

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна  
Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского  
федерального университета  
Дата подписания: 20.07.2023 11:12:13  
Уникальный программный ключ:  
d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего образования  
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
Пятигорский институт (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебной работе  
Пятигорского института (филиал) СКФУ  
Мартыненко М.В.

Программа практики  
Производственная технологическая практика

|                             |                                                                              |                |
|-----------------------------|------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Направление подготовки      | <u>19.03.04 Технология продукции и<br/>организация общественного питания</u> |                |
| Направленность<br>(профиль) | <u>Технология и организация ресторанного дела</u>                            |                |
| Год начала обучения         | <u>2023</u>                                                                  |                |
| Форма обучения              | <u>очная</u>                                                                 | <u>заочная</u> |
| Реализуется в семестре      | <u>6</u>                                                                     | <u>8</u>       |

Разработано  
Зав. кафедрой технологии  
продуктов питания и товароведения  
Холодова Е.Н.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ  
Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E  
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна  
Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

Пятигорск, 2023 г.

## 1. Цели практики

Целями производственной технологической практики являются:

- формирование универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в сфере профессиональной деятельности для оптимизации технологического процесса, качества и безопасности готовой продукции, эффективности и надежности процессов производства;
- формирование практических навыков в сфере профессиональной деятельности;
- формирование непрерывности и последовательности овладения обучающимися профессиональной деятельностью, формами и методами работы.

## 2. Задачи практики

Задачами производственной технологической практики являются:

- изучение нормативно-правовых актов, регулирующих деятельность организации;
- проведение анализа основных направлений деятельности организации-базы практики;
- изучение производственной деятельности предприятия и отдельных его подразделений;
- приобретение профессиональных навыков путем освоения технологических процессов производства полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий в производственных условиях на базах практики;
- изучение методов определения и анализа свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства;
- воспитание исполнительской дисциплины, развитие способностей решать стандартные задачи профессиональной деятельности при работе в коллективе;

## 3. Место практики в структуре образовательной программы

Производственная технологическая практика базируется на следующих дисциплинах:

| Разделы ОП, коды циклов, модулей дисциплин | Форма обучения, курс |     | Дисциплины, на освоении которых базируется производственная технологическая практика |
|--------------------------------------------|----------------------|-----|--------------------------------------------------------------------------------------|
|                                            | офо                  | зфо |                                                                                      |
| Б1.О.15                                    | 3                    | 3   | Инновационные технологии в общественном питании                                      |
| Б1.О.17                                    | 3                    | 3   | Процессы и аппараты пищевых производств                                              |
| Б1.О.18                                    | 3                    | 3   | Идентификация и обнаружение фальсификации                                            |
| Б1.О.19                                    | 3                    | 3   | Системы управления технологическими процессами и информационные технологии           |
| Б1.О.24                                    | 3                    | 3   | Системы искусственного интеллекта                                                    |
| Б1.В.05                                    | 3                    |     | Товароведение продовольственных товаров                                              |
| Б1.В.06                                    | 3                    |     | Физиология питания                                                                   |
| Б1.В.07                                    | 3                    |     | Методы исследования сырья и продуктов общественного питания                          |
| Б1.В.08                                    | 3                    | 3   | Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания                            |
| Б1.В.10                                    | 3                    | 4   | Теоретические основы производства продуктов питания                                  |
| Б1.В.03                                    |                      | 4   | Технологическое оборудование предприятий общественного питания                       |
| Б1.В.04                                    |                      | 4   | Экономика предприятий общественного питания                                          |

Сертификат: 260900043E9AB8B952205E7BA500060000043E  
Владелец: Шебухова Татьяна Александровна

Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

|            |   |   |                                                                                                                |
|------------|---|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Б1.В.07    |   | 4 | Методы исследования сырья и продуктов общественного питания                                                    |
| Б2.О.02(У) | 4 | 6 | Учебная практика научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы) |

Результаты прохождения производственной технологической практики могут быть использованы в дальнейшем в изучении дисциплин учебного плана подготовке курсовых и выпускных квалификационных работ.

#### 4. Место и время проведения практики

Производственная технологическая практика осуществляется на базе предприятий и организаций общественного питания, по договорам о практической подготовке обучающихся, а также в лабораториях и структурных подразделениях Пятигорского института (филиал) СКФУ.

Время прохождения производственной технологической практики определяется учебным планом, составленным на основе ФГОС ВО. Практика проводится для обучающихся по очной форме обучения на 3 курсе в 6 семестре (4 недели), для обучающихся по заочной форме обучения на 4 курсе в 8 семестре (4 недели).

#### 5. Перечень планируемых результатов по практике, соотнесённых с планируемыми результатами освоения образовательной программы

| Код, формулировка компетенции                                                             | Код, формулировка индикатора                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Планируемые результаты, характеризующие этапы формирования компетенций, индикаторов                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде | ИД-1 <sub>УК-3</sub> Участвует в межличностном и групповом взаимодействии, используя инклюзивный подход, эффективную коммуникацию, методы командообразования и командного взаимодействия при совместной работе в рамках поставленной задачи.<br>ИД-2 <sub>УК-3</sub> Обеспечивает работу команды для получения оптимальных результатов совместной работы, с учетом индивидуальных возможностей её членов, использования методологии достижения успеха, методов, информационных технологий и технологий форсайта;<br>ИД-3 <sub>УК-3</sub> Обеспечивает выполнение поставленных задач на основе мониторинга командной работы и своевременного реагирования на существенные отклонения. | Демонстрирует способность участвовать в межличностном и групповом взаимодействии, используя инклюзивный подход, эффективную коммуникацию, методы командообразования и командного взаимодействия при совместной работе в рамках поставленной задачи.<br>Демонстрирует организованную работу команды для получения оптимальных результатов совместной работы, с учетом индивидуальных возможностей её членов, использования методологии достижения успеха, методов, информационных технологий и технологий форсайта.<br>Выполняет поставленные задачи на основе мониторинга командной работы и своевременного реагирования на существенные отклонения. |
| УК-6. Способен управлять своим временем                                                   | ИД-1 <sub>УК-6</sub> Устанавливает личные и профессиональные цели в соответствии с уровнем своих                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Определяет личные приоритеты, выстраивает и реализует траекторию саморазвития на основе принципов                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ  
Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E7B430000000043E  
Владелец: Шибанова Александра Александровна  
Действителен с 10.08.2022 по 19.08.2023

|                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни                                                                 | ресурсов и приоритетов действий, для успешного развития в избранной сфере профессиональной деятельности;<br>ИД-2 <sub>УК-6</sub> Реализует и корректирует стратегию личностного и профессионального развития, с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда;<br>ИД-3 <sub>УК-6</sub> Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач в избранной сфере профессиональной деятельности                                                               | образования в течение всей жизни. Разрабатывает и поддерживает стратегию личностного и профессионального развития, с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.<br>Демонстрирует способность критически оценивать эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач в избранной сфере профессиональной деятельности                                                                                                                                          |
| УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности                           | ИД-1 <sub>УК-7</sub> Выбирает здоровьесберегающие технологии для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности с учетом физиологических особенностей организма и условий жизнедеятельности;<br>ИД-2 <sub>УК-7</sub> Планирует свое рабочее и свободное время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности в профессиональной деятельности;<br>ИД-3 <sub>УК-7</sub> Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни. | Обеспечивает полноценную социальную и профессиональную деятельность, применяя здоровьесберегающие технологии, с учетом физиологических особенностей организма и условий жизнедеятельности;<br>Демонстрирует способность планировать свое рабочее и свободное время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности в профессиональной деятельности<br>Демонстрирует способность поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни. |
| УК-11. Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности | ИД-1 <sub>УК-11</sub> Знаком с действующими правовыми нормами, обеспечивающими борьбу с проявлениями экстремизма, терроризма в различных областях жизнедеятельности, со способами профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней;<br>ИД-2 <sub>УК-11</sub> Предупреждает возможные проявления экстремизма, терроризма, коррупционных риски в профессиональной деятельности;<br>ИД-3 <sub>УК-11</sub> Исключает вмешательство в свою профессиональную деятельность в случаях склонения к                                                                                                       | Понимает важность действующих правовых норм, обеспечивающих борьбу с проявлениями экстремизма, терроризма, коррупцией в различных областях жизнедеятельности, знаком со способами профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней<br>Демонстрирует способность предупреждать возможные проявления экстремизма, терроризма, коррупционные риски в профессиональной деятельности; исключать вмешательство в свою профессиональную деятельность в                                                                                                                                      |

|                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                      | коррупционным правонарушениям;<br>ИД-3 <sub>УК-11</sub> Взаимодействует в обществе на основе нетерпимого отношения к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействует им в профессиональной деятельности                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | случаях склонения к коррупционным правонарушениям<br>Демонстрирует способность взаимодействовать в обществе на основе нетерпимого отношения к проявлениям экстремизма, терроризма и коррупции                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| ПК-4 Способен определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства | ИД-1 <sub>ПК-4</sub> Анализирует свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества.<br>ИД-2 <sub>ПК-4</sub> Организует выбор, применяет методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции<br>ИД-3 <sub>ПК-4</sub> Разрабатывает мероприятия по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания | Применяет на основе анализа свойств, функций, классификации и значения сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, технологические процессы производства продуктов питания на основе принципов повышения качества и безопасности пищевой продукции.<br>Применяет методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции<br>Оптимизирует системы контроля качества и технологические процессы производства продуктов питания, разрабатывает мероприятия по совершенствованию системы контроля качества |

## 6. Структура и содержание практики

Общая трудоемкость производственной технологической практики составляет 6 зачетных единиц, 162 часа.

| Разделы (этапы) практики | Реализуемые компетенции / индикаторы                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Виды учебной работы на практике, включая самостоятельную работу студентов                                                                                                                                                         | Трудоемкость (час.) | Формы текущего контроля                        |
|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|------------------------------------------------|
| Организационный          | ИД-1 <sub>УК-3</sub> , ИД-2 <sub>УК-3</sub> , ИД-3 <sub>УК-3</sub> , ИД-1 <sub>УК-6</sub> , ИД-2 <sub>УК-6</sub> , ИД-3 <sub>УК-6</sub> , ИД-1 <sub>УК-7</sub> , ИД-2 <sub>УК-7</sub> , ИД-3 <sub>УК-7</sub> ИД-1 <sub>УК-11</sub> , ИД-2 <sub>УК-11</sub> , ИД-3 <sub>УК-11</sub> , ИД-1 <sub>ПК-4</sub> , ИД-2 <sub>ПК-4</sub> , ИД-3 <sub>ПК-4</sub> | Получение документов для прибытия на практику. Прибытие на практику и согласование подразделения - организации базы практики, в котором она будет проходить. Инструктаж по технике безопасности. Прохождение вводного инструктажа | 3                   | Журнал регистрации инструктажа по ТБ студентов |
|                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Знакомство с предприятием - базой практики<br>Организация рабочего места                                                                                                                                                          | 6,0                 | Письменный отчет                               |
|                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>Всего:</b>                                                                                                                                                                                                                     | <b>9,0</b>          |                                                |

Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E  
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

|                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                    |    |                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------------------|
| Прохождение практики                                                                                                                      | ИД-1 <sub>УК-3</sub> , ИД-2 <sub>УК-3</sub> , ИД-3 <sub>УК-3</sub> , ИД-1 <sub>УК-6</sub> , ИД-2 <sub>УК-6</sub> , ИД-3 <sub>УК-6</sub> , ИД-1 <sub>УК-7</sub> , ИД-2 <sub>УК-7</sub> , ИД-3 <sub>УК-7</sub> ИД-1 <sub>УК-11</sub> , ИД-2 <sub>УК-11</sub> , ИД-3 <sub>УК-11</sub> , ИД-1 <sub>ПК-4</sub> , ИД-2 <sub>ПК-4</sub> , ИД-3 <sub>ПК-4</sub> | Изучение нормативно-правовых актов, регулирующих деятельность организации; Проведение анализа основных направлений деятельности организации-базы практики; изучение производственной деятельности предприятия и отдельных его подразделений; (паспорт предприятия) | 3  | Письменный отчет |
|                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Изучение системы материально-технического снабжения                                                                                                                                                                                                                | 3  |                  |
|                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Изучение правил и принципов работы технологического оборудования; основных технологических операций производства с целью разработки рекомендаций по их совершенствованию                                                                                           | 6  |                  |
|                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Изучение ассортимента продукции, методов и форм контроля качества и учета сырья, полуфабрикатов, готовых изделий, форм и методов обслуживания потребителей                                                                                                         | 9  |                  |
|                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Освоение технологических процессов производства полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий в производственных условиях на базах практики                                                                                                                            | 81 |                  |
|                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Изучение опыта внедрения инновационных разработок в производство, расширением ассортимента продукции и совершенствованием способов производства                                                                                                                    | 6  |                  |
|                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Изучение вопросов обеспечения безопасности продукции и услуг на предприятии базе практики                                                                                                                                                                          | 6  |                  |
|                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Выполнение индивидуальных заданий.                                                                                                                                                                                                                                 | 30 |                  |
| ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ<br>Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E<br>Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                    |    |                  |
| Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                    |    |                  |

|          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                        |              |                         |
|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-------------------------|
|          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>Всего:</b>                                                                                                          | <b>144</b>   |                         |
| Отчетный | ИД-1 <sub>УК-3</sub> , ИД-2 <sub>УК-3</sub> ,<br>ИД-3 <sub>УК-3</sub> , ИД-1 <sub>УК-6</sub> ,<br>ИД-2 <sub>УК-6</sub> , ИД-3 <sub>УК-6</sub> ,<br>ИД-1 <sub>УК-7</sub> , ИД-2 <sub>УК-7</sub> ,<br>ИД-3 <sub>УК-7</sub> ИД-1 <sub>УК-11</sub> ,<br>ИД-2 <sub>УК-11</sub> , ИД-3 <sub>УК-11</sub> ,<br>ИД-1 <sub>ПК-4</sub> , ИД-2 <sub>ПК-4</sub> ,<br>ИД-3 <sub>ПК-4</sub> | Обработка и систематизация собранного материала. Составление и оформление отчета о практике. Защита отчета в комиссии. | 9,0          | Защита отчета с оценкой |
|          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>Всего:</b>                                                                                                          | <b>9</b>     |                         |
|          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>Итого</b>                                                                                                           | <b>162,0</b> |                         |

## 7. Методические рекомендации для студентов по прохождению практики

### 7.1. Использование материала учебно-методического комплекса практики

На первом этапе необходимо ознакомиться со структурой практики, обязательными видами работ и формами отчетности.

Для успешного выполнения заданий по производственной технологической практике обучающемуся необходимо самостоятельно изучить рекомендуемые литературные, учебно-методические и информационные средства информации.

#### Фонд оценочных средств по практике

Фонд оценочных средств (ФОС) производственной технологической практики базируется на перечне осваиваемых компетенций с указанием этапов их формирования в процессе прохождения практики. ФОС обеспечивает объективный контроль достижения запланированных результатов обучения. ФОС включает в себя:

- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций;
- типовые контрольные задания, необходимые для оценки знаний, умений и уровня овладения формируемыми компетенциями в процессе прохождения практики.

ФОС является приложением к данной программе практики.

## 8. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

### 8.1. Рекомендуемая литература.

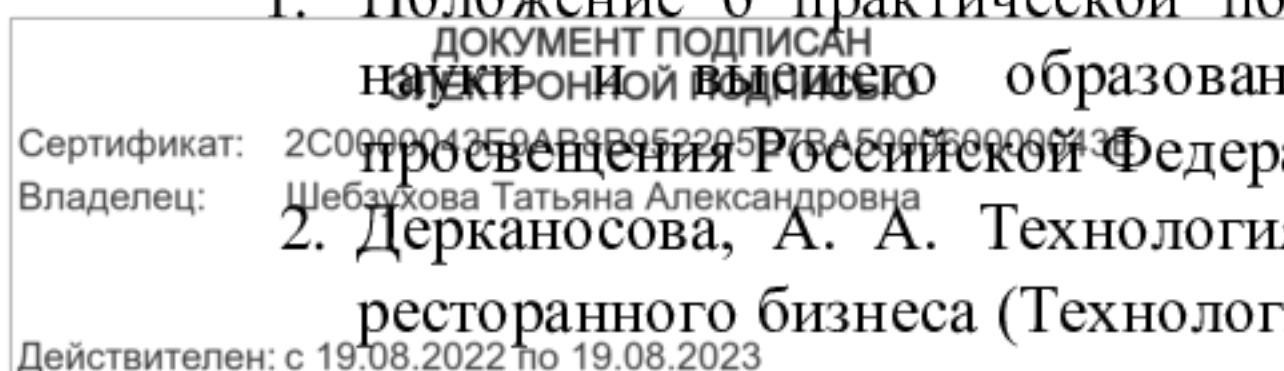
#### 8.1.1. Основная литература:

1. 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.
2. Технология продукции общественного питания: учебник / А.С.Ратушный, Б.А.Баранов, Т.С.Элиарова и др.; под ред. А.С. Ратушного. – М.: Издательско–торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. – 336 с.: табл. – (Прикладной бакалавриат). – Библиогр. в кн. – ISBN 978–5–394–02466–5; То же [Электронный ресурс]. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=426459>.

#### 3. 8.1.2. Дополнительная литература:

1. Положение о практической подготовке, утвержденное Приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерством просвещения Российской Федерации от 05 августа 2020г. №885/390.

2. Дерканосова, А. А. Технология производства продукции индустрии питания и ресторанного бизнеса (Технология мучных кулинарных изделий) : учебное пособие



/ А. А. Дерканосова, Я. П. Домбровская, Е. В. Белокурова. — 2-е изд. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2021. — 216 с. — ISBN 978-5-00032-530-8. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/119655.html>.

3. Организация и технологии предприятий питания в профессиональной сфере. Практикум : учебное пособие / Н. С. Родионова, Е. В. Белокурова, Е. А. Климова, Т. А. Разинкова. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2021. — 224 с. — ISBN 978-5-00032-563-6. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/119644.html>

4. Кужева, С. Н. Методы принятия управленческих решений : учебное пособие / С. Н. Кужева, Н. П. Лещенко. — Омск : Издательство Омского государственного университета, 2022. — 126 с. — ISBN 978-5-7779-2587-7. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/120311.html>

5. Могильный, М. П. Технология продукции общественного питания: [учеб. пособие] / М.П. Могильный, Т.Ш. Шалтумаев, Т.В. Шленская. — М.: ДеЛи плюс, 2013. — 431 с.

6. Технология продукции общественного питания : учебник / под ред. А.С. Ратушного. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 241 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-015493-0. - Текст : электронный. -URL: <https://znanium.com/catalog/product/1031132>.

7. Смирнова И.Р. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Смирнова И.Р., Дудник Т.Л., Сивченко С.В.— Электрон. текстовые данные.— М.: Российская международная академия туризма, Логос, 2014.— 152 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/51864>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю

#### **8. Научные периодические издания:**

Вопросы питания

Известия высших учебных заведений. Пищевая технология

Пищевая промышленность

Ресторанные ведомости

Стандарты и качество

Вестник Северо-Кавказского федерального университета

Наука. Инновации. Технологии

Современная наука и инновации

#### **7. Нормативно-технические документы:**

1. ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»

2. ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»

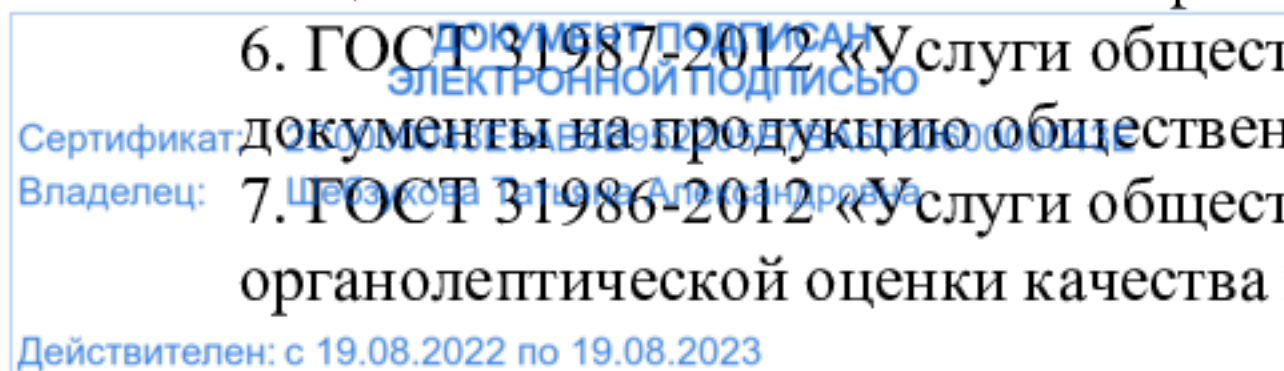
3. ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»

4. ГОСТ 32962-2014 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания»

5. ГОСТ 30389-2012 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»

6. ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания»

7. ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»



9. СанПиН 2.3.2.2422–08 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»; 2.3.2 Продовольственное сырье и пищевые продукты. Доп. 12 к СанПиН 2.3.2. 1078–01: Санитарно–эпидемиологические правила и нормы: изд. официальное/ СанПиН2.3.2.2422–08. – М.: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2008.

1. Холодова Е.Н. Методические указания по организации и проведению производственной технологической практики для обучающихся направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела. – Пятигорск, 2023.

1. Google Scholar [Электронный ресурс].- Режим доступа: <http://scholar.google.com>, свободный. – Загл. с экрана. (поисковая система, разработанная специально для студентов, ученых и исследователей, предназначена для поиска информации в онлайновых академических журналах и материалах, прошедших экспертную оценку).
2. РИБК [Электронный ресурс].- Режим доступа: <http://www.ribk.net>, свободный. – Загл. с экрана. (портал "Российского информационно-библиотечного консорциума" предоставляет возможность расширенного поиска библиографических данных и полнотекстовых ресурсов в электронных каталогах пяти крупнейших библиотек России: Всероссийской государственной библиотеке иностранной литературы им. М.И. Рудомино, Научной библиотеке МГУ им. Ломоносова, Парламентской библиотеке, Российской государственной библиотеке, Российской национальной библиотеке).
3. Университетская информационная система Россия [Электронный ресурс].- Режим доступа: <http://www.cir.ru>, доступ по общеуниверситетской сети. – Загл. с экрана. (включает нормативные документы федерального уровня, научные издания МГУ, аналитические издания (журнал "Эксперт"), доклады, публикации и статистические массивы исследовательских центров и др.).
4. SCIRUS [Электронный ресурс].- Режим доступа: <http://www.scirus.com>, свободный. – Загл. с экрана. (поисковая система, нацеленная на поиск исключительно научной информации, позволяет находить информацию в научных журналах, персональных страницах ученых, университетов и исследовательских центров. Доступ к полным текстам статей из журналов возможен только для подписчиков).
5. ScienceResearch.com [Электронный ресурс].- Режим доступа: <http://www.scienceresearch.com>, свободный. – Загл. с экрана.
6. Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам" - Режим доступа: <http://window.edu.ru/library/pdf2txt> -
7. Электронная библиотека «Наука и техника». Режим доступа: <http://n-t.ru/>
8. Государственная публичная научно-техническая библиотека России. Режим доступа: <http://www.gpntb.ru/>

### 8.2.1 Информационные справочные системы:

- Certifikat:** 2022-08-19  
**Владелец:** 2 Шейбулова Татьяна Александровна  
Microsoft Office Russian Level – лицензия № 6  
Действителен с 19.08.2022 по 19.08.2023

### 8.3 Материально-техническое обеспечение практики

|                        |                                                                                                                                                                                                                               |
|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Практические работы    | Лаборатория технологии продуктов питания – аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.<br>Базы практики - предприятия общественного питания в соответствии с ФГОС ВО |
| Самостоятельная работа | Компьютерный класс для работы с электронными учебниками для выполнения индивидуальных заданий по практике.<br>Персональные компьютеры, комплект учебной мебели                                                                |

### 8.4 Особенности освоения практики лицами с ограниченными возможностями здоровья:

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники, учебные пособия и дидактические материалы, специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования, услуги ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

Освоение производственной технологической практики обучающимися с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано совместно с другими обучающимися, а также в отдельных группах.

Освоение производственной технологической практики с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

В целях доступности получения высшего образования по образовательной программе лицами с ограниченными возможностями здоровья при освоении дисциплины (модуля) обеспечивается:

- 1) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:
  - присутствие ассистента, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (помогает занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку),
  - письменные задания, а также инструкции о порядке их выполнения оформляются увеличенным шрифтом,
  - специальные учебники, учебные пособия и дидактические материалы (имеющие крупный шрифт или аудиофайлы),
  - индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс,
  - при необходимости студенту для выполнения задания предоставляется увеличивающее устройство;
- 2) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:
  - присутствие ассистента, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (помогает занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку),
  - обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающемуся предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
  - обеспечивается надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

- 3) для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата (в том числе с тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;
- по желанию студента задания могут выполняться в устной форме.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023