

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

СОГЛАСОВАНО

Заведующий кафедрой
«Пищевые технологии и оборудование»

 Н.И. Покинтелица

«15» января 2025 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор
Политехнического института

 В.И. Головин

«15» января 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Б2.В.ДВ.01.01(П) Профессиональный трек
(тип практики)

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

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

бакалавриат
(уровень высшего образования)

очная, заочная, 2025
(форма обучения, год набора)

Севастополь
2025

Рабочая программа практики «Профессиональный трек» составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриат), утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 17.08.2020 № 1047 (далее – ФГОС ВО).

Рабочая программа практики рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Пищевые технологии и оборудование» от 15.01.2025, протокол № 5.

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


(подпись)

И.А. Прокопенко
(И.О. Фамилия)

Рабочая программа практики
составлена:
Доцент кафедры «Пищевые
технологии и оборудование», к.т.н.,
доцент


(подпись)

И.А. Прокопенко
(И.О. Фамилия)

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


(подпись)

Д.М. Белозерцева
(И.О. Фамилия)

Содержание

1 Цели практики	4
2 Задачи практики	4
3 Место практики в структуре ООП.....	4
4 Тип практики, способ и форма ее проведения	5
5 Планируемые результаты обучения при прохождении практики, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы.....	5
6 Структура и содержание практики.....	9
7 Формы отчетности по практике	10
8 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике.....	11
9 Учебно-методическое и информационное обеспечение практики	15
9.1 Основная литература	15
9.2 Дополнительная литература	16
9.3 Нормативные правовые и технические документы	17
9.4 Периодические издания	17
9.5 Интернет-ресурсы	17
9.6 Информационные технологии	18
10 Материально-техническое обеспечение практики	18
11 Особенности проведения практики для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	19
11.1 Требования к организации практики обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов.....	19
11.2 Особенности организации практики обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов.....	20
Приложение А.....	22

1 Цели практики

Целью производственной практики является развитие у обучающихся практических умений и навыков, а также формирование компетенций обучающихся в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. Практика направлена на обеспечение непрерывности и последовательности овладения обучающимися профессиональной деятельностью в соответствии с требованиями к уровню подготовки выпускника, а также согласно требований к сформированности соответствующих компетенций.

2 Задачи практики

- закрепление на практике теоретических знаний, полученных при изучении специальных дисциплин;
- приобретение профессионального практического опыта работы;
- изучение основных технологических операций производственного процесса и установление их влияния на формирование качества полуфабрикатов готовой пищевой продукции;
- анализ причин возникновения и характера возможных дефектов при производстве пищевой продукции;
- изучение и участие в организации, форм и методов контроля качества и браковки сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий;
- приобретение практических навыков органолептической оценки качества кулинарной продукции и участия в работе бракеражной комиссии;
- готовностью участия в технологических процессах производства кулинарной продукции и эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности;
- практическое освоение различных форм и методов управленческой деятельности на предприятиях индустрии питания;
- готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;
- изучение и анализ системы организации обслуживания и торговли пищевой продукцией на предприятиях индустрии питания;
- приобретение навыков оформления и ведения документации при приемке, хранении и реализации сырья, полуфабрикатов, готовой пищевой продукции, а также приобретение других практических навыков, предусмотренных учебным планом вуза.

3 Место практики в структуре ООП

Производственная практика (профессиональный трек) относится к блоку 2 «Практики» и входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений.

Знания и умения, полученные в результате прохождения данной практики, будут необходимы при изучении последующих дисциплин, а также при прохождении преддипломной практики и написании выпускной

квалификационной работы.

Для выполнения программы производственной практики студент должен владеть знаниями по дисциплинам профиля. Прохождение практики является необходимым для последующего освоения программного материала учебных дисциплин: Качество и безопасность продовольственного сырья и продуктов питания, Техно-химический контроль в общественном питании, Пищевые добавки, Технология пищевых производств, Кондитерское производство, Цифровое проектирование предприятий общественного питания, Управление производством продукции на предприятиях общественного питания, Учёт и отчетность в общественном питании, Организация питания в гостиничных и санаторно-курортных комплексах, Функциональные продукты.

4 Тип практики, способ и форма ее проведения

Тип практики: Профессиональный трек.

Способ: стационарная (в профильных организациях г. Севастополя, в научно-исследовательских подразделениях производственных предприятий и фирм, научно-образовательных и инновационных центров, с которыми Севастопольский государственный университет оформляет договорные обязательства).

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

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

Перечень планируемых результатов обучения по производственной практике, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОП, приведен в таблице 1.

Таблица 1 – Планируемые результаты обучения по практике

Формируемые в результате освоения ООП компетенции	Планируемые результаты обучения при прохождении практики
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм,	УК-2.1. В рамках цели проекта формулирует совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение, определяет ожидаемые результаты решения поставленных задач
	УК-2.2. Планирует реализацию задач в зоне своей ответственности с учетом имеющихся ресурсов и ограничений, действующих правовых норм
	УК-2.3. Выполняет задачи в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами и точками контроля, при необходимости корректирует способы решения задач

Формируемые в результате освоения ООП компетенции	Планируемые результаты обучения при прохождении практики
имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.4. Публично представляет результаты проекта, предлагает возможности их использования и/или совершенствования
ПК-1. Способен осуществлять организацию технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.1. Знает технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ПК-1.2. Умеет проводить расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ПК-1.3. Оформляет изменения в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ПК-1.4. Разрабатывает планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ПК-1.5. Осуществляет мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; применяет способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ПК-1.6. Организует работы по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК-2. Способен проводить основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-2.1. Знает, анализирует свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на ведение (оптимизацию) технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ПК-2.2. Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ПК-2.3. Проводит основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде
	ПК-2.4. Осуществляет математическое моделирование

Формируемые в результате освоения ООП компетенции	Планируемые результаты обучения при прохождении практики
	технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ в целях оптимизации производства, разработки новых технологий и технологических схем производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ПК-2.5. Умеет проводить стандартные и сертификационные испытания производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения соответствия нормативам выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями
	ПК-2.6. Знает, контролирует и управляет факторами, которые влияют на качество выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями
ПК-3. Способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, применять методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-3.1. Знает физические, химические, биохимические, теплофизические процессы, происходящих при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ПК-3.2. Знает назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ПК-3.3. Использует специализированное программное обеспечение в процессе контроля (регулирования) технологических параметров и режимов технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ПК-3.4. Осуществляет расчет, подбор оборудования, формирует технологическую компоновку для технологических линий и участков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; оценивает и планирует внедрение инноваций в производство
	ПК-3.5. Владеет навыками эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания
ПК-4. Способен осуществлять управление качеством, безопасностью и	ПК-4.1. Знает методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ПК-4.2. Знает требования к качеству, причины, методы

Формируемые в результате освоения ООП компетенции	Планируемые результаты обучения при прохождении практики
прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	выявления брака; применяет способы устранения брака в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ПК-4.3. Проводит лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности
	ПК-4.4. Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения соблюдения требований технических регламентов к видам пищевой продукции
	ПК-4.5. Осуществляет учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения соответствия нормативам выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями
	ПК-4.6. Разрабатывает методы санитарного, технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК-5. Способен осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий общественного питания, составлять техническую документацию на проектирование предприятий общественного питания	ПК-5.1. Знает методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов и проектирования предприятий общественного питания
	ПК-5.2. Знает принципы составления технологических расчетов, основные объемно-планировочные решения при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ПК-5.3. Проводит расчеты для проектирования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих организаций

Формируемые в результате освоения ООП компетенции	Планируемые результаты обучения при прохождении практики
	ПК-5.4. Применяет методы построения чертежей пространственных объектов, способы решения на чертежах метрических и позиционных задач, методы построения разверток, эскизов, чертежей стандартных деталей и соединений
ПК-6. Способен использовать современные системы автоматизированного проектирования при разработке конструкторской документации	ПК-6.1. Знает состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ПК-6.2. Разрабатывает с использованием современных систем автоматизированного проектирования технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ПК-6.3. Владеет навыками построения и чтения сборочных чертежей, правилами оформления конструкторской документации с использованием современных систем автоматизированного проектирования

6 Структура и содержание практики

Общая трудоемкость практики Профессиональный трек составляет 6 зачетных единиц (216 часов) и проводится в 6 семестре для очной и заочной формы обучения. Содержание работы отражено в таблице 2.

Таблица 2 – Структура и содержание практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды работ на практике, включая самостоятельную работу обучающихся и трудоемкость (в часах)	Формы текущего контроля
1	Подготовительный этап:	- прохождение инструктажа по технике безопасности (6 часов)	
2	Производственный этап	Ознакомление с местом прохождения профессионального трека. Знакомство с нормативно-правовой и информационно-методической базой. Подготовка индивидуального плана выполнения программы профессионального трека. Подбор и изучение справочной, технической, технологической документации в области производства продукции питания, необходимых для прохождения профессионального трека. Работа со справочной литературой,	Отчет, дневник практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды работ на практике, включая самостоятельную работу обучающихся и трудоемкость (в часах)	Формы текущего контроля
		нормативно-правовыми, техническими, технологическими документами, ресурсами. Обработка и анализ полученных результатов. Практический этап выполнения технологических операций, производственных заданий и индивидуального задания. (190 часов)	
3	Заключительный этап:	- подготовка и защита отчета (20 часов)	Итоговый контроль, зачёт

7 Формы отчетности по практике

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

По окончании производственной практики студенты-практиканты должны составить отчет о выполнении программы практики и индивидуального задания. Отчет сдается для проверки на ведущую кафедру. После чего в установленный Положением срок обучающиеся должны получить по данному отчету заключение руководителей практики и пройти аттестацию. Оценка по практике приравнивается к оценкам по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости студентов.

При этом учитывается:

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

Во время практики студенты выполняют индивидуальные задания,

которые получают от руководителя практики от университета. Они направлены на углубление знаний по направлению подготовки или решение конкретной производственной задачи.

Индивидуальное задание должно быть связано с деятельностью данной производственной базы и направлено на изучение как отдельных видов сырья, полуфабрикатов, так и на научно-обоснованного исследования отдельных приемов технологического процесса.

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

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

Структурными элементами отчета о практике являются:

титульный лист; индивидуальное задание на практику; содержание; введение; основная часть; заключение; список литературы; приложения.

Требования к оформлению отчета о практике:

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

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

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

4. Отчет должен быть переплетен доступным способом.

8 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

По результатам прохождения производственной практики (профессиональный трек) для студентов предусматривается дифференцированный зачет в шестом семестре.

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	Высокий (творческий)	отлично

Сумма баллов по 100-балльной шкале	Оценка ECTS	Критерии оценивания	Уровень компетентности	Оценка по национальной шкале
		по результатам практики сделан четко и ясно. Компетенции освоены в полном объеме, о чем свидетельствует защита отчета.		
82-89	B	Индивидуальное задание выполнено полностью. При выполнении задания студент работал творчески, инициативно, самостоятельно. Есть недочеты в оформлении отчета и/или в докладе. Компетенции сформированы, но содержат отдельные пробелы, о чем свидетельствует защита отчета.	Достаточный	Хорошо
75-81	C	Индивидуальное задание выполнено полностью. Руководитель практики влиял на результаты выполнения задания. Есть недочеты в оформлении отчета и/или в докладе. Компетенции сформированы, но содержат отдельные пробелы, о чем свидетельствует защита отчета.		
69-74	D	Задание выполнено частично (70%). Есть недочеты в оформлении отчета и/или в докладе. Компетенции в целом сформированы успешно, но выявлены не полностью структурированные знания, о чем свидетельствует защита отчета.	Средний	Удовлетворительно
60-68	E	Задание выполнено частично (50%). Есть недочеты в оформлении отчета и/или в докладе. Компетенции в целом сформированы успешно, но выявлены не полностью структурированные знания, умения и навыки, о чем свидетельствует защита отчета.		
35-59	FX	Задание не выполнено, отчет не оформлен. Компетенции не освоены.	Низкий	Неудовлетворительно
1-34	F	Задание не выполнено, отчет не оформлен. Компетенции не освоены. Студент не являлся на место прохождения практики.		

Типовые контрольные вопросы и задания для оценки результатов обучения

Примеры типовых заданий, результаты выполнения которых должны быть отражены в Дневнике практики.

Характеристика:

- предприятия общественного питания (тип, класс, производственная структура), его правового статуса,
- нормативно-правовой базы функционирования предприятия;
- технических документов, регулирующих деятельность предприятия-базы практики,
- организационной структуры предприятия, структуры управления,
- требований по технике безопасности, пожарной безопасности на предприятии;
- требований по производственной санитарии и гигиене,
- производственной программой предприятия,
- ассортимента выпускаемой продукции, перечня основных и дополнительных услуг,
- условий реализации выпускаемой продукции,
- документации при приемке, хранении и реализации сырья, полуфабрикатов, готовой пищевой продукции,
- материально – технической базы предприятия: планировкой, составом, назначением и взаимосвязью складских, производственных, торговых и вспомогательных помещений, их оборудованием и оснащением, дизайном помещений, средствами достижения единства стиля предприятия,
- технологического оборудования, вспомогательных средств,
- основных категорий производственного и обслуживающего персонала, требований к нему, организацией и планированием его труда, правилами личной гигиены,
- технологических процессов, технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов
- способов контроля эффективности технологических процессов,
- проведении стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания;
- форм и методов контроля качества и браковки сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий;
- органолептической оценки качества кулинарной продукции и участия в работе бракеражной комиссии;
- причин возникновения и характера возможных дефектов при производстве пищевой продукции,
- технических средств механической обработки сырья на предприятии, изготовления полуфабрикатов из различного вида сырья.
- способов и технических средств тепловой обработки кулинарной продукции и кондитерской продукции,
- определение норм и потерь при различных способах механической и

тепловой обработки сырья, кулинарной и кондитерской продукции,

- методов эксплуатации технологического и торгового оборудования с оценкой их рациональности,
- системы обеспечения качества и безопасности продукции питания, изготавливаемой на предприятии общественного питания- базе практики,
- средств и методов обеспечения экологичности технических средств и технологических процессов производства продукции питания на предприятии,
- способами и техническими средствами охраны окружающей среды,
- способов обеспечения ресурсосберегающего производства на предприятии,
- методов и форм обслуживания, применяемых на предприятии,
- способами и средствами контроля качества и безопасности услуг, безопасности персонала,
- путей и средств устранения недостатков, препятствующих успешному личностному и профессиональному развитию и росту персонала,
- стимулирующих и оптимизирующих факторов в организации работы предприятия.

9 Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

9.1 Основная литература

1. 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>
2. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / Васюкова А., Славянский А.А., Куликов Д.А. – М.:Дашков и К, 2018. – 496 с. – ISBN 978-5-394-02516-7/ — Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/513905>
3. Гигиена и санитария общественного питания: учебное пособие / А.М. Бондарук [и др.]. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2017. — 136 с. — ISBN 978-985-503-644-0. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/67624.html>.
4. Джабоева, А. С. Технология продуктов общественного питания: сборник задач [Электронный ресурс]: учебное пособие / Джабоева А.С., Тамова М.Ю. – М.:Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2018. – 256 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/942765>
5. Мошков, В.И. Технология приготовления пищи. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы: учебное пособие / В.И. Мошков. — Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 60 с. — ISBN 978-5-8114-3142-7. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система «Лань»: [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/113380>
6. Ратушный, А. С. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров/А.С. Ратушный – М.: Дашков и К, 2016. – 336 с.: 60х90 1/16. – (Прикладной бакалавриат) (Переплёт) ISBN

978-5-394-02466-5.

—

Режим

доступа:

<http://znanium.com/catalog/product/519492>

7. 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>

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. 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>

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

4. Гигиена и санитария общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / А. М. Бондарук [и др.]; под ред. С. И. Сычик, Е. В. Федоренко. — Электрон. текстовые данные. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2017. — 136 с. — 978-985-503-644-0. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/67624.html>

5. 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>

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

7. 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>

8. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для вузов / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 332 с. —

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

9. Торопова, Н.Д. Организация производства на предприятии общественного питания: учебное пособие / Н.Д. Торопова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 348 с. — ISBN 978-5-8114-3691-0. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система «Лань»: [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/119617>

9.3 Нормативные правовые и технические документы

1. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 «О защите прав потребителей»
2. Федеральный закон от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом регулировании».
3. Гражданский кодекс Российской Федерации
4. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30.12.2001 N 197-ФЗ.
5. ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения».
6. ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования».
7. ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».
8. СанПиН 2.3.4.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
9. СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
10. Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания. Сборник технических нормативов / Под ред. М.П. Могильного. — М.: Дели принт, 2013 г. - 808с.
11. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию общественного питания / Составитель М.П. Могильный. — М.: ДеЛи Плюс, 2011. — 1008 с.

9.4 Периодические издания

1. «Питание и общество»
2. «Ресторатор»
3. «Ресторанные ведомости»
4. «Пищевая промышленность»
5. «ПродИндустрия»

9.5 Интернет-ресурсы

Обучающимся создана возможность оперативного обмена информацией с российскими образовательными организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

№	Адрес сайта и его описание	Перечень материалов, представленных на сайте
1.	http://e.lanbook.com	Электронно-библиотечная система «Издательство «Лань»
2.	http://znanium.com/	Электронно-библиотечная система ZNANIUM
3.	https://www.biblio-online.ru/	Электронная библиотечная система «ЭБС ЮРАЙТ»

9.6 Информационные технологии

В ходе проведения практики используется следующее программное обеспечение:

1. Microsoft Windows Professional 7/8.1/10, Microsoft Office 2016/2019/2021/2024
2. Kaspersky Endpoint Security 10/11
3. WinRAR 5.0

10 Материально-техническое обеспечение практики

При прохождении практики в профильных организациях, материально-техническое обеспечение предоставляется этими организациями самостоятельно.

Для прохождения практики, обработки материалов и подготовки отчета о практике используется материально-техническое оснащение кафедры «Пищевые технологии и оборудование»:

Адрес	Аудитория	Материально-техническое обеспечение
299011, г. Севастополь, Ул. Гоголя, 14	230 Лаборатория технологии продукции общественного питания	Механическое оборудование – картофелечистка МОК-300У, миксер планетарный EJ-20BF, мясорубка МИМ 350, Овощерезка электрическая Sirman TM2, посудомоечная машина фронтального типа МПК-500Ф-01, тестораскаточная машина для пиццы TR350 220V. Тепловое оборудование – печь пароконвекционная UNOX XEVC-1011-E1R, плита электрическая ЭП 4ПН, плита электрическая с жарочным шкафом ЭП 6 ШЦ, сковорода электрическая ЭСК-90-0,27-40, шкаф пекарский двухсекционный 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

Адрес	Аудитория	Материально-техническое обеспечение
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

11 Особенности проведения практики для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

11.1 Требования к организации практики обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья форма проведения практики устанавливается образовательной организацией с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ могут проходить практику как совместно с другими обучающимися (в учебной группе), так и индивидуально (по личному заявлению).

Выбор мест прохождения практики для инвалидов и лиц с ОВЗ осуществляется с учетом требований их доступности для данной категории обучающихся.

При определении места прохождения практики для инвалидов и лиц с ОВЗ учитываются рекомендации медико-социальной экспертизы, отраженные в индивидуальной программе реабилитации инвалида (при наличии), относительно рекомендованных условий и видов труда.

При необходимости для прохождения практики создаются специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, а также с учетом выполняемых обучающимся-инвалидом или обучающимся с ОВЗ трудовых функций, вида профессиональной деятельности и характера труда.

Обучающиеся данной категории могут проходить практику в профильных организациях, определенных для учебной группы, в которой они обучаются, если это не создает им трудностей в прохождении практики и освоении программы практики.

При наличии необходимых условий для освоения программы практики и выполнения индивидуального задания (или возможности создания таких условий) практика обучающихся данной категории может проводиться в структурных подразделениях образовательной организации.

При определении места практики для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ особое внимание уделяется безопасности труда и оснащению (оборудованию) рабочего места. Рабочие места, предоставляемые профильной организацией, должны (по возможности) соответствовать следующим требованиям:

– для инвалидов по зрению – слабовидящих: оснащение специального

рабочего места общим и местным освещением, обеспечивающим беспрепятственное нахождение указанным лицом своего рабочего места и выполнение трудовых функций, видеоувеличителями, лупами;

– для инвалидов по зрению – слепых: оснащение специального рабочего места тифлотехническими ориентирами и устройствами, с возможностью использования крупного рельефно-контрастного шрифта и шрифта Брайля, акустическими навигационными средствами, обеспечивающими беспрепятственное нахождение указанным лицом своего рабочего места и выполнение трудовых функций; – для инвалидов по слуху – слабослышающих: оснащение (оборудование) специального рабочего места звукоусиливающей аппаратурой, телефонами громкоговорящими;

– для инвалидов по слуху – глухих: оснащение специального рабочего места визуальными индикаторами, преобразующими звуковые сигналы в световые, речевые сигналы в текстовую бегущую строку, для беспрепятственного нахождения указанным лицом своего рабочего места и выполнения работы;

– для инвалидов с нарушением функций опорно-двигательного аппарата: оборудование, обеспечивающее реализацию эргономических принципов (максимально удобное для инвалида расположение элементов, составляющих рабочее место), механизмами и устройствами, позволяющими изменять высоту и наклон рабочей поверхности, положение сиденья рабочего стула по высоте и наклону, угол наклона спинки рабочего стула, оснащение специальным сиденьем, обеспечивающим компенсацию усилия при вставании, специальными приспособлениями для управления и обслуживания этого оборудования.

11.2 Особенности организации практики обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

11.2.1 Особенности содержания практики.

Индивидуальные задания формируются руководителем практики от образовательной организации с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья каждого конкретного обучающегося данной категории и должны соответствовать требованиям выполнимости и посильности.

При необходимости (по личному заявлению) содержание практики может быть полностью индивидуализировано (при условии сохранения возможности формирования у обучающегося всех компетенций, закрепленных за данной практикой).

11.2.2 Особенности организации трудовой деятельности обучающихся.

Объем, темп, формы работы устанавливаются индивидуально для каждого обучающегося данной категории. В зависимости от нозологии максимально снижаются противопоказанные (зрительные, звуковые, мышечные и др.) нагрузки.

Применяются методы, учитывающие динамику и уровень

работоспособности обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ. Для предупреждения утомляемости обучающихся данной категории после каждого часа работы делаются 10-15-минутные перерывы.

Для формирования умений, навыков и компетенций, предусмотренных программой практики, производится большое количество повторений (тренировок) подлежащих освоению трудовых действий и трудовых функций.

11.2.3 Особенности руководства практикой.

Осуществляется комплексное сопровождение инвалидов и лиц с ОВЗ во время прохождения практики, которое включает в себя:

- учебно-методическую и психолого-педагогическую помощь и контроль со стороны руководителей практики от образовательной организации и от профильной организации;
- корректирование (при необходимости) индивидуального задания и программы практики;
- помощь ассистента (ассистентов) и (или) волонтеров из числа обучающихся или работников профильной организации. Ассистенты/волонтеры оказывают обучающимся данной категории необходимую техническую помощь при входе в здания и помещения, в которых проводится практика, и выходе из них; размещении на рабочем месте; передвижении по помещению, в котором проводится практика; ознакомлении с индивидуальным заданием и его выполнении; оформлении дневника и составлении отчета о практике; общении с руководителями практики.

11.2.4 Особенности учебно-методического обеспечения практики.

Учебные и учебно-методические материалы по практике представляются в различных формах так, чтобы инвалиды с нарушениями слуха получали информацию визуально (программа практики и индивидуальное задание на практику печатаются увеличенным шрифтом; предоставляются видеоматериалы и наглядные материалы по содержанию практики), с нарушениями зрения – аудиально (например, с использованием программ-синтезаторов речи) или с помощью тифлоинформационных устройств.

11.2.5 Особенности проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

Во время проведения защиты практики разрешаются присутствие и помощь ассистентов (сурдопереводчиков, тифлосурдопереводчиков и др.) и (или) волонтеров и оказание ими помощи инвалидам и лицам с ОВЗ.

Форма проведения защиты практики для обучающихся-инвалидов и лиц с ОВЗ устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере и т.п.). При необходимости обучающемуся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа и (или) защиты отчета.

**Справка о наличии в фонде библиотеки
изданий учебной литературы, перечисленной в РПД,
по состоянию на 2025-2026 учебный год**

Производственная практика (Профессиональный трек)

(наименование дисциплины)

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

(код и наименование направления подготовки)

Технология и организация производства продукции общественного питания

(наименование профиля)

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

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

№ п/п	Наименование изданий учебной литературы	Количество экземпляров
Основная литература		
1.	Поляков, Н. А. Управление инновационными проектами : учебник и практикум для вузов / Н. А. Поляков, О. В. Мотовилов, Н. В. Лукашов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2024. — 384 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15534-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/536478 (дата обращения: 14.01.2025).	доступ для неограниченного числа авторизованных пользователей, регистрация по IP- адресам СевГУ
2.	Технология продукции общественного питания : учебник / под ред. А. С. Ратушного. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 241 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - URL: https://znanium.ru/catalog/product/1861798 (дата обращения: 14.01.2025). — Режим доступа: по подписке. — DOI 10.12737/1031132. - ISBN 978-5-16-015493-0. - Текст : электронный.	доступ для неограниченного числа авторизованных пользователей, регистрация по IP- адресам СевГУ
3.	Мишина, О. Ю. Технология продукции общественного питания : учебно-методическое пособие / О. Ю. Мишина. - Волгоград : Волгоградский государственный аграрный университет, 2018. - 76 с. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1007786 (дата обращения: 14.01.2025). — Режим доступа: по подписке. - Текст : электронный.	доступ для неограниченного числа авторизованных пользователей, регистрация по IP- адресам СевГУ
4.	Сурков, И. В. Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания : учебник / под общ. ред. проф. В. М. Позняковского. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 336 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - URL: https://znanium.ru/catalog/product/1939097 (дата обращения: 14.01.2025). — Режим доступа: по подписке. — DOI 10.12737/824. - ISBN 978-5-16-006184-9. - Текст : электронный.	доступ для неограниченного числа авторизованных пользователей, регистрация по IP- адресам СевГУ
5.	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, 2025. — 396 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15237-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/561624 (дата обращения: 15.01.2025).	доступ для неограниченного числа авторизованных пользователей, регистрация по IP- адресам СевГУ
6.	Джум, Т. А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе : учебное пособие / Т. А. Джум, Г.М. Зайко. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2024. — 528 с. — (Бакалавриат). - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2079694 (дата обращения: 14.01.2025). — Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-9776-0369-0. - Текст : электронный.	доступ для неограниченного числа авторизованных пользователей, регистрация по IP- адресам СевГУ

7.	Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для вузов / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Юрайт, 2024. — 719 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12853-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/542189 (дата обращения: 14.01.2025).	доступ для неограниченного числа авторизованных пользователей, регистрация по IP-адресам СевГУ
8.	Сергеев, А. А. Процессы и аппараты пищевой и перерабатывающей технологий : учебное пособие / А. А. Сергеев. — Ижевск : УдГАУ, 2020. — 278 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/178038 (дата обращения: 14.01.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	доступ для неограниченного числа авторизованных пользователей, регистрация по IP-адресам СевГУ
Дополнительная литература		
1.	Быстров, С. А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов : учебник / С.А. Быстров. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 536 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — URL: https://znanium.ru/catalog/product/2122942 (дата обращения: 14.01.2025). — Режим доступа: по подписке. — ISBN 978-5-16-012812-2. — Текст : электронный.	доступ для неограниченного числа авторизованных пользователей, регистрация по IP-адресам СевГУ
2.	Донченко, Л. В. Национальные кулинарные традиции: история продуктов питания : учебное пособие для вузов / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — Москва : Юрайт, 2024. — 349 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15335-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/538085 (дата обращения: 15.01.2025).	доступ для неограниченного числа авторизованных пользователей, регистрация по IP-адресам СевГУ
3.	Баранов, Б. А. Этикет обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие для вузов / Б. А. Баранов, И. А. Скоркина. — 2-е изд. — Москва : Юрайт, 2024. — 184 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-10698-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/542636 (дата обращения: 15.01.2025).	доступ для неограниченного числа авторизованных пользователей, регистрация по IP-адресам СевГУ
4.	Экспертиза и товароведение однородных групп продовольственных товаров : учебник / Л. Г. Елисеева, Т. Г. Родина, А. В. Рыжакова [и др.] ; под ред. докт. техн. наук, проф. Л. Г. Елисеевой. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2024. — 886 с. — URL: https://znanium.com/catalog/product/2128260 (дата обращения: 14.01.2025). — Режим доступа: по подписке. — ISBN 978-5-394-05428-0. — Текст : электронный.	доступ для неограниченного числа авторизованных пользователей, регистрация по IP-адресам СевГУ
5.	Щетинин, М. П. Проектирование предприятий общественного питания. Руководство к выполнению учебных проектов : учебное пособие для вузов / М. П. Щетинин, О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 299 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-08774-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/538548 (дата обращения: 14.01.2025).	доступ для неограниченного числа авторизованных пользователей, регистрация по IP-адресам СевГУ

Библиограф 1 категории:

Е.П. Любезная

М.П.

