

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)

Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа

(тип практики)

19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

(код и направление подготовки/ специальности)

Современные технологии организации и производства продукции  
общественного питания

(наименование профиля подготовки/ специализации)

магистратура

(уровень высшего образования)

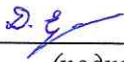
очная, заочная, 2023

(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.

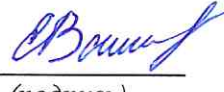
Руководитель образовательной программы  Д.О. Ерёменко  
(подпись) (И.О. Фамилия)

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**

Целями производственной преддипломной практики являются:

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

## **2 Задачи практики:**

Задачами производственной преддипломной практики являются:

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

## **3 Место практики в структуре ООП:**

Производственная преддипломная практика, в том числе НИР, относится к Блоку 2. «Практики», обязательная часть, и является обязательной частью основной образовательной программы по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания. Преддипломная практика является завершающим этапом учебного процесса и направлена сбор, систематизацию и обобщение материала для подготовки выпускной квалификационной работы.

Данный вид практики проводится в 4 семестре для очной формы обучения и в 5 семестре для заочной формы обучения.

Преддипломная практика, в том числе НИР, 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 проблемы науки в пищевой промышленности», «Современные методы исследования сырья и продуктов питания», «Инновационные методы организации и планирования производства на предприятиях общественного питания», «Оптимизация технологических процессов общественного питания», «Современные проблемы науки в пищевой промышленности».

#### **4 Тип практики, способ и форма ее проведения**

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

Способ проведения практики: стационарная.

Форма: практика концентрированная.

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

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

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

## 6 Структура и содержание практики

### 6.1 Структура практики

Общая трудоемкость практики составляет – 216 ч., зачетных единиц – 6, продолжительность – 4 недели для ОФО и ЗФО.

#### Структура практики для ОФО:

| Курс  | Семестр | Колич. недель | На студента, ч |       | СРС |     |
|-------|---------|---------------|----------------|-------|-----|-----|
|       |         |               | в неделю       | всего | ЗЕ  | ч   |
| 2     | 4       | 4             | 1              | 4     | 6   | 216 |
| Всего |         | 4             | 1              | 4     | 6   | 216 |

#### Структура практики для ЗФО:

| Курс  | Семестр | Колич. недель | На студента, ч |       | СРС |     |
|-------|---------|---------------|----------------|-------|-----|-----|
|       |         |               | в неделю       | всего | ЗЕ  | ч   |
| 2     | 5       | 4             | -              | -     | 6   | 216 |
| Всего |         | 4             | -              | -     | 6   | 216 |

### 6.2 Содержание практики

Основные этапы практики ОФО и ЗФО:

| № п/п | Разделы (этапы) практики                                            | Виды работ на практике, включая самостоятельную работу обучающихся и                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Трудоемкость (СРС), ч | Формы текущего контроля |
|-------|---------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-------------------------|
| 1     | Подготовительный этап                                               | 1. Инструктаж по технике безопасности;<br>2. Вводный инструктаж на рабочем месте, изучение санитарных требований.<br>3. Сбор, обработка и систематизация литературного материала по инновационным разработкам (проектирование продуктов питания и технологических процессов, оптимизация с учетом рационального использования сырья и ресурсов, разработка прогрессивных концепций работы предприятий и т.п.);<br>4. Ознакомительная лекция по практике. | 20                    | Входной контроль        |
| 2     | Ознакомительный этап. Анализ производственного процесса предприятия | 1. Ознакомление с организационно-управленческой структурой предприятия, со схемой взаимосвязей организации с внешней средой (с государственными структурами и органами власти, потребителями продукции, заказчиками, поставщиками,                                                                                                                                                                                                                       | 60                    | Текущий контроль        |

|       |                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |     |                            |
|-------|------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|----------------------------|
|       |                                                                              | <p>партнёрами и конкурентами), а также с количественными и качественными результатами деятельности.</p> <p>2. Общая организационно-экономическая характеристика предприятия: тип, категория, количество мест, место расположения предприятия, обслуживаемый им контингент населения, режим работы предприятия</p> <p>3. Ознакомление с назначением цехов/ участков/ рабочих мест на производстве, технологической документацией, ассортиментом продукции, особенностями технологических процессов, техническими характеристиками оборудования, инвентаря, расходных материалов, товароведными и технологическими характеристиками используемого сырья и полуфабрикатов.</p> <p>4. Ознакомление с системой складского хозяйства: с условиями получения и хранения сырья и полуфабрикатов, сроков их хранения, товарного соседства, температурного режима, средств транспортировки</p> |     |                            |
| 3     | Обработка и анализ полученной информации, реализация собственных предложений | Анализ производственного и организационно-управленческих процессов на предприятии, выявление «узких мест», предложения по оптимизации, внедрение собственных предложений и разработок                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 110 | Текущий контроль           |
| 4     | Заключительный этап. Оформление результатов практики                         | Систематизация полученных знаний и результатов собственных исследований. Оформление отчета согласно индивидуального задания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 26  | Зачет с оценкой (итоговый) |
| Всего |                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 216 | -                          |

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

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

перспектив развития направления подготовки.

Контроль прохождения практики руководителем от университета осуществляется в три этапа:

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

Во время прохождения практики студент обязан:

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

## **7 Формы отчетности по практике:**

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

Отчетными документами о результатах практики являются:

- дневник практики;
- отчет о практике.

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

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

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

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

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

Требования к оформлению отчета о практике:

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

2. Текстовая часть отчета о практике выполняется с использованием печатающих и графических устройств на одной стороне листа белой бумаги формата А4 с параметрами: междустрочный интервал – 1,5; кегль – 14; шрифт – TimesNewRoman, обычный; цвет шрифта – черный; поля: верхнее – 20 мм; левое – 30 мм; нижнее – 20 мм; правое – 15 мм.

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

4. Отчет должен быть переплетен доступным способом.

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

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

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

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

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

При этом учитывается:

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

Тема индивидуального задания может быть связана с вопросами внедрения результатов исследований по комплексной переработке сырья, разработки новых рецептов и технологий функциональных продуктов/ блюд, использования нетрадиционного сырья в технологии производства продукции

данного предприятия, а также анализа документации и методов контроля качества сырья и продукции.

## **8 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике**

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

При выставлении оценки за практику учитываются следующие факторы:

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

Шкала оценивания результатов обучения в период практики:

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

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

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

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

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

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

|       |    |                                                                                                                                                                                                                                            |        |                     |
|-------|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|---------------------|
| 60-63 | Е  | Задание выполнено частично (50%). Есть недочеты в оформлении отчета и/или в докладе.<br>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.                                                                                                                         |        |                     |

## 9 Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

### 9.1 Основная литература

1. 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>.

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

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

4. 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>

5. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — 2-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. -

496 с. - ISBN 978-5-394-03527-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1091474>

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

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

9. Кольман, О. Я. Разработка технологий получения продуктов функционального назначения с использованием вторичных сырьевых ресурсов растительного происхождения: Монография / Кольман О.Я., Иванова Г.В. — Красноярск: СФУ, 2016. — 168 с. — ISBN 978-5-7638-3319-5. — Текст: электронный. — URL: <https://znanium.com/catalog/document?id=328565>

10. 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>

11. 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>

12. 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>

13. 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>

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

## 9.2 Дополнительная литература:

1. Антипова, Л. В. Технология и оборудование производства колбас и полуфабрикатов: Учебное пособие / Антипова Л. В., Толпыгина И. Н., Калачев А. А. - СПб:ГИОРД, 2013. - 600 с.: 70x100 1/16 (Переплёт) ISBN 978-5-98879-134-8 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/753450>
2. 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>
3. Губаненко Г.А. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания : учебное пособие / Губаненко Г.А., Камоза Т.Л.. — Красноярск : Сибирский федеральный университет, 2019. — 196 с. — ISBN 978-5-7638-4098-8. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/100001.html>
4. Технология продукции общественного питания : учебник для бакалавров / под ред. докт. техн. наук, проф. А. С. Ратушного. — 3-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. - 336 с. - ISBN 978-5-394-03412-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1091207>
5. 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>
6. 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>
7. 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>
8. 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>
9. 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>
10. Закон РФ от 28.12.2009 г. № 381 - ФЗ «Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации».

11. 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».

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

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

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

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

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

17. 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».

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

19. 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).

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

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

22. 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)».

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

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

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

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

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

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

29. ГОСТ Р 50763 - 2007 «Услуги общественного питания. Продукция

общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».

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

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

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

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

34. 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).

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

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

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

38. 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).

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

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

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

42. 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).

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

44. 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. | <a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>                   | Электронно-библиотечная система «Издательство «Лань» |
| 2. | <a href="http://znanium.com/">http://znanium.com/</a>                     | Электронно-библиотечная система ZNANIUM              |
| 3. | <a href="https://www.biblio-online.ru/">https://www.biblio-online.ru/</a> | Электронная библиотечная система «ЭБС ЮРАЙТ»         |

#### 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.<br>Тепловое оборудование – печь пароконвекционная UNOX XEVC-1011-E1R, плита электрическая ЭП 4ПН, плита электрическая с жарочным шкафом ЭП 6 ШЦ, сковорода электрическая ЭСК-90-0,27-40, шкаф пекарский двухсекционный ХПШ-2, Шкаф расстоечный ШРТ 6-ЭШ, |

|                                        |                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                        |                                                                                | Электровафельница GES 20, Фритюрница MINI III BARTSCHER. Холодильное оборудование – шкаф холодильный CM114-S, льдогенератор BremaCB-246, стол холодильный BN 11/TN W.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 9011, г. Севастополь, ул. Гоголя, 14   | 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)<br>рН метр (Портативный рН-метр/милливольтметр рН-420)<br>Фурье-спектрометр инфракрасный ФСМ2201<br>АТП-02 Автоматический высокоточный потенциометрический титратор<br>Химически стойкий мембранный вакуумный насос серии LABOPORT<br>Сушильный шкаф ШС-80-01<br>Муфельная печь ЭКСП 5<br>Баня водяная многоместная ПЭ-4300<br>Электроплитка GL3001 (4 шт.)<br>Лабораторная медицинская центрифуга С 2204 Classic<br>Анализатор влажности Эвлас-2М<br>Лабораторный холодильник ХЛ-340<br>Аквадистиллятор с охладителем (не эксплуатируется пока) АЭ-5<br>Микроскоп бинокулярный МИКМЕД-5<br>Анализатор качества молока Лактан 600<br>УльтраМакс |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>Штатив лабораторный универсальный ПЭ-2700</p> <p>Шейкер лабораторный ПЭ Экрос</p> <p>Ультразвуковая ванна Сапфир - 2,8 ТТЦ</p> <p>Рефрактометр ИРФ-454 Б2М</p> <p>Аналитические весы 1 класса точности HR-100AG</p> <p>Весы II класса точности с внешней калибровкой ЕК-600i</p> <p>Концентрационный фотоэлектрический фотометр КФК-3-01</p> <p>Электрошкаф сушильный вакуумный ШСВ-11/2,5-С</p> <p>Магнитная мешалка с подогревом ПЭ-6110</p> <p>Магнитная мешалка ПЭ-6100</p> <p>Верхнеприводное перемешивающее устройство со штативом ПЭ-8100 со штативом ES-2720</p> <p>Мешалка центрифужная фторопластовая IM 8</p> <p>28. Мешалка пропеллерная фторопластовая IM 5</p> |
|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

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

**Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа**

(наименование практики)

**19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания**

(код и наименование направления подготовки)

Современные технологии организации и производства продукции  
общественного питания

(наименование профиля)

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

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

| №<br>п/п                   | Наименование изданий учебной литературы                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Количество<br>экземпляров                                                                  |
|----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Основная литература</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                            |
| 1                          | 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: <a href="https://urait.ru/bcode/470666">https://urait.ru/bcode/470666</a> (дата обращения: 22.05.2023).   | Доступ без ограничения числа авторизованных пользователей, регистрация по IP-адресам СевГУ |
| 2                          | Австриевских, А. Н. Продукты здорового питания. Новые технологии, обеспечение качества, эффективность применения / А. Н. Австриевских, А. А. Вековцев, В. М. Позняковский. — Саратов : Вузовское образование, 2014. — 428 с. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <a href="https://www.iprbookshop.ru/5584.html">https://www.iprbookshop.ru/5584.html</a> (дата обращения: 22.05.2023).             | Доступ без ограничения числа авторизованных пользователей, регистрация по IP-адресам СевГУ |
| 3                          | Неверова, О. А. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения : учебник / О. А. Неверова, Г. А. Гореликова, В. М. Позняковский. — Саратов : Вузовское образование, 2014. — 415 с. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <a href="https://www.iprbookshop.ru/4160.html">https://www.iprbookshop.ru/4160.html</a> (дата обращения: 22.05.2023).                                 | Доступ без ограничения числа авторизованных пользователей, регистрация по IP-адресам СевГУ |
| 4                          | 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 // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <a href="https://www.iprbookshop.ru/90672.html">https://www.iprbookshop.ru/90672.html</a> (дата обращения: 22.05.2023) | Доступ без ограничения числа авторизованных пользователей, регистрация по IP-адресам СевГУ |
| 5                          | Технология функциональных продуктов питания: учебное пособие для вузов / Л. В. Донченко [и др.]. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Юрайт, 2019. — 176 с. — (Университеты России). — ISBN 978-5-534-05899-4. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <a href="https://urait.ru/bcode/444271">https://urait.ru/bcode/444271</a> (дата обращения: 22.05.2023).                                                                              | Доступ без ограничения числа авторизованных пользователей, регистрация по IP-адресам СевГУ |

| №<br>п/п                         | Наименование изданий учебной литературы                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Количество<br>экземпляров                                                                         |
|----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 6                                | Бобренева, И. В. Функциональные продукты питания и их разработка : монография / И. В. Бобренева. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 368 с. — ISBN 978-5-8114-3558-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/115482">https://e.lanbook.com/book/115482</a> (дата обращения: 22.05.2023).                                                                                                    | <i>Доступ без ограничения числа авторизованных пользователей, регистрация по IP-адресам СевГУ</i> |
| 7                                | Кольман, О. Я. Разработка технологий получения продуктов функционального назначения с использованием вторичных сырьевых ресурсов растительного происхождения: монография / Кольман О.Я., Иванова Г.В. - Краснояр.:СФУ, 2016. - 168 с.: - URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/967757">https://znanium.com/catalog/product/967757</a> (дата обращения: 22.05.2023). – Режим доступа: по подписке. — ISBN 978-5-7638-3319-5. - Текст : электронный. | <i>Доступ без ограничения числа авторизованных пользователей, регистрация по IP-адресам СевГУ</i> |
| 8                                | 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: <a href="https://urait.ru/bcode/471837">https://urait.ru/bcode/471837</a> (дата обращения: 22.05.2023).                                   | <i>Доступ без ограничения числа авторизованных пользователей, регистрация по IP-адресам СевГУ</i> |
| <b>Дополнительная литература</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                   |
| 1.                               | Джабоева, А. С. Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: учебное пособие / Джабоева А.С., Тамова М.Ю. - Москва :Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 256 с. - URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/942765">https://znanium.com/catalog/product/942765</a> (дата обращения: 22.05.2023). — ISBN 978-5-9776-0219-8. - 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, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 528 с. (Бакалавриат) - URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/504888">https://znanium.com/catalog/product/504888</a> (дата обращения: 22.05.2023). — ISBN 978-5-9776-0369-0. - Текст : электронный.                                                                                             | <i>Доступ без ограничения числа авторизованных пользователей, регистрация по IP-адресам СевГУ</i> |
| 3.                               | Коник, Н. В. Товароведение продовольственных товаров: учебное пособие / Н.В. Коник. - Москва : Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 416 с. (ПРОФИль). - URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/397798">https://znanium.com/catalog/product/397798</a> (дата обращения: 22.05.2023). — ISBN 978-5-98281-108-0. - Текст : электронный.                                                                                                                       | <i>Доступ без ограничения числа авторизованных пользователей, регистрация по IP-адресам СевГУ</i> |

Библиограф 1 категории

Е.П. Любезная

(подпись)

М.П.

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

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

**19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания**

(код и наименование направления подготовки)

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

(наименование профиля)

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

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

| №<br>п/п                         | Наименование изданий учебной литературы                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Количество экзем-<br>пляров                                                                |
|----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Основная литература</b>       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                            |
| 1                                | Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для вузов / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 396 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15237-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <a href="https://urait.ru/bcode/512685">https://urait.ru/bcode/512685</a> (дата обращения: 20.04.2023).                                     | Доступ без ограничения числа авторизованных пользователей, регистрация по IP-адресам СевГУ |
| 2                                | Австриевских, А. Н. Продукты здорового питания. Новые технологии, обеспечение качества, эффективность применения / А. Н. Австриевских, А. А. Вековцев, В. М. Позняковский. — Саратов : Вузовское образование, 2014. — 428 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <a href="https://www.iprbookshop.ru/5584.html">https://www.iprbookshop.ru/5584.html</a> (дата обращения: 20.04.2023). — Режим доступа: для авторизир. пользователей | Доступ без ограничения числа авторизованных пользователей, регистрация по IP-адресам СевГУ |
| 3                                | Неверова, О. А. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения : учебник / О. А. Неверова, Г. А. Гореликова, В. М. Позняковский. — Саратов : Вузовское образование, 2014. — 415 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <a href="https://www.iprbookshop.ru/4160.html">https://www.iprbookshop.ru/4160.html</a> (дата обращения: 20.04.2023). — Режим доступа: для авторизир. пользователей                     | Доступ без ограничения числа авторизованных пользователей, регистрация по IP-адресам СевГУ |
| <b>Дополнительная литература</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                            |
| 1                                | Джабоева, А. С. Технология продуктов общественного питания: сборник задач : учебное пособие / А. С. Джабоева, М. Ю. Тамова. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2021. — 256 с. - URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1179530">https://znanium.com/catalog/product/1179530</a> (дата обращения: 20.04.2023). — Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-9776-0219-8. - Текст : электронный.                                                                                   | Доступ без ограничения числа авторизованных 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 : ИНФРА-М, 2021. — 528 с. — (Бакалавриат). - URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1233293">https://znanium.com/catalog/product/1233293</a> (дата обращения: 20.04.2023). — Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-9776-                                                                                                              | Доступ без ограничения числа авторизованных пользователей, регистрация по IP-адресам СевГУ |

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                   |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | 0369-0. - Текст : электронный.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <i>СевГУ</i>                                                                                      |
| 3 | Коник, Н. В. Товароведение продовольственных товаров : учебное пособие / Н. В. Коник. - Москва : ИНФРА-М, 2022. - 416 с. - (ПРОФИЛЬ). - URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1832336">https://znanium.com/catalog/product/1832336</a> (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> |

Библиограф 1 категории:

*люб!*

Е.П. Любезная

