

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 27.10.2025 14:48:40
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f1d4a67ba071b1

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И
ТОРГОВЛИ ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО»**

**КАФЕДРА ТЕХНОЛОГИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВА
ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИМЕНИ А.Ф. КОРШУНОВОЙ**

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебно-методической работе


(подпись) Л.В. Крылова
«26» февраля 2025 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ
ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ**

Б2.О.01. УЧЕБНАЯ ОЗНАКОМИТЕЛЬНАЯ ПРАКТИКА

Укрупненная группа направлений подготовки 19.00.00 Промышленная
экология и биотехнологии

Программа высшего образования – программа магистратуры
Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания
Профиль: _____ - _____

Факультет ресторанно-гостиничного бизнеса

Курс, форма обучения:
очная форма обучения 1 курс
заочная форма обучения 1 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц с ограниченными
возможностями здоровья и инвалидов

Донецк
2025

Рабочая программа практической подготовки при проведении учебной ознакомительной практики для обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, разработанная в соответствии с учебным планом, утвержденным Ученым советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»:

- в 2025 г. - для очной формы обучения;
- в 2025 г. - для заочной формы обучения.

Разработчик: Антошина Ксения Анатольевна, заведующий кафедрой технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой, доктор экономических наук, доцент

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой
Протокол от «03» февраля 2025 года № 19
Зав. кафедрой технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой

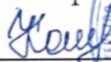

(подпись)

К.А. Антошина
(инициалы, фамилия)



СОГЛАСОВАНО

Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса


(подпись)

И.В. Кошавка
(инициалы, фамилия)

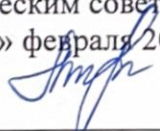
Дата «03» февраля 2025 года

ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»

Протокол от «26» февраля 2025 года № 7

Председатель



(подпись)

Л.В. Крылова
(инициалы, фамилия)

1. ОПИСАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

Наименование показателя	Наименование укрупненной группы направлений подготовки/ специальностей, направление подготовки/ специальность профиль/ магистерская программа/специализация, программа высшего образования	Характеристика практической подготовки при проведении практики	
		Очная форма обучения	Заочная/ очно-заочная форма обучения
Количество зачетных единиц –6	Укрупненная группа 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»	Обязательная Б2.О.01(У)	
	Направление подготовки (специальность) <u>19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</u>		
Общее количество часов – 216	Профиль:	Год подготовки	
Количество часов в неделю для очной формы обучения: 54	Программа высшего образования – программа бакалавриата	1-й	1-й
		Семестр	
		2-й	1-й
		Индивидуальные задания:	
		Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой	

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

Целью учебной ознакомительной практики является формирование у студентов первичных профессиональных представлений о структуре и деятельности предприятий общественного питания, технологических процессах производства блюд и кулинарной продукции на основе теоретических занятий, учебных тренингов и моделирования производственных ситуаций в условиях аудитории.

Задачи практики:

ознакомление с видами и структурой предприятий общественного питания:

- изучение классификации и типов предприятий (столовые, кафе, рестораны и др.);
- разбор организационной структуры, функций подразделений и роли персонала.

изучение основных технологических процессов:

- теоретическое моделирование этапов приготовления различных блюд и изделий;
- разработка условных технологических карт и технологических схем.

овладение санитарно-гигиеническими требованиями:

- ознакомление с нормативными документами по санитарии и гигиене (СанПиН);
- разбор правил личной гигиены и санитарной обработки инвентаря и оборудования.

знакомство с оборудованием предприятий общественного питания:

- изучение назначения, принципа действия и классификации оборудования;
- просмотр демонстрационных материалов, схем, видеоуроков, макетов.

формирование практико-ориентированных умений:

- выполнение практических заданий по разработке меню, составлению заявок на сырье и подбору оборудования;
- решение типовых производственных ситуационных задач.

развитие профессиональных компетенций:

- формирование представлений о технологической последовательности работ;
- освоение базовой профессиональной терминологии и логики производственного мышления.

3. МЕСТО ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Практическая подготовка при проведении практики Б2.О.01 Учебная ознакомительная практика относится к вариативной части ОПОП ВО.

Практика вырабатывает умения и практические навыки, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических дисциплин Блока Б.1.,

способствует комплексному формированию универсальных и профессиональных компетенций.

Проведение учебной ознакомительной практики базируется на знаниях учебных дисциплин: Информатика и компьютерная техника. Информационные системы и технологии, Физика, Неорганическая химия, Аналитическая химия и физико-химические методы исследований, Органическая химия, Безопасность жизнедеятельности.

Проведение учебной ознакомительной практики является основополагающей для изучения учебных дисциплин, Физическая и коллоидная химия, Биохимия, Физико-химические основы технологии продуктов питания, Санитария и гигиена, Оборудования предприятий общественного питания, Теплотехника, Основы охраны труда, Микробиология пищевых продуктов, Основы кулинарного мастерства.

4. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате прохождения практики у обучающегося должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними ИДК-2 _{УК-1} Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению ИДК-3 _{УК-1} Критически оценивает надежность источников информации, работает с противоречивой информацией из разных источников ИДК-4 _{УК-1} Разрабатывает и аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов
УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	ИДК-1 _{УК-6} Оценивает свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные), оптимально их использует для успешного выполнения порученного задания ИДК-2 _{УК-6} Определяет приоритеты профессионального роста и способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки по выбранным критериям ИДК-3 _{УК-6} Выстраивает гибкую профессиональную траекторию, используя инструменты непрерывного образования, с учетом накопленного опыта профессиональной деятельности и динамично изменяющихся требований рынка труда
УК-11. Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им	ИДК-1 _{УК-11} Разрабатывает мероприятия, направленные на профилактику и предупреждение проявлениям экстремизма, терроризма и иных правонарушений ИДК-2 _{УК-11} Обосновывает свою нетерпимость к коррупционному поведению

в профессиональной деятельности	ИДК-3 _{ук-11} Применяет основные приемы соблюдения нравственных, этических и правовых норм в профессиональной сфере
ПК-1 Способен оперативно управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИДК-1 _{ПК-1} Разрабатывает планы размещения оборудования, технологического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятых в организации технологии производства продукции ИДК-2 _{ПК-1} Осуществляет расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации принятой технологии производства продукции ИДК-3 _{ПК-1} Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции ИДК-4 _{ПК-1} Проводит маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

В результате практической подготовки при проведении практики обучающийся должен:

знать:

- факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания;
- системы программирования и программные средства для работы на персональном компьютере.
- безопасность жизнедеятельности; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания;
- требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- методы и средства химического исследования сырья предприятий общественного питания; основные методы измерений;
- отечественные и международные стандарты и нормы в области технологии общественного питания, разработку нормативной документации с использованием инновационных технологий;
- основные средства и методы обеспечения безопасности, выполняет основные положения нормативной документации по защите персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий

уметь:

- анализировать сырье, полуфабрикаты, технологические процессы; реализует методы контроля и оценки качества продукции и услуг,
- рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу, правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчеты основных технологических процессов производства продукции питания;
- работать в качестве пользователя персонального компьютера; использовать языки и системы программирования для решения профессиональных задач и работать с программными средствами общего

назначения; создавать базы данных с использованием ресурсов сети Интернет.

– различать и применять на практике методы обеспечения безопасности; проводить идентификацию опасностей, инструктаж и разъяснительную беседу по способам обеспечения безопасности; организовывать и проводить защитные мероприятия в чрезвычайных ситуациях; разрабатывать и реализовывать мероприятия по защите человека от негативных воздействий;

владеть

– навыками критического восприятия информации;

– методами составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий;

– методами стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания;

– рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования, практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания;

– методами поиска и обмена информации в глобальных и локальных компьютерных сетях;

– техническими и программными средствами защиты информации при работе с компьютерными системами, включая приемы антивирусной защиты;

– методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания;

– методами расчета потребности предприятия питания в сырье в зависимости от его сезонности и кондиции;

– навыками поиска и обобщения информации об основных методах защиты персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий терминологией по управлению процессом продаж и контролю качества услуг;

5. ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

Этап практики (тема)	Описание содержания работы на каждом этапе (теме)
I этап адаптации	Ознакомление студентов с целями, задачами и структурой учебной практики. Проведение инструктажа по технике безопасности, охране труда и противопожарной безопасности в учебных помещениях. Получение методических рекомендаций, формирование индивидуального графика прохождения практики. Знакомство с историей, миссией и структурой университета, основными образовательными программами и внутренними нормативными документами, регулирующими учебный процесс. Ознакомление с внутренней инфраструктурой университета.

Этап практики (тема)	Описание содержания работы на каждом этапе (теме)
	Проведение обзорных экскурсий по учебным корпусам, библиотеке, административным и вспомогательным подразделениям. Демонстрация ресурсов информационно-образовательной среды вуза. Встречи с представителями кафедры и факультета, ознакомление с направлениями подготовки, перспективами профессионального развития, требованиями к уровню компетенций студентов.
II этап идентификации	Изучение должностной инструкции технолога на различных предприятиях общественного питания. Анализ условий хранения и приемки сырья и полуфабрикатов. Теоретическое изучение нормативных требований к условиям приема, хранения и первичной обработки сырья и полуфабрикатов, включая параметры товарного соседства, допустимые сроки хранения, температурные режимы и средства транспортировки в заготовительные цеха. Знакомство с производственной логистикой заготовительных подразделений. Ознакомление с функциями и задачами основных заготовительных цехов (овощного, мясо-рыбного, зелени, по доработке полуфабрикатов) на примере типовой производственной программы. Изучение ассортимента сырья и выпускаемой продукции. Анализ видов перерабатываемого сырья и выпускаемых полуфабрикатов в различных производственных подразделениях, их классификация и специфика применения в технологическом процессе. Моделирование структуры технологических линий. Ознакомление с принципами организации технологических участков и линий в заготовительных цехах, последовательностью операций, требованиями к санитарии и поточности производства. Изучение технологического оснащения. Теоретическое рассмотрение типов оборудования, применяемого в заготовительных цехах (механическое, немеханическое, холодильное и др.), принципов его работы, назначения и требований к эксплуатации.
III этап самореализации	Характеристика предприятия общественного питания (его история, расположение, оснащение). Анализ конкурентной среды предприятия общественного питания. Тенденции и перспективы развития предприятия общественного питания на конкретном примере. Моделирование технологических процессов производства полуфабрикатов. Контроль соответствия качества и безопасности продукции. Формирование отчета и выполнение индивидуального задания.

6. СТРУКТУРА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

	Количество часов/ дней	
	очная форма обучения	заочная форма обучения
Организационные вопросы прохождения практики	8/1	8/1
Разработка плана-графика прохождения практики	8/1	8/1
Ознакомление с материально-технической базой кафедры	40/5	40/5
Изучение должностной инструкции технолога на различных предприятиях общественного питания	16/2	16/2
Знакомство с производственной логистикой заготовительных подразделений Изучение ассортимента сырья и выпускаемой продукции	8/1	8/1
Моделирование структуры технологических линий Изучение технологического оснащения предприятия на конкретном примере	8/1	8/1
Характеристика предприятия общественного питания (его история, расположение, оснащение).	8/1	8/1
Анализ конкурентной среды предприятия общественного питания. Тенденции и перспективы развития предприятия общественного питания на конкретном примере	8/1	8/1
Индивидуальное задание	56/7	56/7
Оформление результатов практики		
Оформление отчета и индивидуального задания	56/7	56/7
Защита отчета	8/1	8/1
Итого	216/28	216/28

7. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ

Общими рекомендациями по организации практики для лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) и (или) инвалидностью являются:

- создание специальных рабочих мест в соответствии с характером ограничений здоровья и с учетом характера выполняемых трудовых функций;
- доступность образовательной организации или Профильной организации для прохождения практической подготовки для инвалидов и лиц с ОВЗ;
- учет индивидуальных особенностей лиц с ОВЗ и (или) инвалидностью: состояния здоровья, физического развития и уровня социальной и профессиональной подготовленности;
- использование в ходе обучения организационных форм: групповой или индивидуальной;
- разработка индивидуальной программы практики с индивидуальным графиком посещения занятий;
- использование специального, учебного, реабилитационного, компьютерного оборудования с учетом разнообразия особых образовательных потребностей и индивидуальных возможностей инвалидов и лиц с ОВЗ;
- обеспечение доступа к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:
 - 1) для слепых и слабовидящих:
 - в печатной форме увеличенным шрифтом; в форме электронного документа;
 - в форме аудиофайла.
 - 2) для глухих и слабослышащих:
 - в печатной форме;
 - в форме электронного документа; для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата: в печатной форме;
 - в форме электронного документа;
 - в форме аудиофайла.

Процедура проведения дифференцированного зачета по защите отчета практики для обучающихся устанавливается с учетом их индивидуальных психофизических особенностей.

Проведение процедуры оценивания результатов обучения допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения предусматривается использование технических средств, необходимых в связи с индивидуальными особенностями обучающихся.

8. ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

Примерный план отчета по учебной-ознакомительной практике

ВВЕДЕНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ИЗУЧЕНИЕ ДОЛЖНОСТНОЙ ИНСТРУКЦИИ ТЕХНОЛОГА ПРЕДПРИЯТИЯ

1.1. Сущность и характеристика профессиональной деятельности технолога

1.2. Права и должностные обязанности технолога

1.3. Требования к профессиональной квалификации технолога

РАЗДЕЛ 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДПРИЯТИЯ

2.1. История возникновения предприятия

2.2. Анализ сырьевой базы исследуемого предприятия

2.3. Тенденции и перспективы развития предприятия

РАЗДЕЛ 3. ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

ПРИЛОЖЕНИЯ

Примеры индивидуальных заданий

1. Анализ процесса размораживания мяса и мясопродуктов на предприятии.

2. Анализ приемов производства порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.

3. Анализ производства панированных полуфабрикатов из мяса говядины.

4. Анализ производства мясных рубленых натуральных полуфабрикатов и полуфабрикатов из котлетной массы.

5. Условия хранения мяса и мясопродуктов на производстве. Предложения по их совершенствованию.

6. Анализ производства мелкокусковых полуфабрикатов из баранины и свинины.

7. Анализ хранения, обработки и приготовления полуфабрикатов из субпродуктов.

8. Анализ схемы технологического процесса обработки птицы на производстве.

9. Анализ ассортимента и процесса производства порционных полуфабрикатов из птицы.

10. Анализ ассортимента и процесса производства рубленых полуфабрикатов из птицы. Предложения по совершенствованию ассортимента полуфабрикатов.

11. Предложения по совершенствованию процесса механической обработки пищевых отходов из птицы и расширению ассортимента полуфабрикатов из них.

12. Процесс механической обработки чешуйчатой рыбы. Определение количества отходов при обработке рыбы на предприятии.
13. Анализ использования рыбных отходов на предприятии.
14. Обработка нерыбных морепродуктов. Предложения по расширению ассортимента полуфабрикатов из них.
15. Производство порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из чешуйчатой рыбы.
16. Анализ процесса механической обработки осетровых пород рыб. Определение норм отходов.
17. Анализ производства полуфабрикатов из корнеплодов. Предложения по расширению ассортимента полуфабрикатов. Нормы отходов.
18. Механическая обработка картофеля. Определение процента отходов. Предложения по сокращению отходов, нормы отходов.
19. Механическая обработка салатных овощей и зелени на производстве. Предложения по сокращению отходов при их обработке.
20. Анализ ассортимента полуфабрикатов из корнеплодов. Определение процента отходов. Рациональное использование корнеплодов.
21. Анализ особенностей обработки свежих грибов на производстве. Предложения по расширению их использования.
22. Формы нарезки овощей и использование этих овощей в процессе приготовления блюд.
23. Рациональное использование отходов из овощей на производстве.
24. Анализ ассортимента полуфабрикатов из капустных и луковых овощей. Определение процента отходов, рациональное использование капустных и луковых овощей.
25. Анализ ассортимента морепродуктов. Особенности их кулинарной обработки, производство полуфабрикатов: ракообразные, мягкотелые моллюски, иглокожие, морские водоросли и др.
26. Составить схему производственного процесса в цехах горячей и холодной обработки.
27. Разработать классификацию предприятий общественного питания по типам, назначению и формам обслуживания.
28. Составить и оформить технологическую карту на одно из простых блюд (по выбору).
29. Подготовить презентацию о профессии «инженер-технолог общественного питания»: обязанности, перспективы, компетенции.
30. Провести сравнительный анализ санитарных требований к различным производственным цехам.
31. Описать основные этапы производственного контроля на предприятии питания.
32. Составить примерный рацион питания для студента с учётом физиологических норм.
33. Подготовить список основного технологического оборудования для горячего цеха.
34. Разработать санитарный день на предприятии: перечень мероприятий,

график, ответственное лицо.

35. Составить анкету для анализа предпочтений потребителей в сфере общественного питания.

36. Подготовить памятку по технике безопасности для работников кухни.

37. Описать процесс приемки сырья на предприятии питания: документация, проверки, условия хранения.

38. Разработать план размещения оборудования в холодном цехе с соблюдением норм эргономики.

39. Подготовить презентацию об инновационных технологиях в сфере общественного питания.

40. Составить алгоритм действий персонала при выявлении несоответствия качества сырья.

41. Описать требования к униформе и внешнему виду работников кухни.

42. Провести анализ ГОСТов, регулирующих качество хлебобулочных и кондитерских изделий.

43. Разработать чек-лист контроля санитарного состояния цехов.

44. Оформить технологический процесс приготовления блюда с использованием производственного оборудования.

45. Подготовить модель меню для диетического питания (например, для школьной столовой).

46. Провести анализ норм закладки сырья для одного блюда (по выбору).

47. Составить карту производственного маршрута сырья от поступления до готового блюда.

48. Подготовить инструкцию по санитарной обработке инвентаря и оборудования.

49. Описать виды и значение производственного инвентаря (ножи, доски, посуда и др.).

50. Составить краткое описание технологии приготовления трех блюд из одного набора продуктов.

51. Разработать инструкцию по использованию холодильного оборудования.

52. Подготовить образец заявки на поставку продуктов от предприятия в соответствии с технологическим циклом.

53. Описать систему маркировки пищевых продуктов на предприятии.

54. Составить индивидуальный план самообразования по специальности на период практики.

10. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Система оценивания
практической подготовки при прохождении практики

Форма контроля	Максимальное количество баллов
----------------	--------------------------------

	За вид работы	Всего
Текущий контроль:	40	40
содержательная часть отчета; индивидуальное задание; защита работы	20	20
	40	40
Промежуточная аттестация	Зачет с оценкой	100
Итого за семестр	100	

11. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Соответствие государственной шкалы оценивания академической успеваемости

Сумма баллов	По государственной шкале	Определение
90-100	«Отлично» (5)	отлично – отличное выполнение с незначительным количеством неточностей
80-89	«Хорошо» (4)	хорошо – в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 10 %)
75-79		хорошо – в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 15 %)
70-74	«Удовлетворительно» (3)	удовлетворительно – неплохо, но со значительным количеством недостатков
60-69		удовлетворительно – выполнение удовлетворяет минимальные критерии
35-59	«Неудовлетворительно» (2)	неудовлетворительно – с возможностью повторной аттестации
		неудовлетворительно – с обязательным повторным прохождением практической подготовки при прохождении практики

12. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная литература

1. Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров/ А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. – Москва: Дашков и К, 2018. – 496 с. – Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/85576.html>. – Загл. с экрана.

2. Мглинец А. И. Технология продукции общественного питания : учебник / А. И. Мглинец, Н. А. Акимова, Г. Н. Дзюба [и др.] ; под редакцией А. И. Мглинец. – СПб. : Троицкий мост, 2015. – 736 с. – ISBN 978-5-904406-15-8. – Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/40913.html>. – Загл. с экрана.

3. Сборник рецептов блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях [Электронный ресурс]: справочник. – Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2017. – 339 с. – Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/70891.html>. – Загл. с экрана.

Дополнительная литература:

1. ГОСТ Р 50763 – 2007. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению: общие технические условия [Текст] – Введ. 2007–12–27. – М.: Стандартинформ, 2008. – 11 с.
2. ГОСТ Р 53104 – 2008. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания [Текст] – Введ. 2008–12–18. – М. : Стандартинформ, 2009. – 11 с.
3. ГОСТ Р 53105– 2008. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания: общие требования к оформлению, построению и содержанию [Текст] – Введ. 2008–12–18. – М. : Стандартинформ, 2009. – 11 с.
4. ГОСТ Р 53106-2008. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания [Текст]– Введ. 2008–12–18. – М. : Стандартинформ, 2009. – 10 с.
5. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
6. Типовое Положение «О практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего профессионального образования Донецкой Народной Республики», утвержденного приказом Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 16 декабря 2015 г. № 911.
7. Бочкарева Н.А. Оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие. / Бочкарева Н.А. – Москва: Ай Пи Ар Медиа, 2020. – 434 с. – Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/94722.html>. – Загл. с экрана.
8. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс]. – Москва: Дашков и К, 2019. – 208 с. – Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/85340.html>. – Загл. с экрана.
9. Теплов В. И. Физиология питания [Электронный ресурс]: учебное пособие для бакалавров. / В.И. Теплов, В.Е. Боряев. – Москва: Дашков и К, 2019. – 456 с. – Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/85693.html>. – Загл. с экрана.
10. Терминологический словарь для студентов направления подготовки 260800 «Технология продукции и организация общественного питания» / Б. В. Щербина, И. Р. Смирнова, Ю. М. Плаксин [и др.]. – М. : Российская международная академия туризма, Логос, 2016. – 260 с. – ISBN 978-5-98704-776-7. – Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/51872.html>. – Загл. с экрана.

Учебно-методические издания:

1. Положение о практике обучающихся, осваивающих основные образовательные программы высшего профессионального образования государственной организации высшего профессионального образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского» ПП 2-7 / УН от 06.05.2019 г.

13. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. Автоматизированная библиотечная информационная система UNILIB [Электронный ресурс] – Версия 1.100. – Электрон. дан. – [Донецк, 1999-]. – Локал. сеть Науч. б-ки ГО ВПО Донец. нац. ун-та экономики и торговли им. М. Туган- Барановского. – Систем. требования: ПК с процессором ; Windows ; транспорт. протоколы TCP/IP и IPX/SPX в ред. Microsoft ; мышь. – Загл. с экрана.

2. IPRbooks: Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : [«АЙ Пи Эр Медиа»] / [ООО «Ай Пи Эр Медиа»]. – Электрон. текстовые, табл. и граф. дан. – Саратов, [2018]. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru>. – Загл. с экрана.

3. Elibrary.ru [Электронный ресурс] : науч. электрон. б-ка / ООО Науч. электрон. б-ка. – Электрон. текстовые. и табл. дан. – [Москва] : ООО Науч. электрон. б-ка., 2000. – Режим доступа : <https://elibrary.ru>. – Загл. с экрана.

4. Научная электронная библиотека «КиберЛенинка» [Электронный ресурс] / [ООО «Итеос» ; Е. Кисляк, Д. Семячкин, М. Сергеев]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва : ООО «Итеос», 2012-]. – Режим доступа : <http://cyberleninka.ru>. – Загл. с экрана.

5. «Полпред Справочник» [Электронный ресурс] : электрон. б-ка / [База данных экономики и права]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва : ООО «Полпред Справочники», 2010-]. – Режим доступа : <https://polpred.com>. – Загл. с экрана.

6. Book on lime : Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : ООО «Книжный дом университета». – Электрон. текстовые дан. – Москва, 2017. – Режим доступа : <https://bookonline.ru>. – Загл. с экрана.

7. Университетская библиотека ONLINE : Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : ООО «Директ-Медиа». — Электрон. текстовые дан. – [Москва], 2001. – Режим доступа : <https://biblioclub.ru>. – Загл. с экрана.

8. Электронный каталог Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского [Электронный ресурс] / НБ ДонНУЭТ. – Электрон. дан. – [Донецк, 1999-]. – Режим доступа: <http://catalog.donnuet.education> – Загл. с экрана.

9. Официальный сайт ООО «Издательский дом «Гастроном» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.gastronom.ru/> – Загл. с экрана.

10. Официальный сайт «Миллион меню» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.mmenu.com/> – Загл. с экрана.

14. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ

Минимально необходимый для реализации ОПОП бакалавриата перечень материально-технического обеспечения включает аудиторный фонд в соответствии с утвержденным расписанием с использованием мультимедийного демонстрационного комплекса кафедры технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой (проектор, ноутбук).

Фамилия, имя, отчества	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/внешнего совместительства; на условиях договора гражданско-правового характера (далее – договор ГПХ)	Должность, ученая степень, ученое звание	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании
Антошина Ксения Анатольевна	По основному месту работы	Должность – заведующий кафедрой технологии и организации производства продуктов питания имени Коршуновой А.Ф., ученая степень - доктор экономических наук, ученое звание - доцент	Высшее, специальность «Товароведение и коммерческая деятельность», квалификация «профессионал в сфере товароведения и коммерческой деятельности», диплом кандидата наук КА № 000027, диплом доктора наук ДА № 000131	1. Диплом о профессиональной переподготовке 932420240352 рег. № 131/23 от 06.10.2023 г. по программе «Документоведение и архивоведение» с 01.12.2021 по 31.10.2022 гг., 1080 часов, ГОУ ВПО «Донецкий национальный университет», г. Донецк, ДНР, РФ. 2. Удостоверение о ПК №800400005421, 18.11.2024 (вне плана), курсы при ЦДПО «Современные информационные технологии в образовательной среде» 36 ч., ФГБОУ ВО "ДОННУЭТ" ЦДПО, Донецк
Филимонов Виталий Валериевич	Штатный	Должность-ассистент	Высшее, направление подготовки «Технология продукции и организация общественного питания, инженер-технолог»	1. Удостоверение о ПК №800400005486, 25.11.2024 (вне плана), курсы при ЦДПО 36ч., ФГБОУ ВО "ДОННУЭТ" ЦДПО, Донецк 2. Справка о прохождении стажировки, 03.03.2025, стажировка без отрыва 72ч., ООО "Сладкий поток", Макеевка.
Кошавка Вадим Николаевич	Штатный	Должность-ассистент	Высшее, направление подготовки	1. Удостоверение о ПК №800400005470, 25.11.2024 (вне плана), курсы при ЦДПО 36ч.,

Фамилия, имя, отчества	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/внешнего совместительства; на условиях договора гражданско-правового характера (далее – договор ГПХ)	Должность, ученая степень, ученое звание	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании
			«Технология продукции и организация общественного питания»	ФГБОУ ВО "ДОННУЭТ" ЦДПО, Донецк
Чепелева Ирина Алексеевна	Штатный	Должность-старший преподаватель	Высшее, Товароведение	1. Удостоверение о ПК №800400005487, 25.11.2024 (вне плана), курсы при ЦДПО 36ч., ФГБОУ ВО "ДОННУЭТ" ЦДПО, Донецк 2. Удостоверение о ПК №ИЭ24 00370361, 02.10.2024 (вне плана), курсы ПК 36ч., ООО "Юрайт-Академия", Москва 3. Удостоверение о ПК №ИТ 45196938, 25.09.2024 (вне плана), курсы ПК 108ч., ООО "Образовательный центр "ИТ-перемена", г. Курган 4. Удостоверение о ПК №483104168691, 14.10.2024 (вне плана), курсы ПК 108ч., ООО "Всерегionalный научно-образовательный центр "Современные образовательные технологии", Липецк 5. Удостоверение о ПК КПК 4379787754, 28.04.2025 (вне плана), курсы ПК 108ч., ООО "Высшая школа делового администрирования", Екатеринбург 6. Удостоверение о ПК 180003887217, 06.03.2025 (вне плана), курсы ПК 72ч., ООО "Центр повышения квалификации и переподготовки "Луч знаний", Красноярск 7. Удостоверение о ПК 193104959120, 12.03.2025 (вне плана), курсы ПК 72ч., ООО "Институт развития образования, повышения квалификации и переподготовки", Абакан