

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

« 6 » марта 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор Политехнического института



В.И. Головин

« 6 » марта 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Производственная практика

(вид практики)

Б2.О.04(П) 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, 2024

(форма обучения, год набора)

Севастополь
2024

Рабочая программа практики составлена на основе ФГОС по направлению подготовки/специальности 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 6 марта 2024 г., протокол № 8.

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

Рабочая программа практики
составлена:

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

 О.П. Чуб
(подпись) (И.О. Фамилия)

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

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

1 Цели практики

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

2 Задачи практики:

Задачами научно-исследовательской работы являются:

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

– применение полученных знаний и материалов для подготовки квалифицированного отчета по практике и выполнения магистерской выпускной работы.

3 Место практики в структуре ООП:

Научно-исследовательская работа (НИР) относится к Блоку 2. «Практики», и является обязательной частью основной образовательной программы по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания. Научно-исследовательская работа представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

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

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».

Требования к «входным» компетенциям:

ПК-1. Способен проводить научно-исследовательские работы и маркетинговые исследования для поиска и разработки эффективных технологий и новых видов продукции общественного питания

ПК-2. Способен создавать математические модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства для улучшения качества продукции общественного питания

4 Тип практики, способ и форма ее проведения

Тип практики: научно-исследовательская работа.

Способ проведения практики: стационарная.

Форма: рассредоточенная практика.

Научно-исследовательская работа проводится в процессе обучения на кафедре «Пищевые технологии и оборудование» ФГАОУ ВО «Севастопольский государственный университет», предприятиях по производству продуктов питания или в научно-исследовательских организациях данного профиля.

Местами практики служат предприятия по производству разнообразных продуктов питания из молочного, мясного и рыбного сырья, научно-исследовательские организации, имеющие современную научно-

производственную базу, применяющие и разрабатывающие новые технологии продуктов питания, где возможен сбор материалов, связанных с темой выпускной квалификационной работы.

Предприятия по производству продуктов питания и научно-исследовательские организации:

- предоставляют обучающимся места практики;
- обеспечивают наибольшую эффективность ее прохождения, создавая необходимые условия для получения студентами знаний в области технологии продуктов питания;
- обеспечивают и контролируют соблюдение студентами правил внутреннего трудового распорядка, в том числе время начала и окончания работ;
- дают возможность студентам пользоваться литературой, имеющимися материалами о хозяйственной и финансовой деятельности предприятия, научно-исследовательской организации (отчеты, печатные и рукописные труды);
- оказывают помощь в подборе материала для выпускной квалификационной работы;
- несут полную ответственность за несчастные случаи со студентами, проходящими научно-исследовательскую практику;
- делают в дневнике студента-практиканта заключение по результатам практики, учитывая при этом качество выполнения работ, отношение к работе, дисциплину;
- в случае необходимости приказом директора предприятия или научно-исследовательской организации могут выносить взыскания студентам-практикантам, нарушающим правила внутреннего трудового распорядка и сообщать о всех дисциплинарных взысканиях ректору ФГАОУ ВО «Севастопольский государственный университет».

Студенты по возможности зачисляются в штат на вакантную должность.

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-1. Способен проводить научно-исследовательские работы и маркетинговые исследования для поиска и разработки эффективных технологий и новых видов продукции общественного питания	ПК-1.1. Способен проводить научно-исследовательские работы и маркетинговые исследования для поиска и подготовки предложений по формированию и совершенствованию продукции общественного питания.
	ПК-1.2. Применять техники количественной оценки, анализа информации о продукции и услугах общественного питания.
	ПК-1.3. Использует результаты научно-

	исследовательской деятельности при разработке эффективных технологий в профессиональной деятельности.
	ПК-1.4. Ставит задачи исследования, выбирает методы экспериментальной работы, интерпретирует и представляет результаты научных исследований
ПК-2. Способен создавать математические модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства для улучшения качества продукции общественного питания	ПК-2.1. Проводит прикладные научные исследования, обрабатывает результаты, используя их в профессиональной среде для улучшения качества продукции общественного питания.
	ПК-2.2. Владеет техническими средствами автоматизации для сбора и анализа данных.
	ПК-2.4. Знает методы расчета и проектирования технологических процессов производства продукции питания.
	ПК-2.5. Адаптирует современные версии систем управления качества конкретным условиям производства продукции питания на основе международных стандартов.
	ПК-2.6. Работает с нормативными документами, научной литературой в области микробиологического исследования, проводит отбор проб продуктов питания и их подготовку, определяет микробиологические показатели.
	ПК-2.7. Способен выполнять для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием передовой аппаратуры, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания

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		-	-	6	216
Всего			-	-	6	216

Структура практики для ЗФО:

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

6.2 Содержание практики

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

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

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; 2.Ознакомительная лекция по практике.	10	Входной контроль
2	Определение цели, задач исследования, объекта исследования	Сбор, обработка и систематизация литературного материала по инновационным разработкам согласно тематике НИР (проектирование продуктов питания и технологических процессов, оптимизация с учетом рационального использования сырья и ресурсов, разработка прогрессивных концепций работы предприятий и т.п.);	70	Текущий контроль
3	Обработка и анализ полученной информации, экспериментальные исследования	1.Решение поставленных задач, обоснование методов теоретических и экспериментальных исследований. 2.Предложения по внедрению результатов НИР в производство	110	Текущий контроль

4	Заключительный этап. Оформление результатов практики	Систематизация полученных знаний и результатов собственных исследований. Оценка результатов с точки зрения научной и практической значимости. Подготовка рукописи статьи. Оформление отчета согласно индивидуального задания. Подготовка к защите отчета по НИР.	26	Зачет с оценкой (итоговый)
Всего			216	-

7 Формы отчетности по практике:

Результаты прохождения практики по НИР 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 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 практики, после соответствующей доработки, выходит на защиту отчета о практике.

Оценка результатов практики производится руководителем 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.

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	В	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	С	Индивидуальное задание выполнено полностью. Руководитель практики влиял на результаты выполнения задания. Есть недочеты в оформлении отчета и/или в докладе. Компетенции сформированы, но содержат отдельные пробелы, о чем свидетельствует защита отчета.		
64-73	D	Задание выполнено частично (70%). Есть недочеты в оформлении отчета и/или в докладе. Компетенции в целом сформированы успешно, но выявлены не полностью структурированные знания, о чем свидетельствует защита отчета.	Средний	Удовлетворительно
60-63	E	Задание выполнено частично (50%). Есть недочеты в оформлении отчета и/или в докладе. Компетенции в целом сформированы успешно, но выявлены не полностью структурированные знания, умения и навыки, о чем свидетельствует защита отчета.		
35-59	FX	Задание не выполнено, отчет не оформлен. Компетенции не освоены.	Низкий	Неудовлетворительно
1-34	F	Задание не выполнено, отчет не оформлен. Компетенции не освоены. Студент не являлся на место прохождения практики.		

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. — ISBN 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.: 60х90 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 рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - Ч.1. - М.: Хлебпродинформ, 1996.

40. Сборник рецептов 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.	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 2010/2013/2016
2. Kaspersky Endpoint Security 10/11
- 3 WinRAR 5.0

10 Материально-техническое обеспечение практики

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

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

Адрес	Аудитория	Материально-техническое обеспечение
299011, г. Севастополь, ул. Гоголя, 14	230 Лаборатория технологии продукции общественного питания	Механическое оборудование – картофелечистка МОК-300У, миксер планетарный EJ-20BF, мясорубка МИМ 350, Овощерезка электрическая Sirman TM2, посудомоечная машина фронтального типа МПК-500Ф-01, тестораскаточная машина для пиццы TR350 220V. Тепловое оборудование – печь пароконвекционная UNOX XEVC-1011-E1R, плита электрическая ЭП 4ПН, плита электрическая с жарочным шкафом ЭП 6 ШЦ, сковорода электрическая ЭСК-90-0,27-40, шкаф пекарский двухсекционный 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. Се- вастополь, ул. Гоголя, 14	04 Лаборатория "Экспертиза качества и товароведение продовольственных товаров"	Спектрофотометр видимого диапазона (Спектрофотометр СФ-102) рН метр (Портативный рН-метр/милливольтметр рН-420) Фурье-спектрометр инфракрасный ФСМ2201 АТП-02 Автоматический высокоточный потенциометрический титратор Химически стойкий мембранный вакуумный насос серии LABOPORT Сушильный шкаф ШС-80-01 Муфельная печь ЭКСП 5 Баня водяная многоместная ПЭ-4300 Электроплитка GL3001 (4 шт.) Лабораторная медицинская центрифуга С 2204 Classic Анализатор влажности Эвлас-2М Лабораторный холодильник ХЛ-340 Аквадистиллятор с охладителем (не эксплуатируется пока) АЭ-5 Микроскоп бинокулярный МИКМЕД-5 Анализатор качества молока Лактан 600 УльтраМакс Штатив лабораторный универсальный ПЭ-2700 Шейкер лабораторный ПЭ Экрос Ультразвуковая ванна Сапфир - 2,8 ТТЦ Рефрактометр ИРФ-454 Б2М Аналитические весы 1 класса точности HR-100AG Весы II класса точности с внешней калибровкой ЕК-600i Концентрационный фотоэлектрический фотометр КФК-3-01 Электрошкаф сушильный вакуумный ШСВ-11/2,5-С Магнитная мешалка с подогревом ПЭ-6110 Магнитная мешалка ПЭ-6100 Верхнеприводное перемешивающее устройство со штативом ПЭ-8100 со штативом ES-2720 Мешалка центрифужная фторопластовая IM 8 28. Мешалка пропеллерная фторопластовая IM 5
---	---	--

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

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)

№ п/п	Наименование изданий учебной литературы	Количество экземпляров
Основная литература		
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: https://urait.ru/bcode/512685 (дата обращения: 13.03.2024).	Индивидуальный доступ без ограничений числа 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: https://www.iprbookshop.ru/5584.html (дата обращения: 13.03.2024). — Режим доступа: для авторизир. пользователей	Индивидуальный доступ без ограничений числа 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: https://www.iprbookshop.ru/4160.html (дата обращения: 13.03.2024). — Режим доступа: для авторизир. пользователей	Индивидуальный доступ без ограничений числа пользователей, регистрация по IP-адресам СевГУ
Дополнительная литература		
1	Джабоева, А. С. Технология продуктов общественного питания: сборник задач : учебное пособие / А.С. Джабоева, М.Ю. Тамова. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2024. — 256 с. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2124341 (дата обращения: 13.03.2024). — 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, 2024. — 528 с. — (Бакалавриат). - URL: https://znanium.com/catalog/product/2079694 (дата обращения: 13.03.2024). — Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-9776-0369-0. - Текст : электронный.	Доступ без ограничения числа авторизованных пользователей, регистрация по IP-адресам СевГУ

Научная библиотека
Библиограф 1 категории:
Севастопольский
М.П. государственный
университет



Е.П. Любезная