

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухов, Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 21.05.2025 13:41:26

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  
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	2025
Форма обучения	очная
Реализуется в семестре	8

### Разработано

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

Пятигорск, 2025 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	
	4	Технологическое оборудование предприятий общественного питания
	4	Экономика предприятий общественного питания
	3	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	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
	3	Теоретические основы производства продуктов питания
	3,4	Технология продукции общественного питания
	3,4	Проектирование предприятий общественного питания
	4	Санитария, гигиена питания и микробиология
	4	Технология зарубежной кухни
	4	Технология азиатской кухни
	3	Специальные виды питания
	3	Пищевые добавки в общественном питании
	3	Пищевые и биологически активные добавки
	4	Ресторанный менеджмент
	4	Ресторанное дело
	1	Учебная практика (ознакомительная)
	2	Учебная практика научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
3	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.

Продолжительность практики: 4 недели, проводится на 4 курсе в 8 семестре.

#### 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 <sub>УК-2</sub> Формулирует цель проекта, определяет совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение и определяет ожидаемые результаты решения задач ИД-2 <sub>УК-2</sub> Разрабатывает план действий для решения задач проекта, выбирая оптимальный способ их решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений ИД-3 <sub>УК-2</sub> Обеспечивает выполнение проекта в соответствии с установленными целями, сроками и затратами, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений, в том числе с использованием цифровых	Имеет представление о цели проекта, определяет совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение и определяет ожидаемые результаты решения задач; 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 Демонстрирует знания и способность обеспечивать выполнение проекта в соответствии с установленными целями,

	инструментов	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 <sub>УК-8</sub> 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 <sub>УК-8</sub> Оценивает вероятность возникновения потенциальной опасности в повседневной жизни и профессиональной деятельности и принимает меры по ее предупреждению ИД-3 <sub>УК-8</sub> 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 <sub>УК-10</sub> Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике ИД-2 <sub>УК-10</sub> Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей ИД-3 <sub>УК-10</sub> 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	ИД-1 <sub>ПК-1</sub> Организует, планирует, контролирует и мотивирует	Понимает важность правильной организации,

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

<p>пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции</p>	<p>продуктов с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья ИД-3ПК-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</p>	<p>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</p>
<p>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</p>	<p>ИД-1ПК-6 Выполняет технологические расчеты, компоновку, подбор и управление линиями оборудования, планировку предприятий с использованием нормативной документации и компьютерной техники ИД-2ПК-6 Применяет способы и средства получения, хранения, переработки информации для подбора оборудования, технико-экономических расчетов, проектирования основных и вспомогательных помещений предприятия питания</p>	<p>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</p>

<p>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</p>	<p>ИД-1<sub>ПК-7</sub> 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</p> <p>ИД-2<sub>ПК-7</sub> Анализирует результаты проведенных экспериментов для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований</p>	<p>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</p>
<p>ПК-8. Способен организовать контроль за обеспечением качества продукции и услуг</p>	<p>ИД-1<sub>ПК-8</sub> Организует мероприятия, позволяющие провести оценку качества производимых полуфабрикатов и готовой продукции для различных видов питания, оказываемых услуг предприятиями питания</p>	<p>Проводит контроль и оценивает качество производимых полуфабрикатов и готовой продукции для различных видов питания, оказываемых услуг предприятиями питания</p>
<p>ПК-9. Способен адаптировать и модифицировать специализированное программное обеспечение, методы и алгоритмы систем искусственного интеллекта и машинного обучения в профессиональной деятельности</p>	<p>ИД-1<sub>ПК-9</sub> Ориентируется в современных тенденциях развития цифровых технологий, выбирает технологии или программные средства для решения поставленных задач.</p> <p>ИД-2<sub>ПК-9</sub> Применяет при решении задач профессиональной деятельности специализированное программное обеспечение, методы искусственного интеллекта и машинного обучения</p> <p>ИД-3<sub>ПК-9</sub> Способен обосновать применение того или иного алгоритма машинного обучения для решения конкретной задачи</p> <p>ИД-4<sub>ПК-9</sub> Разрабатывает оригинальные модели и</p>	<p>Использует теоретические знания для выполнения и ориентирования я 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</p> <p>Обосновывает применение того или иного алгоритма машинного обучения для</p>

	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
<b>Раздел 1. Работа на базе практики</b>				
Организационный	ИД-1УК-2 ИД-2УК-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 по ТБ студентов
	ИД-1УК-8 ИД-2УК-8 ИД-3УК-8	Инструктаж по технике безопасности. Прохождение вводного инструктажа по технике безопасности, охране труда, противопожарной технике.	6	Собеседование
	ИД-3УК-2 ИД-2ПК-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-1К-10 ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2 ИД-2ПК-1 ИД-1ПК-3 ИД-2ПК-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-2ПК-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-2УК-10 ИД-1ПК-2 ИД-1ПК-3 ИД-2ПК-6	Оценка и анализ рисков в организации работы предприятия.	12	Собеседование

ИД-2ПК-1 ИД-2ПК-2 ИД-1ПК-3 ИД-3ПК-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)
<b>Итого: по разделу 1</b>		<b>132</b>	
<b>Раздел 2. Сбор материала для ВКР</b>			
<b>а) в виде дипломного проекта</b>			
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	Расчет количества продуктов, полуфабрикатов и готовой продукции	18	Письменный отчет (раздел 3.1.1)

	ИД-3ПК-9			
	ИД-1ПК-8 ИД-3ПК-9 ИД-4ПК-9	Дополнительные услуги, предоставляемые предприятием	18	Письменный отчет (раздел 3.1.1)
		<b>б) в виде дипломной работы</b>		
	ИД-1ПК-5 ИД-3ПК-5 ИД-1ПК-7 ИД-1ПК-9 ИД-3ПК-9 ИД-4ПК-9	Обзор информационных источников по теме исследования	18	Письменный отчет (раздел 3.1.1)
	ИД-1ПК-5 ИД-2ПК-6 ИД-1ПК-7 ИД-1ПК-9 ИД-3ПК-9 ИД-4ПК-9	Определение целей и задач исследований.	18	Письменный отчет (раздел 3.1.1)
	ИД-2ПК-6 ИД-1ПК-7 ИД-2ПК-7 ИД-1ПК-9 ИД-3ПК-9	Составление схемы эксперимента	18	Письменный отчет (раздел 3.1.1)
	ИД-1ПК-5 ИД-2ПК-5 ИД-3ПК-5 ИД-1ПК-7 ИД-2ПК-7 ИД-1ПК-8 ИД-1ПК-9 ИД-2ПК-9 ИД-3ПК-9	Выбор материалов и методов исследования	18	Письменный отчет (раздел 3.1.1)
		<b>Всего по разделу 2</b>	<b>72</b>	
Отчетный	ИД-1УК-2 ИД-2УК-2	Составление и оформление отчета о практике, отзыв руководителей практики, защита отчета в комиссии.	12	Защита отчета в комиссии
		<b>Всего</b>	<b>12</b>	
		<b>Итого</b>	<b>216</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, 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-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](http://www.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, прочитать 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, прочитать 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.