

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)
« 20 » апреля 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор Политехнического института

 (В.И. Головин)
« 20 » апреля 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Производственная практика
(вид практики)

Организационно-управленческая практика
(тип практики)

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

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

магистратура

(уровень высшего образования)

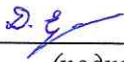
очная, заочная, 2023

(форма обучения, год набора)

Севастополь
2023

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

Рабочая программа практики рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Пищевые технологии и оборудование» от 20 апреля 2023 г., протокол № 7.

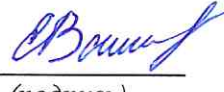
Руководитель образовательной программы  Д.О. Ерёменко
(подпись) (И.О. Фамилия)

Рабочая программа практики
составлена:

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

 О.П. Чуб
(подпись) (И.О. Фамилия)

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

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

1 Цели практики:

Основной целью организационно-управленческой практики является развитие способности самостоятельного осуществления практики, связанной с решением сложных профессиональных задач в инновационных условиях, углубление теоретических знаний в процессе реализации эксперимента в соответствии с поставленной исследовательской задачей, закрепление навыков и умений по организации и проведению практики, обработка материала и обобщение результатов исследований в виде научных публикаций, а также оформление отдельных разделов выпускной квалификационной работы.

2 Задачи практики:

Задачами организационно-управленческой практики являются:

- закрепление знаний, умений и навыков, полученных магистрантами в процессе изучения дисциплин магистерской программы;
- овладение современными методами и методологией научного исследования, в наибольшей степени соответствующие профилю избранной студентом магистерской программы;
- совершенствование умений и навыков самостоятельной научно-исследовательской деятельности;
- обретение опыта научной и аналитической деятельности, а также овладение умениями изложения полученных результатов в виде отчетов, публикаций, докладов;
- формирование соответствующих умений в области подготовки научных и учебных материалов с использованием навыков перевода с иностранных языков;
- выявление студентами своих исследовательских способностей;
- привитие навыков самообразования и самосовершенствования;
- содействие активизации научной деятельности магистрантов.
- участие в научно-исследовательской работе научно-исследовательской организации или предприятия, производящего продукты питания;
- приобретение практических навыков по технологии продуктов питания;
- изучение истории, организационной структуры и опыта работы предприятия или научно-исследовательской организации по разработке технологий новых продуктов питания и проектированию предприятий по их производству;
- изучение и практическое освоение технологических операций, методов контроля качества полуфабрикатов и готовой продукции, обязанностей, прав и современных методов работы научных сотрудников, технологов;
- получение полного представления о характере производственной деятельности пищевого предприятия, научно-исследовательской работе научно-исследовательской организации;
- сбор материала для выполнения магистерской выпускной работы;
- применение полученных знаний и материалов для подготовки квалифицированного отчета по практике и выполнения магистерской выпускной работы.

3 Место практики в структуре ООП

Организационно-управленческая практика относится к Блоку 2. «Практики», и является обязательной частью основной образовательной программы по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания. Организационно-управленческая практика представляет собой вид учебной практики, непосредственно ориентированную на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

Данный вид практики проводится в 1, 2 и 3 семестрах для очной и заочной форм обучения.

Организационно-управленческая практика базируется на знаниях, полученных в процессе изучения дисциплин: «История и методология науки о пище», «Научные основы разработки функциональных продуктов питания», «Высокотехнологичные производства продуктов питания», «Микробиология и эпидемиология в области питания», «Гигиена и экспертиза сырья и готовой продукции», «Инновационный менеджмент и маркетинг в отрасли», «Логистика на предприятиях общественного питания», «Современные методы исследования сырья и продуктов питания», «Оптимизация технологических процессов общественного питания», «Современные проблемы науки в пищевой промышленности».

Требования к «входным» компетенциям:

УК-3. Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели

ПК-4. Способен подбирать технологическое оборудование для совершенствования и оптимизации технологических процессов производства продукции общественного питания

4 Тип практики, способ и форма ее проведения

Тип практики: организационно-управленческая практика.

Способ проведения практики: стационарная.

Форма проведения: рассредоточенная.

5 Планируемые результаты обучения при прохождении практики, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы представлены в таблице 1.

Таблица 1 – Планируемые результаты обучения при прохождении организационно-управленческой практики

Формируемые компетенции	Планируемые результаты обучения при прохождении практики
УК-3 Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения	УК-3.1. Стимулирует работу персонала, повышая их мотивации и лояльности.
	УК-3.3. Планирует командную работу, распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды. Организует обсуждение разных идей и мнений.

поставленной цели	УК-3.4. Анализирует основные факторы, определяющие необходимость изменений в деятельности предприятия питания
ПК-4 Способен подбирать технологическое оборудование для совершенствования и оптимизации технологических процессов производства продукции общественного питания	ПК-4.1. Подбирает технологическое оборудование, организует рабочие места для совершенствования и оптимизации технологических процессов производства продукции общественного питания.
	ПК-4.4. Выполняет основные расчеты и составляет необходимую техническую документацию по подбору технологического оборудования.

6 Предварительные и дополнительные условия

При прохождении практики студенту необходимы теоретические и практические знания по следующим учебным курсам направления подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания: «Современные методы исследования сырья и продуктов питания», «Оптимизация технологических процессов общественного питания», «Современные проблемы науки в пищевой промышленности», «Технология и организация ресторанного дела», «Микробиология и эпидемиология в области питания», «Научные основы разработки функциональных продуктов питания», «Пищевые добавки и улучшители в технологии продуктов общественного питания», «Гигиена и экспертиза сырья и готовой продукции», «Высокотехнологичные производства продуктов питания».

В результате прохождения практики обучающийся должен

изучить:

- патентные и литературные источники по разрабатываемой теме с целью их использования при выполнении выпускной квалификационной работы;
- методы исследования и проведения экспериментальных работ;
- правила эксплуатации исследовательского оборудования;
- методы анализа и обработки экспериментальных данных;
- информационные технологии в научных исследованиях, программные продукты, относящиеся к профессиональной сфере;
- требования к оформлению научно-технической документации;

выполнить:

- анализ, систематизацию и обобщение научно-технической информации по теме исследований;
- серию постановочных экспериментальных исследований в рамках поставленных задач;
- анализ достоверности полученных результатов;
- анализ научной и практической значимости проводимых исследований.

знать:

- актуальные направления научных исследований в области производства пищевых продуктов;

- опыт ведущих научно-исследовательских организаций.

уметь:

- использовать на практике умения и навыки в организации исследовательских и проектных работ;
- использовать современные достижения науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах;
- работать с приборами, аппаратурой, оборудованием, используемым для исследований;
- научно обосновать предлагаемые новые элементы технологии;
- анализировать достоверность полученных результатов;
- анализировать научную и практическую значимость проводимых исследований.
- составлять отчет о проделанной работе.

владеть:

- методами исследования и проведения экспериментальных работ;
- методами анализа и обработки экспериментальных данных;
- информационными технологиями в научных исследованиях.

Во время организационно-управленческой практики магистрант должен в окончательном виде сформулировать тему выпускной квалификационной работы и обосновать целесообразность ее разработки, подготовить аналитический обзор по теме, ознакомиться с методиками проведения анализов, подготовить проект лабораторной или практической работы (учебно-методический материал), выполнить серию постановочных экспериментов и подготовить рукопись статьи.

7 Структура и содержание практики

Содержание практики определяется кафедрой «Пищевые технологии и оборудование», осуществляющей магистерскую подготовку. Исследовательская работа может осуществляться в следующих формах:

- выполнение заданий научного руководителя в соответствии с утвержденным индивидуальным планом;
- осуществление самостоятельного исследования по актуальной проблеме в рамках выпускной квалификационной работы;
- участие в научно-исследовательских работах, выполняемых кафедрой (по грантам или в рамках договоров с другими организациями);
- выступление на научно-практических конференциях, участие в работе круглых столов, проводимых на кафедре, в Университете, а также в других вузах;
- самостоятельное проведение семинаров по актуальной проблематике;
- участие в конкурсах научно-исследовательских работ;
- подготовка и публикация тезисов докладов, научных статей;
- ведение библиографической работы с привлечением современных информационных и коммуникационных технологий.

Структура и содержание практики представлены в таблице 2.

Таблица 2 – Структура и содержание практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебной деятельности на практике, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)	Формы текущего контроля
1	2	3	4
1-й семестр			
1	Этап 1. Подготовительный: Инструктаж по технике безопасности	4	Заполнение дневника практики
2	Этап 2. Постановка задачи	4	Заполнение дневника практики и написание отчета
3	Этап 3. Сбор, обработка, анализ и систематизацию научно-технической и иной информации по теме (заданию): Досмотр специальной литературы и другой научной информации, достижений отечественной и зарубежной науки, техники, образцов лучшей практики в соответствующей области знаний	220	Заполнение дневника практики и написание отчета
4	Этап 4. Интерпретация собранной научно-технической информации: Формулировка целей и задач научной работы. Обоснование методов решения в выпускной квалификационной работе	140	Заполнение дневника практики и написание отчета
6	Оформление отчета	46	Заполнение дневника практики и написание отчета
7	Подготовка к защите и защита отчета	18	Защита отчета по практике
	Всего по практике:	432	
2-й семестр			
1	Этап 1. Подготовительный: Инструктаж по технике безопасности	4	Заполнение дневника практики
2	Этап 2. Постановка исследовательской задачи	4	Заполнение дневника практики и написание отчета
3	Этап 3. Анализ, обработка и систематизация научно-технической и иной информации по теме (заданию): Изучение специальной литературы и другой научной информации, достижений отечественной и зарубежной науки,	144	Заполнение дневника практики и написание отчета

	техники, образцов лучшей практики в соответствующей области знаний		
4	Оформление отчета	46	Заполнение дневника практики и написание отчета
5	Подготовка к защите и защита отчета	18	Защита отчета по практике
	Всего по практике:	324	
3-й семестр			
1	Этап 1. Подготовительный: инструктаж по технике безопасности	4	Заполнение дневника практики
2	Этап 2. Подготовка научной статьи или аналитического обзора по теме (заданию): Сбор, обработка, анализ и систематизация научной информации в соответствии с темами, предоставленными руководителем научно-исследовательской практики, применяя имеющиеся навыки работы с текстом, в том числе на иностранном языке.	180	Заполнение дневника практики и написание отчета
3	Этап 3. Изучение специальной литературы: Подбор материала по выбранной тематике, в том числе достижения отечественной и зарубежной науки	140	Заполнение дневника практики и написание отчета
4	Этап 4. Составление плана прохождения практики: Проведение комплексного изучения рассматриваемой тематики	86	Заполнение дневника практики и написание отчета
5	Этап 5. Написание статьи	66	Заполнение дневника практики и написание отчета
6	Оформление отчета	46	Заполнение дневника практики и написание отчета
7	Подготовка к защите и защита отчета	18	Защита отчета по практике
	Всего по практике:	432	
	Всего по практике:	1188	

В ходе прохождения практики магистрант может принимать участие в стендовых и промышленных испытаниях опытных образцов (партий) проектируемых продуктов или технологий; выступать с докладами на конференциях; развивать навыки, которые в дальнейшем явятся необходимыми для продолжения своих исследований с высокой степенью автономии.

Магистрант должен овладеть необходимыми академическими компетенциями в том, что касается проведения исследований, использования

теорий, моделей и логики последующих интерпретаций, а также основных интеллектуальных навыков, способов и форм сотрудничества и коммуникаций.

8 Формы отчетности по практике:

Аттестация по итогам практики проводится на основании защиты оформленного отчета и отзыва научного руководителя в комиссии, в которую входят научный руководитель практики, научный руководитель магистранта и представитель кафедры по данному направлению подготовки. По итогам положительной аттестации студенту выставляется дифференцированный зачет по сто балльной шкале.

Оценка по практике приравнивается к оценкам по дисциплинам теоретического обучения и учитывается при подведении итогов промежуточной (сессионной) аттестации студентов-магистрантов.

Студенты, не выполнившие программу практики по уважительной причине, направляются повторно, в свободное от учебы время.

Студенты, не выполнившие практику по неуважительной причине или получившие отрицательную оценку, могут быть отчислены из университета как имеющие академическую задолженность.

9 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике, включающий:

- порядок оценивания результатов прохождения практик обучающимися

Этап формирования компетенций	Содержание этапа	Показатели оценивания	Критерии оценивания	Количество баллов
I	Инструктажа по технике безопасности, знакомство с правилами пользования работе с офисной техникой, знакомство с планом практики	Посещаемость	Посещение вводного занятия	10 баллов
II	Обработка полученных материалов: окончательные расчеты, построение таблиц, схем и графиков. Написание текстовой части и окончательное оформление отчета.	Качество выполнения отчета	25-30 баллов – аккуратность, точность в выполнении материалов и таблиц с расчетами, логичность и полнота изложения текстовой части. 19-24 баллов – аккуратность, точность, с незначительными исправлениями и пометками, в выполнении материалов и таблиц с расчетами, логичность и недостаточная полнота изложения текстовой части. 10-18 баллов – небрежность, наличие ошибок и исправлений при выполнении материалов и таблиц с расчетами, непоследовательность и недостаточная полнота изложения текстовой части. 1-9 балла – небрежность, наличие многочисленных грубых ошибок и исправлений в материалах и таблицах с расчетами, непоследовательность, недостаточная, неопрятность полнота в изложения текстовой части. 0 баллов – раздел отчета отсутствует или уровень его исполнения не подлежит оцениванию.	30 баллов
		Уровень приобретенных знаний, умений и навыков.	19-30 баллов – глубокое понимание и ориентирование в сущности и методике выполненных работ, свободное владение терминологией, логичность, последовательность и полнота изложения. 9-19 баллов – недостаточное понимание и ориентирование в сущности и методике выполненных работ, владение основной терминологией, в целом логичность, последовательность и полнота изложения. 1-9 балла – слабое понимание и ориентирование в сущности и методике выполненных работ, слабое владение в терминологией, отсутствие	30 баллов

			логичности, последовательности и полноты изложения. 0 баллов – программа практики не выполнена, не подготовлены необходимые документы, не владение терминологией, отсутствие изложения материала.	
III	Защита отчета.		19-30 баллов – программа практики выполнена в полном объеме, подготовлены все необходимые документы, выполнено индивидуальное задание на практику. Студент умеет анализировать проблемы, решения, статистику, изложенные им в отчете и дневнике; обосновывать принятые им решения, их законность и эффективность, отвечает на все вопросы по существу отчета. 9-19 баллов – программа практики выполнена в полном объеме, подготовлены все необходимые документы, выполнено индивидуальное задание на практику. Студент в целом понимает проблемы и решения, изложенные им в отчете и дневнике; обосновывает принятые им решения, отвечает на вопросы по существу отчета. 1-9 балла – программа практики выполнена, подготовлены все необходимые документы, выполнено индивидуальное задание на практику; отсутствие логичности, последовательности и полноты изложения. 0 баллов – полностью программа практики не выполнена, не подготовлены необходимые документы, не владение терминологией, отсутствие изложения материала.	30 баллов
			Всего	100 баллов

10 Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

10.1 Основная и дополнительная литература

№ п/п	Наименование и полное библиографическое описание	Количество экземпляров в библиотеке
Основная литература		
1	Кузнецов, И. Н. Документационное обеспечение управления персоналом : Коноваленко, М. Ю. Психология управления персоналом : учебник для вузов / М. Ю. Коноваленко, А. А. Соломатин. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 369 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-01091-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/468788 (дата обращения: 20.05.2023).	Индивидуальный доступ без ограничений числа пользователей, регистрация по IP-адресам СевГУ
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, 2021. — 332 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-09303-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/470666 (дата обращения: 20.05.2023).	Индивидуальный доступ без ограничений числа пользователей, регистрация по IP-адресам СевГУ
3	Макарова Н.В. Органолептический анализ продуктов общественного питания. Теоретические и практические основы : учебное пособие / Макарова Н.В.. — Самара : Самарский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2015. — 169 с. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/90672.html (дата обращения: 20.05.2023)	Индивидуальный доступ без ограничений числа пользователей, регистрация по IP-адресам СевГУ
4	Николенко, П. Г. Техническое оснащение гостиничных и ресторанных комплексов : учебник для вузов / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, А. Е. Фролова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 751 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14187-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/468027 (дата обращения: 20.05.2022).	Индивидуальный доступ без ограничений числа пользователей, регистрация по IP-адресам СевГУ
5	Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для вузов / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 390 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-9916-9911-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/471377 (дата обращения: 20.05.2023).	Индивидуальный доступ без ограничений числа пользователей, регистрация по IP-адресам СевГУ
6	Управление конкурентоспособностью : учебник для вузов / Е. А. Горбашко [и др.] ; под редакцией Е. А. Горбашко, И. А. Максимцева. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 407 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-13922-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/468160 (дата обращения: 20.05.2023).	Индивидуальный доступ без ограничений числа пользователей, регистрация по IP-адресам СевГУ
7	Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. -	Индивидуальный доступ без

	Москва : Дашков и К, 2018. - 496 с. - URL: https://znanium.com/catalog/product/513905 (дата обращения: 20.05.2023) - ISBN 978-5-394-02516-7. - Текст : электронный.	ограничений числа пользователей, регистрация по IP-адресам СевГУ
Дополнительная литература		
1	Коник, Н. В. Товароведение продовольственных товаров: учебное пособие / Н.В. Коник. - Москва : Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 416 с. (ПРОФИЛЬ). - URL: https://znanium.com/catalog/product/397798 (дата обращения: 20.05.2023). — ISBN 978-5-98281-108-0. - Текст : электронный.	Индивидуальный доступ без ограничений числа пользователей, регистрация по IP-адресам СевГУ
2	Джум, Т. А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: Учебное пособие/Т.А.Джум, Г.М.Зайко - Москва : Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 528 с. (Бакалавриат) - URL: https://znanium.com/catalog/product/504888 (дата обращения: 20.05.2023). ISBN 978-5-9776-0369-0. - Текст : электронный.	Индивидуальный доступ без ограничений числа пользователей, регистрация по IP-адресам СевГУ
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 (дата обращения: 20.05.2023).	Индивидуальный доступ без ограничений числа пользователей, регистрация по IP-адресам СевГУ
4	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. - URL: https://znanium.com/catalog/product/753450 (дата обращения: 20.05.2023). — ISBN 978-5-98879-134-8. - Текст : электронный.	Индивидуальный доступ без ограничений числа пользователей, регистрация по IP-адресам СевГУ
5	Николенко, П. Г. Бухгалтерский учет в организациях общественного питания : учебник и практикум для вузов / П. Г. Николенко, А. М. Терехов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 409 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-13824-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/476053 (дата обращения: 20.05.2023).	Индивидуальный доступ без ограничений числа пользователей, регистрация по IP-адресам СевГУ
6	Громов, А. И. Управление бизнес-процессами: современные методы : монография / А. И. Громов, А. Фляйшман, В. Шмидт ; под редакцией А. И. Громова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 367 с. — (Актуальные монографии). — ISBN 978-5-534-03094-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/469128 (дата обращения: 20.05.2023).	Индивидуальный доступ без ограничений числа пользователей, регистрация по IP-адресам СевГУ

10.2 Интернет-ресурсы

№	Адрес сайта и его описание	Перечень материалов представленных на сайте
1	Национальный цифровой ресурс Руконт: http://rucont.ru/gcollections	Представлена информация по широкому спектру в технологии общественного питания: труды, монографии, учебно-методические материалы для студентов; подборка, энциклопедий, справочников
2	ЭБС znanium.com (www.znaniy.com) - издательство ИНФРА-М):	
3	ЭБС book.ru (http://www.book.ru/ - Издательство КНОРУС); ЭБС издательства «Лань»	
4	ЭБС «ЮРАЙТ» (www.biblio-online.ru):	
5	Электронная библиотека Издательского дома «Гребенников» (grebennikov.ru).	
6	ЭБС «IPRBooks» http://www.iprbookshop.ru	

11 Материально-техническое обеспечение практики

Для реализации практики необходимо следующее материально-техническое обеспечение:

- компьютерные классы;
- библиотечный фонд, специально оборудованные кабинеты для самостоятельной работы, имеющие рабочие места для магистрантов, оснащенные компьютерами с доступом к базам данных и Интернет.
- Лаборатория методов исследования свойств сырья и продуктов питания (Спектрометр атомно-эмиссионный многоканальный АЭМС; Газовый хроматограф «Хроматэк-Кристалл 5000»; Спектрофотометр однолучевой ЮНИКО 2800; Анализатор жидкости «ФЛЮОРАТ®-02-5М»);
- Лаборатория производства кулинарной продукции (Пароконвектомат ПКА 6-1/1ПМ; Блендер МК-767 Ergo, Миксер ручной ROBOT COUPE Mini MP 190 Combi, Плита электрическая профессиональная, 4-х конфорочная с духовым шкафом ЭП4ШЦ, Пароконвектомат ПКА 6-1/1ПМ).

12 Время и место проведения практики

Практика проводится в процессе обучения на кафедре «Пищевые технологии и оборудование» ФГАОУ ВО «Севастопольский государственный университет», предприятиях по производству продуктов питания или в других организациях данного профиля.

Местами практики служат предприятия по производству разнообразных продуктов питания из молочного, мясного и рыбного сырья, научно-исследовательские организации, имеющие современную научно-производственную базу, применяющие и разрабатывающие новые технологии продуктов питания, где возможен сбор материалов, связанных с темой выпускной квалификационной работы.

Предприятия по производству продуктов питания:

- предоставляют обучающимся места практики;
- обеспечивают наибольшую эффективность ее прохождения, создавая необходимые условия для получения студентами знаний в области технологии продуктов питания;

- обеспечивают и контролируют соблюдение студентами правил внутреннего трудового распорядка, в том числе время начала и окончания работ;

- дают возможность студентам пользоваться литературой, имеющимися материалами о хозяйственной и финансовой деятельности предприятия, научно-исследовательской организации (отчеты, печатные и рукописные труды);

- оказывают помощь в подборе материала для выпускной квалификационной работы;

- несут полную ответственность за несчастные случаи со студентами, проходящими практику;

- делают в дневнике студента-практиканта заключение по результатам практики, учитывая при этом качество выполнения работ, отношение к работе, дисциплину;

- в случае необходимости приказом директора предприятия или научно-исследовательской организации могут выносить взыскания студентам-практикантам, нарушающим правила внутреннего трудового распорядка и сообщать о всех дисциплинарных взысканиях ректору ФГАОУ ВО «Севастопольский государственный университет».

Обучающиеся по возможности зачисляются в штат на вакантную должность.

**Справка о наличии в фонде библиотеки
изданий учебной литературы, перечисленной в РПД,
по состоянию на 2023-2024 учебный год**

Организационно-управленческая практика

(наименование дисциплины)

19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

(код и наименование направления подготовки)

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

(наименование профиля)

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

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

№ п/п	Наименование изданий учебной литературы	Количество экземпляров
Основная литература		
1	Коноваленко, М. Ю. Психология управления персоналом : учебник для вузов / М. Ю. Коноваленко, А. А. Соломатин. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 369 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-01091-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/510923 (дата обращения: 20.04.2023).	<i>Доступ без ограничения числа авторизованных пользователей регистрация по IP-адресам СевГУ</i>
2.	Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для вузов / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 396 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15237-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/512685 (дата обращения: 20.04.2023).	<i>Доступ без ограничения числа авторизованных пользователей регистрация по IP-адресам СевГУ</i>
3.	Макарова, Н. В. Органолептический анализ продуктов общественного питания. Теоретические и практические основы : учебное пособие / Н. В. Макарова. — Самара : Самарский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2015. — 169 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/90672.html (дата обращения: 20.04.2023). — Режим доступа: для авторизир. пользователей	<i>Доступ без ограничения числа авторизованных пользователей регистрация по IP-адресам СевГУ</i>
Дополнительная литература		
1.	Коник, Н. В. Товароведение продовольственных товаров : учебное пособие / Н. В. Коник. - Москва : ИНФРА-М, 2022. - 416 с. - (ПРОФИЛЬ). - URL: https://znanium.com/catalog/product/1832336 (дата обращения: 20.04.2023). — Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-98281-108-0. - Текст : электронный.	<i>Доступ без ограничения числа авторизованных пользователей регистрация по IP-адресам СевГУ</i>
2.	Джум, Т. А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе : учебное пособие / Т. А. Джум, Г. М. Зайко. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2021. — 528 с. — (Бакалавриат). - URL: https://znanium.com/catalog/product/1233293 (дата обращения: 20.04.2023). — Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-9776-0369-0. - Текст : электронный.	<i>Доступ без ограничения числа авторизованных пользователей регистрация по IP-адресам СевГУ</i>
3.	Баранов, Б. А. Этикет обслуживания на предприятиях	<i>Доступ без</i>

№ п/п	Наименование изданий учебной литературы	Количество экземпляров
	общественного питания : учебное пособие для вузов / Б. А. Баранов, И. А. Скоркина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт ; Мичуринск : Изд-во Мичуринского гос агроуниверситета, 2022 . — 184 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-10698-5 (Издательство Юрайт). — ISBN 978-5-94664-284-2 (Изд-во Мичуринского гос агроуниверситета). — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/495822 (дата обращения: 20.04.2023).	<i>ограничения числа авторизованных пользователей регистрация по IP- адресам СевГУ</i>

Библиограф 1 категории:

люб.

Е.П. Любезная

М.П.

