы текущего контроля
2	Ознакомительный этап. Анализ производственного процесса предприятия.	Сбор, обработка и систематизация литературного материала 40	Теоретический контроль
3	Этап самореализации. Организация технологического процесса	Выполнение научно-производственного задания 38	Теоретический контроль
4	Заключительный этап. Оформление результатов практики.	составление и защита отчета 10	Итоговый контроль, зачет
	Всего	108	

6.2 Содержание практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Содержание разделов (этапов) практики
1	Подготовительный этап. Организационно-технологическая характеристика предприятия.	1.1. Организационные вопросы прохождения практики: оформление на практике, получение пропусков, инструктаж по технике безопасности, охране труда, правил противопожарной безопасности; составление графика прохождения практики от предприятия. Ознакомительная экскурсия по предприятию. 1.2. Общие сведения о предприятии: наименование предприятия, режим работы, мощность, специализация, форма собственности, правовой статус, реквизиты.
2	Ознакомительный этап. Анализ производственного процесса предприятия.	2.1. Система складского хозяйства предприятия: ознакомление с условиями получения и хранения сырья и полуфабрикатов на данном предприятии, изучение сроков их хранения, товарного соседства, температурного режима, средств транспортировки в доготовочные цеха. 2.2. Ознакомление с работой и ассортиментом продукции, которая выпускается в овощном цехе предприятия: ознакомление с производственной программой цеха; изучение ассортимента перерабатываемого сырья, ассортимента полуфабрикатов, приемами механической обработки, технологических линий и участков, оборудования. 2.3. Ознакомление с работой и ассортиментом продукции, которая выпускается в мясо-рыбном цехе предприятия: ознакомление с производственной программой цеха; изучение ассортимента перерабатываемого сырья, ассортимента полуфабрикатов, приемами механической обработки, формирования изделий, технологических линий и участков, оборудования. 2.4. Ознакомление с организацией работы моечных кухонной и столовой посуды: оборудованием, режимам, санитарными требованиями для посуды.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Содержание разделов (этапов) практики
		2.5. Ознакомление с помещениями для реализации готовой кулинарной продукции (раздаточная): изучение режима работы, условий хранения готовых блюд и изделий на раздаточной, столовой посуды и приборов, подготовки хлеба; изучение средств расчетов с потребителями; ознакомление с правилами работы кассового аппарата.
	3.Этап самореализации. Организация технологического процесса	3.1. Организация технологического процесса производства полуфабрикатов в <i>овощном цехе</i> : получение навыков механической обработки овощей; отработка простых и сложных приемов нарезки – чеканка, обтачивание, выполнение фигурных форм нарезки овощей; отработка норм нарезания овощей за определенное время; сравнение фактических норм отходов с нормами согласно „Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий”;
		3.2. Организация технологического процесса производства полуфабрикатов в <i>мясорыбном цехе</i> : отработка умения проведения операций по кулинарному разруб туш баранины, свинины, говядины, обвалке, зачистке и жиловке крупнокусковых полуфабрикатов, изготовлению котлетной массы. Отработка поварских приемов: нарезание порционных полуфабрикатов, нарезание мелкокусковых полуфабрикатов, отбивание, панировка мясных полуфабрикатов, выполнение нормативов во время панировки мясных полуфабрикатов. Получение навыков по обработке всех видов субпродуктов. Укрепление приемов механической обработки сельскохозяйственной птицы – оттаивание, опаливание, потрошение, формование. Приготовление из птицы порционных полуфабрикатов. Укрепление навыков обработки и разделки чешуйчатой рыбы, изготовлению котлетной массы и изделий из нее.
		3.3. <i>в моечных посуде</i> : закрепление навыков работы на посудомоечных машинах и в моечных ваннах согласно режимам.
		3.4. <i>на раздаточных</i> : освоение приемов порционирования блюд для отпуска потребителям; отработка средств расчетов с потребителями, работа на кассовом аппарате.
4	Заключительный этап. Оформление результатов практики.	Систематизация полученных знаний и результатов собственных исследований. Оформление отчета и индивидуального задания

В результате прохождения учебной практики обучающийся должен приобрести следующие практические навыки, умения, соответствующие компетенции: студенты должны знать: структуру предприятия и управления им, основные технико-экономические показатели работы; ассортимент продукции; мощность и режим работы предприятия; правила и нормы по технике безопасности, производственной санитарии.

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 отдельным темам и разделам, во время которых наиболее всего совершенствуется техника и мастерство обучающегося, повышаются его профессиональные знания.

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, и готовить их к последующему изучению дисциплин учебного плана.

Экскурсии во время практики проводятся с целью достижения студентами наиболее полного воображения о базе практики, ее структуры, взаимодействия ее отдельных подразделений, действующую систему управления. Экскурсии целесообразно проводить не только на базе, но и на других предприятиях, организациях и заведениях сопредельных областей.

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 (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:

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.

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
75-81	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.		
69-74	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
60-68	E	Задание выполнено частично (50%). Есть недочеты в оформлении отчета и/или в докладе.		

Сумма баллов по 100-балльной шкале	Оценка ECTS	Критерии оценивания	Уровень компетентности	Оценка по национальной шкале
		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.

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>

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 // Элек-

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

11. Закон РФ от 28.12.2009 г. № 381 - ФЗ «Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации».
12. 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».
13. Закон РФ от 02.01.2000 г. № 29 - ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
14. Закон РФ от 27.04.1993 г. № 4871.1 «Об обеспечении единства измерений».
15. Закон РФ от 27.12.2002 г. № 184 - ФЗ «О техническом регулировании».
16. Закон РФ от 22.07.2008 г. № 123 - ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».
17. Закон РФ от 22.12.2008 г. № 268 - ФЗ «Технический регламент на табачную продукцию».
18. 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».
19. Федеральный закон от 22.11.1995 г. № 171 - ФЗ «О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции».
20. 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).
21. Постановление Правительства Российской Федерации от 15.08.1997 г. № 1036 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания».
22. Постановление Правительства Российской Федерации от 19.01.1998 г. № 55 «Правила продажи отдельных видов товаров».
23. 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)».
24. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от г. № 13 «Об утверждении санитарных правил СП 1.1.2193-07».
25. Постановление Правительства РБ от 03.03.2005 г. № 58 «О наценке на продукцию (товары), реализуемую организациями общественного питания при учреждениях образования на территории РБ».
26. ГОСТ Р 51074 - 2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования».
27. ГОСТ Р 50647 - 94 «Общественное питание. Термины и опреде-

ления».

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

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

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

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

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

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

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

35. 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).

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

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

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

39. 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).

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

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

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

43. 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).

44. Межотраслевые типовые инструкции по охране труда работников

системы общественного питания (постановление Минтруда России от 24.05.2002 г., № 36).

45. 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 HEVC-1011-E1R, плита электрическая ЭП 4ПН, плита электрическая с жарочным шкафом ЭП 6 ШЦ, сковорода электрическая ЭСК-90-0,27-40, шкаф пекарский двухсекционный ХПШ-2, Шкаф расстоечный ШРТ 6-ЭШ, Электровафельница GES 20, Фритюрница MINI III BARTSCHER. Холодильное оборудование – шкаф холодильный CM114-S, льдогенератор BremaCB-246, стол холодильный BN 11/TN W.
9011, г. Севастополь, Ул. Гоголя, 14	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

Приложение А

Бланк дневника практики, структура и титульный лист отчета по практике

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«СЕВАСТОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

ДНЕВНИК ПРАКТИКИ

Учебная (ознакомительная) практика

(вид и тип практики)	
обучающегося	
(фамилия, имя, отчество)	
Институт	Политехнический
Кафедра	
Пищевые технологии и оборудование	
Уровень образования	бакалавриат
Направление подготовки (специальность)	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Профиль (специализация)	Технология и организация производства продукции общественного питания

2 курс, группа _____

Обучающийся

(фамилия, имя, отчество)

Прибыл на предприятие (в организацию, учреждение)

М.П.

“ ”

20 г.

(подпись)

(должность, фамилия и инициалы ответственного лица)

Отметки о проведении инструктажа

Наименование инструктажа	Дата проведения инструктажа	ФИО, должность инструктирующего	Подпись	
			Инструктирующего	Инструктируемого
Инструктаж по технике безопасности				
Инструктаж по охране труда				
Инструктаж по пожарной безопасности				
Инструктаж по правилам внутреннего распорядка				

Убыл из предприятия (организации, учреждения)

М.П.

“ ”

20

г.

(подпись)

(должность, фамилия и инициалы ответственного лица)

Рабочие записи во время практики

This image shows a blank sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

Отзыв (характеристика)

(Фамилия, имя, отчество обучающегося)

Руководитель практики от профильной организации

(подпись)

(инициалы и фамилия)

«_____» _____ 20____ г.

Сведения об уровне освоения обучающимся компетенций

№	Формируемые компетенции	Руководитель от профильной организации	Руководитель от Университета
1.	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	освоена / освоена частично/ не освоена	освоена / освоена частично/ не освоена
2.	УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	освоена / освоена частично/ не освоена	освоена / освоена частично/ не освоена
3.	ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	освоена / освоена частично/ не освоена	освоена / освоена частично/ не освоена

Руководитель практики от Университета

(подпись)

(инициалы и фамилия)

Руководитель практики от профильной организации

(подпись)

(инициалы и фамилия)

« _____ » _____ 20 ____ г.

Оценка результатов прохождения практики обучающимся

(заполняется руководителем практики от Университета)

(Фамилия, имя, отчество обучающегося)

Дата сдачи отчета «_____» _____ 20__ г.

Оценка: _____

Руководитель практики от Университета

(подпись)

(инициалы и фамилия)

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

Институт _____

Кафедра _____

№	Дата поступле- ния на кафедру	Подпись отв. за регистрацию	Подпись препода- вателя

ОТЧЕТ

о _____ (_____) практике
(вид практики) (тип практики)

в _____
(наименование организации)

Выполнил

(Фамилия И.О. обучающегося)

(шифр группы)

Направление / специальность

(код, наименование)

Руководитель практики от Университета

(должность)

(Фамилия И.О. руководителя)

Севастополь
202 г.

**Справка о наличии в фонде библиотеки
изданий учебной литературы, перечисленной в РПД,
по состоянию на 2024-2025 учебный год**

Учебная (ознакомительная) практика

(наименование дисциплины)

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

(код и наименование направления подготовки)

Технология и организация производства продукции общественного питания

(наименование профиля)

Прокопенко И.А., к.т.н., доц., доцент кафедры «Пищевые технологии и оборудование»

(фамилия и инициалы, ученая степень, ученое звание, должность)

№ п/п	Наименование изданий учебной литературы	Количество экземпляров
Основная литература		
1.	Лжум. Т. А. Санитария и гигиена питания : учебник / Т. А. Лжум. М. Ю. Тамова. М. В. Букалова. — Москва : Магистр : ИНФРА-М. 2024. — 544 с. — (Бакалавриат). - URL: https://znanium.com/catalog/product/2084412 (дата обращения: 14.03.2024). — Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-9776-0475-8. - Текст : электронный.	доступ для неограниченного числа авторизованных пользователей, регистрация по IP-адресам СевГУ
2.	Васильева, И. В. Физиология питания : учебник и практикум для академического бакалавриата / И. В. Васильева, Л. В. Беркетова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 235 с. — (Бакалавр. Академический курс). — ISBN 978-5-534-16046-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/530345 (дата обращения: 24.03.2024).	доступ для неограниченного числа авторизованных пользователей, регистрация по IP-адресам СевГУ
3.	Мишина, О. Ю. Технология продукции общественного питания : учебно-методическое пособие / О. Ю. Мишина. - Волгоград : Волгоградский государственный аграрный университет, 2018. - 76 с. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1007786 (дата обращения: 24.03.2024). — Режим доступа: по подписке. - Текст : электронный.	доступ для неограниченного числа авторизованных пользователей, регистрация по IP-адресам СевГУ
Дополнительная литература		
1.	Козлов. А. И. Экология человека. Питание : учебное пособие для вузов / А. И. Козлов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт. 2024. — 236 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07730-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/537933 (дата обращения: 24.03.2024).	доступ для неограниченного числа авторизованных пользователей, регистрация по IP-адресам СевГУ
2.	Ленисов. Л. Ю. Управление проектными командами : учебное пособие / Л. Ю. Ленисов. И. В. Томопалзе. А. В. Быкова. — Москва : РТУ МИРЭА. 2021. — 103 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/176559 (дата обращения: 22.03.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	доступ для неограниченного числа авторизованных пользователей, регистрация по IP-адресам СевГУ
3.	Зайко. Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Г. М. Зайко. Т. А. Лжум. - Москва : Магистр : ИНФРА-М. 2021. - 560 с. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/1141777 (дата обращения: 26.03.2024). — Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-9776-0060-6. - Текст : электронный.	доступ для неограниченного числа авторизованных пользователей, регистрация по IP-адресам СевГУ

Научная библиотека
Севастьяновский государственный университет

Библиографические категории:

Е.П. Любезная