

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Фурсов Владимир Александрович

Должность: И.о. директора Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 04.06.2026 10:50:24

Уникальный программный ключ:

1c378726a41fd0143ae5bccc8ba81860b00daa62

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,
канд. экон. наук, доцент
Данченко Н.В

Программа производственной практики Преддипломная практика

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания	
Направленность (профиль)	Технология и организация ресторанного дела	
Год начала обучения	2026	
Форма обучения	очная	заочная
Реализуется в семестре	8	9

Разработано

Зав. кафедрой технологии
продуктов питания и товароведения,
канд.техн.наук, доцент
Холодова Е.Н

Пятигорск, 2026 г.

1. Цели практики

Целями производственной практики (преддипломная практика) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела являются:

- закрепление и углубление теоретических знаний, полученных в процессе обучения;
- приобретение опыта самостоятельной профессиональной деятельности по основным ее видам (производственно-технологическая, организационно- управленческая, научно-исследовательская, проектная);
- сбор необходимых материалов для подготовки выпускной квалификационной работы

2. Задачи практики

Задачами практики являются:

- изучение организации документооборота по производству на предприятии питания, умение использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции общественного питания;
- организация процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания, контроль качества сырья и полуфабрикатов;
- обеспечение технологического процесса производства продукции и осуществление контроля за его соблюдением на отдельных участках/подразделениях предприятия питания
- изучение организационной структуры управления предприятием, должностных обязанностей персонала;
- изучение вопросов, касающихся финансово-хозяйственной деятельности предприятия.
- овладение современными информационными технологиями, с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования;
- воспитание исполнительской дисциплины и умения самостоятельно решать поставленные задачи.
- выявление влияния различных факторов на формирование качества готовой продукции;
- оценка критических контрольных точек и инновационной - технологических рисков при внедрении новых технологий;
- сбор и обработка фактического материала по разделам программы практики в предприятии и составление отчета по выполненному заданию.
- сбор и обработка материалов, необходимых для выполнения выпускной квалификационной работы.

3. Место практики в структуре образовательной программы

Практика базируется на следующих разделах ОП, курсах, дисциплинах, практиках:

Разделы ОП	Форма обучения, курс		Дисциплины, на освоении которых базируется практика
офо	офо	ЗФО	
	4	4	Технологическое оборудование предприятий общественного питания
	4	4	Экономика предприятий общественного питания
	3	4	Методы исследования сырья и продуктов общественного питания

1.2.4 1.6 1.7.1 1.7.2 1.7.3 1.7.4 2.2 2.3 3.3	3	3	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
	3	4	Теоретические основы производства продуктов питания
	3,4	4,5	Технология продукции общественного питания
	3,4	4,5	Проектирование предприятий общественного питания
	4	3	Санитария, гигиена питания и микробиология
	4	4	Технология зарубежной кухни
	4	5	Технология азиатской кухни
	3	4	Специальные виды питания
	3	2	Пищевые добавки в общественном питании
	3	2	Пищевые и биологически активные добавки
	4	4	Ресторанный менеджмент
	4	4	Ресторанное дело
	1	2	Учебная практика (ознакомительная)
	2	3	Учебная практика научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
	3	4	Производственная практика (технологическая)

4. Место и время проведения практики

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.

Производственная преддипломная практика проводится для обучающихся по очной форме обучения на 4 курсе в 8 семестре (4 недели), для обучающихся по заочной форме обучения на 5 курсе в 9 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-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ИД-1 _{УК-2} Формулирует цель проекта, определяет совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение и определяет ожидаемые результаты решения задач	Имеет представление о цели проекта, определяет совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение и определяет ожидаемые результаты решения задач;
	ИД-2 _{УК-2} Разрабатывает план действий для решения задач проекта, выбирая оптимальный способ их решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений	Демонстрирует знания и способность разрабатывать план действий для решения задач проекта, выбирая оптимальный способ их решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений
	ИД-3 _{УК-2} Обеспечивает выполнение проекта в соответствии с установленными целями, сроками и затратами, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и	Демонстрирует знания и способность обеспечивать выполнение проекта в

	ограничений, в том числе с использованием цифровых инструментов	соответствии с установленными целями, сроками и затратами, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений, в том числе с использованием цифровых инструментов.
УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	ИД-1_{УК-8} Знаком с общей характеристикой обеспечения безопасности и устойчивого развития в различных сферах жизнедеятельности; классификацией чрезвычайных ситуаций военного характера, принципами и способами организации защиты населения от опасностей, возникающих в мирное время и при ведении военных действий ИД-2_{УК-8} Оценивает вероятность возникновения потенциальной опасности в повседневной жизни и профессиональной деятельности и принимает меры по ее предупреждению ИД-3_{УК-8} Применяет основные методы защиты при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов в повседневной жизни и профессиональной деятельности	Осознает значение обеспечения безопасности и устойчивого развития в различных сферах жизнедеятельности; классификацией чрезвычайных ситуаций военного характера, принципами и способами организации защиты населения от опасностей, возникающих в мирное время и при ведении военных действий; Демонстрирует знания и способность оценивать вероятность возникновения потенциальной опасности в повседневной жизни и профессиональной деятельности и принимает меры по ее предупреждению; Применяет основные методы защиты при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов в повседневной жизни и профессиональной деятельности
УК-10. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	ИД-1_{УК-10} Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике ИД-2_{УК-10} Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей ИД-3_{УК-10} Использует финансовые инструменты для управления личными финансами, контролирует собственные экономические и финансовые риски	Принимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике Принимает решение о применении методов личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей Владеет финансовыми инструментами для управления личными финансами, контролирует собственные экономические и финансовые риски

ПК-1. Способен управлять материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ИД-1 _{ПК-1} Организует, планирует, контролирует и мотивирует деятельность подчиненных ИД-2 _{ПК-1} Применяет методы стратегического и тактического анализа потребностей предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах, специализированные компьютерные программы для ведения учета ИД-3 _{ПК-1} Использует современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Понимает важность правильной организации, планирования, контроля и мотивации деятельности подчиненных Использует методы стратегического и тактического анализа потребностей предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах, специализированные компьютерные программы для ведения учета Использует современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания
ПК-2. Способен эффективно взаимодействовать с потребителями и заинтересованными сторонами	ИД-1 _{ПК-2} Участвует в деловых переговорах, проведении совещаний, формировании системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания ИД-2 _{ПК-2} Применяет английский язык или другие иностранные языки для взаимодействия с потребителями и заинтересованными сторонами	Демонстрирует готовность участвовать в деловых переговорах, проведении совещаний, формировании системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания Использует английский язык или другие иностранные языки для взаимодействия с потребителями и заинтересованными сторонами
ПК-3. Способен осуществлять контроль и проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ИД-1 _{ПК-3} Использует законодательство РФ, в том числе трудовое, для координации, контроля и проведения оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Демонстрирует знания и способность использовать законодательство РФ, в том числе трудовое, для координации, контроля и проведения оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания
ПК-5. Способен применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять	ИД-1 _{ПК-5} Осуществляет контроль качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований ИД-2 _{ПК-5} Организует технологический процесс производства продуктов питания	Контролирует качество и безопасность продукции общественного питания, используя профессиональные знания инженерных процессов и правила эксплуатации современного технологического оборудования и приборов Организует технологические

направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции	массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья ИД-3_{ПК-5} Выявляет объекты для улучшения технологии пищевых производств с учетом прогрессивных методов эксплуатации оборудования, принципов управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания	процессы производства продуктов питания на основе принципов повышения качества и безопасности, используя профессиональные знания инженерных процессов и правила эксплуатации современного технологического оборудования и приборов Выявляет объекты для улучшения технологии пищевых производств с учетом прогрессивных методов эксплуатации оборудования, принципов управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания
ПК-6. Способен проводить проектные расчеты, обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для производственных технологических линий, основных и вспомогательных помещений, в том числе с использованием информационных технологий	ИД-1_{ПК-6} Выполняет технологические расчеты, компоновку, подбор и управление линиями оборудования, планировку предприятий с использованием нормативной документации и компьютерной техники ИД-2_{ПК-6} Применяет способы и средства получения, хранения, переработки информации для подбора оборудования, технико-экономических расчетов, проектирования основных и вспомогательных помещений предприятия питания	Демонстрирует знания и способность выполнять технологические расчеты, компоновку, подбор и управление линиями оборудования, планировку предприятий с использованием нормативной документации и компьютерной техники Проводит проектные работы, опираясь на способы и средства получения, хранения, переработки информации для подбора оборудования, технико-экономических расчетов, проектирования основных и вспомогательных помещений предприятия питания

ПК-7. Способен проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности	ИД-1_{ПК-7} Выполняет лабораторные исследования по рекомендуемым методикам в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, с требованиями охраны труда и экологической безопасности, составляет описание проводимых экспериментов ИД-2_{ПК-7} Анализирует результаты проведенных экспериментов для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	Применяет при выполнении лабораторных исследований рекомендуемые методики в соответствии с регламентами, требованиями нормативно-технической документации, с требованиями охраны труда и экологической безопасности. Составляет обзоры, отчеты и научные публикации; владеет статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований
ПК-8. Способен организовать контроль за обеспечением качества продукции и услуг	ИД-1_{ПК-8} Организует мероприятия, позволяющие провести оценку качества производимых полуфабрикатов и готовой продукции для различных видов питания, оказываемых услуг предприятиями питания	Проводит контроль и оценивает качество производимых полуфабрикатов и готовой продукции для различных видов питания, оказываемых услуг предприятиями питания
ПК-9. Способен адаптировать и модифицировать специализированное программное обеспечение, методы и алгоритмы систем искусственного интеллекта и машинного обучения в профессиональной деятельности	ИД-1_{ПК-9} Ориентируется в современных тенденциях развития цифровых технологий, выбирает технологии или программные средства для решения поставленных задач. ИД-2_{ПК-9} Применяет при решении задач профессиональной деятельности специализированное программное обеспечение, методы искусственного интеллекта и машинного обучения ИД-3_{ПК-9} Способен обосновать применение того или иного алгоритма машинного обучения для решения конкретной задачи ИД-4_{ПК-9} Разрабатывает оригинальные модели и	Использует теоретические знания для выполнения и ориентирования в современных тенденциях развития цифровых технологий, выбирает технологии или программные средства для решения поставленных задач. Решает задачи, используя в профессиональной деятельности специализированное программное обеспечение, методы искусственного интеллекта и машинного обучения Обосновывает применение того или иного алгоритма машинного обучения для

	алгоритмы искусственного интеллекта и машинного обучения в профессиональной деятельности	решения конкретной задачи Создает оригинальные модели и алгоритмы искусственного интеллекта и машинного обучения в профессиональной деятельности
--	--	---

6. Структура и содержание практики

Общая трудоемкость преддипломной практики составляет 6 зачетных единиц, 216 часов

Разделы (этапы) практик и	Реализуемые компетенции / индикаторы	Виды учебной работы на практике, включая самостоятельную работу студентов	Трудоемкость (час)	Формы текущего контроля
Раздел 1. Работа на базе практики				
Организационный	ИД-1 _{УК-2} ИД-2 _{УК-2}	Получение документов для прибытия на практику. Прибытие на практику и согласование подразделения - организации базы практики, в котором она будет проходить	6	Журнал регистрации инструктажа
	ИД-1 _{УК-8} ИД-2 _{УК-8} ИД-3 _{УК-8}	Прохождение вводного инструктажа по охране труда и противопожарной технике	6	
	ИД-3 _{УК-2} ИД-2 _{ПК-1}	Знакомство с предприятием - базой практики Организация рабочего места. Паспорт предприятия (наименование, место расположения, его назначение, производственная мощность).	6	Письменный отчет (Введение, раздел 1)
Практическая подготовка	ИД-1 _{К-10} ИД-1 _{ПК-2} ИД-2 _{ПК-2} ИД-2 _{ПК-1} ИД-1 _{ПК-3} ИД-2 _{ПК-6}	Организационно-экономическая характеристика предприятия Анализ и оценка экономической и маркетинговой деятельности, идентификация проблем при управлении производственными и логистическими процессами.	12	Письменный отчет (раздел 2.1)
	ИД-2 _{ПК-6}	Организация труда руководителя предприятия и его оценка стиля их работы заместителей, зав. производством, менеджеров; рациональное использование рабочего времени; применение компьютерной техники, соответствующего программного обеспечения на предприятии	12	собеседование
	ИД-2 _{УК-10} ИД-1 _{ПК-2} ИД-1 _{ПК-3} ИД-2 _{ПК-6}	Оценка и анализ рисков в организации работы предприятия.	12	Собеседование
	ИД-2 _{ПК-1} ИД-2 _{ПК-2} ИД-1 _{ПК-3} ИД-3 _{ПК-5} ИД-4 _{ПК-9}	Изучение основных видов нормативных, технических и технологических документов, используемых на предприятии	12	Собеседование

ИД-1ПК-1 ИД-2ПК-1 ИД-1ПК-2 ИД-1ПК-5 ИД-3ПК-5 ИД-2ПК-6	Изучение современных форм работы предприятия. Анализ ассортимента и фактического спроса на продукцию предприятия общественного питания.	12	Собеседование
ИД-3УК-2 ИД-1ПК-5 ИД-2УК-2	Анализ производственно-торговой деятельности предприятия Изучение системы организации снабжения предприятия продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами, средствами материально-технического снабжения, форм поставки продовольственного сырья и товаров. Источники поступления различных видов продукции. Договорные связи с поставщиками, порядок заключения договоров, разновидности договоров.	12	Письменный отчет (раздел 2.2)
ИД-1ПК-9 ИД-2ПК-9 ИД-3ПК-9	Привести оценку качества обслуживания по его основным показателям: качеству пищи, разнообразию питания, стоимости и затратам времени посетителями на получение продукции, культуры обслуживания и др. факторам. Эффективность применяемых форм обслуживания и пути их совершенствования	12	Собеседование
ИД-1ПК-1 ИД-2ПК-1 ИД-1ПК-2 ИД-1ПК-5 ИД-3ПК-5 ИД-2ПК-6	Индивидуальное задание (специальный вопрос ВКР)	30	Письменный отчет (раздел 2.3)
Итого: по разделу 1		132	
Раздел 2. Сбор материала для ВКР			
а) в виде дипломного проекта			
ИД-1ПК-5 ИД-1ПК-6 ИД-1ПК-8 ИД-3ПК-9	Разработка технико-экономического обоснования проектирования предприятия	18	Письменный отчет (раздел 3.1.1)
ИД-1ПК-5 ИД-1ПК-6 ИД-2ПК-7 ИД-3ПК-9	Разработка меню и производственной программы проектируемого предприятия	18	Письменный отчет (раздел 3.1.1)
ИД-1ПК-5 ИД-1ПК-6 ИД-2ПК-7 ИД-1ПК-8 ИД-3ПК-9	Расчет количества продуктов, полуфабрикатов и готовой продукции	18	Письменный отчет (раздел 3.1.1)
ИД-1ПК-8 ИД-3ПК-9 ИД-4ПК-9	Дополнительные услуги, предоставляемые предприятием	18	Письменный отчет (раздел 3.1.1)

		б) в виде дипломной работы		
	ИД-1 _{ПК-5} ИД-3 _{ПК-5} ИД-1 _{ПК-7} ИД-1 _{ПК-9} ИД-3 _{ПК-9} ИД-4 _{ПК-9}	Обзор информационных источников по теме исследования	18	Письменный отчет (раздел 3.1.1)
	ИД-1 _{ПК-5} ИД-2 _{ПК-6} ИД-1 _{ПК-7} ИД-1 _{ПК-9} ИД-3 _{ПК-9} ИД-4 _{ПК-9}	Определение целей и задач исследований.	18	Письменный отчет (раздел 3.1.1)
	ИД-2 _{ПК-6} ИД-1 _{ПК-7} ИД-2 _{ПК-7} ИД-1 _{ПК-9} ИД-3 _{ПК-9}	Составление схемы эксперимента	18	Письменный отчет (раздел 3.1.1)
	ИД-1 _{ПК-5} ИД-2 _{ПК-5} ИД-3 _{ПК-5} ИД-1 _{ПК-7} ИД-2 _{ПК-7} ИД-1 _{ПК-8} ИД-1 _{ПК-9} ИД-2 _{ПК-9} ИД-3 _{ПК-9}	Выбор материалов и методов исследования	18	Письменный отчет (раздел 3.1.1)
		Всего по разделу 2	72	
Отчетный	ИД-1 _{УК-2} ИД-2 _{УК-2}	Составление и оформление отчета о практике, отзыв руководителей практики, защита отчета в комиссии.	12	Защита отчета в комиссии
		Всего	12	
		Итого	216	

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, которые отражены в методических указаниях по организации и проведению практики.

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

7.2. Фонд оценочных средств по практике

Фонд оценочных средств (ФОС) по практике 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 (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций;

- типовые контрольные задания и иные материалы, 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. Перечень основной и дополнительной литературы

8.1.1. Перечень основной литературы:

1. Научно-практические аспекты производства продукции индустрии питания: учебник / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева, Н. В. Барсукова, И. В. Симакова. — Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2022. — 424 с. — ISBN 978-5-6046938-1-0. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/116124.html>
2. Сапожников, А. Н. Автоматизированные системы управления производством и обслуживанием в индустрии питания: учебное пособие для бакалавров / А. Н. Сапожников, О. В. Рогова, Л. Н. Рождественская. — Москва: Ай Пи Ар Медиа, 2022. — 110 с. — ISBN 978-5-4497-1583-8. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/119063.html>

8.1.2. Перечень дополнительной литературы:

1. Положение о практической подготовке, утвержденное Приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерством просвещения Российской Федерации от 05 августа 2020г. No885/390.
2. 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>
3. Куткина, М. Н. Инновации в технологии продукции индустрии питания: учеб. пособие / М.Н. Куткина, С.А. Елисеева. - СПб: Троицкий мост, 2016. - 168 с.
4. Мельникова Е.И. Современные методы исследования свойств сырья и продуктов животного происхождения. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Мельникова Е.И., Рудниченко Е.С., Богданова Е.В.— Электрон. текстовые данные. — Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2014. — 95 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/47454>. — ЭБС «IPRbooks», по паролю
5. 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>
6. Могильный, М. П. Технология продукции общественного питания: [учеб. пособие] / М.П. Могильный, Т.Ш. Шалтумаев, Т.В. Шленская. — М.: ДеЛи плюс, 2013. — 431
7. 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>
8. Организация производства и логистика предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса: учебное пособие / Н. С. Родионова, Я. П. Домбровская, А. А. Дерканосова, Е. В. Белокурова. — 2-е изд. — Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2021. — 120 с. — ISBN 978-5-00032-532-2. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR

SMART: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/119656.html>

9. Прыкина Л.В. Экономический анализ предприятия [Электронный ресурс] : учебник для вузов / Л.В. Прыкина. — 2-е изд. — Электрон. текстовые данные. — М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2017. — 407 с. — 5-238-00503-2. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/71076.html>
10. 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>
11. Торхова, А.Н. Анализ финансово-хозяйственной деятельности предприятия : учебное пособие / А.Н. Торхова. - Изд. 3-е, стер. - Москва; Берлин: Директ-Медиа, 2017. - 104 с.: табл. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-4475-9257-8; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=473319>
12. Шахова, О. А. Статистическая обработка результатов исследований: учебное пособие / О. А. Шахова. — Тюмень: Издательство «Титул», 2022. — 103 с. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/119099.html> .

8.1.3. Методическая литература:

1. Методические указания по организации и проведению производственной практики (преддипломная практика) для студентов направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела.

8.1.4. Интернет-ресурсы:

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 онлайн-официальных 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 Программное обеспечение:

Специальное программное обеспечение не требуется

9. Материально-техническое обеспечение практики

Практическая подготовка	Лаборатория технологии продуктов питания – аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. 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. Персональные компьютеры, комплект учебной мебели

10 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.

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

Прохождение практики обучающимися 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 прохождении практики 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 опорнодвигательного 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.