Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 28.10.2026 16:12:11
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce3925224a676a271b2

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
_____ Л.В. Крылова
(подпись)
«25» 03 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ
Б2.0.02 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА

(шифр, название практики)

Укрупненная группа направлений подготовки	19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии (код, наименование)
Образовательная программа высшего образования	– программа бакалавриата
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (код, наименование)
Профиль	- (наименование)
Факультет	ресторанно-гостиничного бизнеса
Форма обучения, курс	очная форма, 2 курс заочная/очно-заочная форма, 2 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Донецк
2026

Рабочая программа практической подготовки при проведении производственной технологической практики для обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, разработана в соответствии с ОПОП ВО для набора обучающихся 2026 года

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

Чёрный-Швец Л.В., ассистент кафедры технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой
Протокол от «27» 02 2026 года № 26

Зав. кафедрой технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой
_____ Антошина К.А.
(подпись) (фамилия, инициалы)

СОГЛАСОВАНО
Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса
_____ Кощавка И.В.
(подпись) (фамилия, инициалы)

Дата «24» 02 2026 года

ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»
Протокол от «25» 03 2026 года № 8

Председатель _____ Крылова Л.В.
(подпись) (фамилия, инициалы)

© Антошина К.А.,Чёрный-Швец Л.В., 2026 год
© Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2026 года

1. ОПИСАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

<table>
<tr><td rowspan="2">Наименование показателя</td><td rowspan="2">Наименование укрупненной группы направлений подготовки/ специальностей, направление подготовки/ специальность профиль/ магистерская программа/специализация, программа высшего образования</td><td colspan="2">Характеристика практической подготовки при проведении практики</td></tr>
<tr><td>Очная форма обучения</td><td>Заочная/ очно- заочная форма обучения</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Количество зачетных единиц – 6</td><td>Укрупненная группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии</td><td colspan="2" rowspan="2">Обязательная Б2.О.02. (П)</td></tr>
<tr><td>Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</td></tr>
<tr><td>Общее количество часов – 216</td><td>Профиль:
-</td><td colspan="2">Год подготовки</td></tr>
<tr><td rowspan="4">Количество часов в неделю для очной формы обучения: 54</td><td rowspan="4">Программа высшего образования – программа бакалавриата</td><td>2-й</td><td>2-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td>4-й</td><td>4-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Форма промежуточной аттестации:
зачет с оценкой</td></tr>
</table>

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

Цель производственной технологической практики - получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, поэтапное углубление и закрепление в условиях предприятий пищевой промышленности знаний, полученных в высшем учебном заведении при изучении теоретических дисциплин, знакомство с основными и вспомогательными производствами пищевых предприятий; приобретение практических навыков по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Основная задача практики и главное ее назначение в том, чтобы дать возможность обучающемуся почувствовать себя участником процесса организации производства пищевой продукции, решать те же задачи, которые возложены на обслуживающий и производственный персонал, и нести ответственность за выполняемую работу. В этот период обучающийся знакомится с работой основных цехов пищевых предприятий, вспомогательными службами, собирает материал для выполнения в дальнейшем курсовых проектов, курсовых работ, выпускной квалификационной работы, получает профессиональные навыки работы на пищевых предприятиях.

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

Практическая подготовка при проведении практики Б2.О.02(П) «Производственная технологическая практика» относится к обязательной части формируемой участниками образовательных отношений ОПОП ВО. Практика базируется на знаниях, полученных при изучении следующих дисциплин: «Органической химии», «Основы кулинарного мастерства».

Производственная технологическая практика является предшествующей для таких дисциплин, как: «Биохимия», «Процессы и аппараты пищевых производств», «Оборудование предприятий отрасли», «Аналитическая химия и физико-химические методы исследований», «Стандартизация, метрология, сертификация продуктов питания» и др. Учебная технологическая практика формирует

глубокие знания по организации и осуществлению технологического процесса производства продукции в сфере пищевых производств, разработке и внедрению прогрессивных технологических процессов, подбор оптимальных режимов производства, обеспечение производство конкурентоспособной продукцией и сокращение материальных и трудовых затрат на ее изготовление.

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 в профессиональной деятельности	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 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-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:

нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания;

способы расчёта производственных мощностей и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство;

законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания и трудовое законодательство;

меры соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений;

методику создания системы контроля на предприятиях питания;

способы оценивания соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам;

изменения пищевых веществ при тепловой и холодильной обработке и хранении;

рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания;

структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания, функции и их принципы управления, их особенности и взаимосвязи;

основные законы преобразования энергии; законы термодинамики и тепломассообмена; термодинамические процессы и циклы; основы теории электрических и магнитных цепей и электромагнитного поля; основные способы энергосбережения; ресурсо- и энергосбережение в технологических процессах производства продукции питания;

физиологические нормы потребления пищевых веществ; фундаментальные разделы биохимии, в объеме, необходимом для понимания основных закономерностей биотехнологических, физико-химических и биохимических процессов с целью освоения технологий производства продуктов питания из растительного и животного сырья;

влияние технологических параметров на выход готовой продукции, владеет теоретическими основами организации ресурсосберегающего производства, владеет современными технологиями и методами кулинарной обработки сырья;

уметь:

вести нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания;

рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство;

использовать законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания и трудовое законодательство;

контролировать и соблюдать технические и санитарные условия работы структурных подразделений;

оценивать соответствие качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам;

проводить анализ причин возникновения дефектов и брака продукции и разработки мероприятий по их предупреждению;

эффективно контролировать выполнение технологических процессов и соблюдение параметров; используемых материальных ресурсов технологически процессов;

проводить контроль параметров воздуха, шума, вибрации, электромагнитных, тепловых излучений и уровня негативных воздействий на их соответствие к нормативным требованиям; внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания;

внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания, эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продукции питания;

выявлять основные факторы, определяющие скорость технологического процесса;

использовать полученные при прохождении практики знания и навыки для успешного и мотивированного освоения ОПОП.

владеть:

разработкой нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания;

знаниями о законодательстве Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания и трудовое законодательство;

навыком деятельности соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений;

методикой создания системы контроля на предприятиях питания;

навыком оценивания соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам;

навыками проведения теоретических и экспериментальных и практических исследований в области производства продукции питания с использованием современных программных средств, инновационных и информационных технологий;

навыками реализации методов контроля и оценки качества услуг, предоставляемых предприятиями питания, измерения удовлетворенности потребителей и персонала.

5. ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

Этап практики (тема)	Описание содержания работы на каждом этапе (теме)
I этап адаптации	Организационные вопросы прохождения практики: оформление на практику, получение пропусков, инструктаж по технике безопасности, охране труда, правил противопожарной безопасности Составление графика прохождения практики от предприятия. Ознакомительная экскурсия по предприятию. Получение общих сведений о предприятии: наименование предприятия, режим работы, специализация, форма собственности, организационно-правовой статус реквизиты. Организация складского и тарного хозяйства предприятия Анализ условий получения и хранения сырья и полуфабрикатов на предприятии, сроков хранения товаров, соблюдения товарного соседства, температурного режима, использование средств транспортировки товаров в цеха). Договорные отношения с поставщиками (виды договоров, сроки поставок, заключение договоров и т.п.).
II этап идентификации	Организация производственной деятельности в заготовочных цехах предприятия (овощном, мясо-рыбном, мясном, рыбном, птице-гольевом) (при работе предприятия с полным производственным циклом) или доготовочного цеха и цеха обработки зелени (при работе предприятия с неполным производственным циклом) Организация производственной деятельности в универсальных и специализированных цехах предприятия питания (кондитерский, мучной, кулинарный и т.п.) Организация работы раздаточной предприятия (в зависимости от метода обслуживания – обслуживание официантами или самообслуживание) Анализ организации помещений для реализации готовой кулинарной продукции (раздаточная, участок горячего цеха и др.): изучение режима работы зала и раздаточной, условий хранения готовых блюд и изделий на раздаточной, условия выдачи и хранения столовой посуды и приборов; изучение средств расчета с потребителями; ознакомление с правилами работы кассового аппарата.

III этап самореализации	Организация работы вспомогательных помещений предприятия питания (моечная кухонной посуды, моечная столовой посуды, сервизная, буфет (сервис-бар), хлеборезка) Анализ специфики организации работы вспомогательных помещений; режим работы; условия хранения инвентаря, посуды, приборов столового белья и отпуска для обслуживания потребителей; ассортимент, условия хранения и отпуска продукции в буфете (сервис-баре); организация работы хлеборезки и т.п. Написание отчета по практике, выполнение индивидуального задания, заполнение дневника практики

6. СТРУКТУРА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

	Количество часов/ дней	
	очная форма обучения	заочная /очно-заочная форма обучения
Общая организационная характеристика предприятия		
Организационные вопросы прохождения практики	8/1	8/1
Изучение общих сведений о предприятии.	8/1	8/1
Ознакомление материально- технической базы предприятия	24/3	24/3
Организация снабжения предприятия сырьем. Организация складского хозяйства		
Ознакомление с системой снабжения предприятия	24/3	24/3
Изучение структуры складских помещений.	24/3	24/3
Общие вопросы организации деятельности на предприятии		
Изучение нормативной документации предприятия.	8/1	8/1
Осуществление инспекционного контроля за сертифицированной продукцией	16/2	16/2
Организация производственной деятельности в цехах предприятия		
Изучение организационно-технического состояния цеха (ов) предприятия пищевой промышленности	32/3	32/3
Изучение ассортимента выпускаемых пищевых продуктов	16/2	16/2
Ознакомление с правилами техники безопасности. Изучение мероприятий на предприятии для обеспечения санитарно-гигиенической безопасности.	16/3	16/3
Охрана труда и техника безопасности на предприятии	16/2	16/2
Индивидуальное задание	16/2	16/2
Оформление результатов практики		
Оформление отчета и индивидуального задания	4/1	4/1
Защита отчета	4/1	4/1
Итого	**216/28**	**216/28**

7. ОБЕСПЕЧЕННОСТЬ 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;

3. 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

1. Анализ ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей на предприятии. Разработка предложений по совершенствованию и расширению ассортимента для данного предприятия.
2. Воздействие фактора сезонности на ассортимент продукции и услуг на предприятии питания.
3. Нетрадиционные продукты питания, их положительные свойства, анализ стоимостной и территориальной доступности для предприятия питания. Разработка рекомендаций по использованию нетрадиционного сырья в производстве продукции предприятия питания.
4. Анализ потерь сырья при производстве полуфабрикатов различной степени готовности из различных видов сырья, анализ соответствия сезонным нормативам фактическим нормам..
5. Анализ внедрения новых способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов различной степени готовности. Эффективность их использования на предприятии.
6. Разработка ассортимента продукции предприятий питания с использованием современных инновационных технологий.
7. Анализ преимуществ и недостатков современных инновационных технологий для предприятий питания.
8. Анализ эффективности использования современных видов оборудования для предприятий питания.
9. Виды и преимущества использования на предприятиях питания пароконвектоматов.

10. Виды современного раздаточного оборудования и возможности его использования на предприятиях питания различных типов.

9. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ

Форма контроля	**Максимальное количество баллов**	
	За вид работы	**Всего**
Текущий контроль: – содержательная часть отчета; – индивидуальное задание; – защита работы	 40 40 20	 40 40 20
Промежуточная аттестация	*Зачет с оценкой*	*100*
Итого за семестр	***100***	

10. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Государственная шкала оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале
90-100	5 «отлично»
75-89	4 «хорошо»
60-74	3 «удовлетворительно»
менее 60	2 «неудовлетворительно»

11. 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

3. / 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].

4. − URL: http://www.iprbookshop.ru/40913.html. – Загл. с экрана.

5. Сборник рецептур блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях [Электронный ресурс]: справочник. – Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2017. – 339 с. − Текст

6. : 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. Зурабина Е.И. Санитария и гигиена питания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие. / Е.И. Зурабина. – Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2019. – 166 с. − Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/84651.html. – Загл с экрана.

10. Макарова Н.В. Холодные блюда и соусы в общественном питании. Сырье, теоретические основы и технология производства, рецептуры, правила составления технологических схем к КП и ВКР [Электронный ресурс]: учебное пособие. / Макарова Н.В. – Электрон. текстовые данные. – Самара: Самарский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2016. – 177 с. – Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/91146.html. — Загл. с экрана.

Учебно-методические издания:

1. Антонова В.А. Производственная практика (технологическая). Рабочая программа и методические указания для обучающихся 2 курса очной и 3 курса заочной форм обучения направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания. / В. А. Антонова, С. В. Владимиров; М-во образования и науки ДНР, ГО ВПО «Донец. нац. ун-т экон. и торг. им. Михаила Туган-Барановского», каф. техн. и орг. произв. прод. пит. им. А. Ф. Коршуновой. – Донецк: [ГО ВПО «ДонНУЭТ»], 2020. – 42 с. Антонова, В. А. Основы кулинарного мастерства [Электронный ресурс] : конспект лекций, направ. подгот. 19.03.04 Технология продуцкии и организация общественного питания для студентов очной и заочной форм обучения / В. А. Антонова ; М-во образования и науки ДНР, ГО ВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского", Каф. техн. и организации пр-ва продуктов питания им. А. Ф. Коршуновой. - Донецк : ДонНУЭТ, 2020. - Локал. компьютер сеть НБ ДонНУЭТ.

2. Коршунова, А. Ф. Основы кулинарного мастерства [Электронный ресурс] : учеб. пособие для студентов направления подготовки 19.03.04

3. «Технология продукции и организация общественного питания», оч. и заоч. форм обучения / А. Ф. Коршунова, Л. В. Черный-Швец ; М-во образования и науки ДНР, ГОВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли имени Михаила ТуганБарановского", Каф. технологии

и организации производства продуктов питания. ─ Донецк : [ДонНУЭТ], 2018 . ─ Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.

4. Милохова, Т. А. Гигиена и санитария предприятий ресторанного хозяйства [Электронный ресурс] : курс лекций для студентов оч. и заоч. форм обучения спец. «Технол. продукции и организация общественного питания» / Т. А. Милохова ; М-во образования и науки ДНР, Гос. орг. высш. проф. образования "Донец. нац. ун-т экономики и торговли имени Михаила Туган- Барановского", Каф. технол. в ресторан. хоз-ве . ─ Донецк : ДонНУЭТ, 2017 . ─ Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.

5. Милохова, Т. А. Основы физиологии и гигиены питания [Электронный ресурс]: курс лекций для студентов оч. и заоч. форм обучения направ. подготов.

6. 19.03.04 спец. «Технол. продукции и организация общественного питания» специализац. "Технология в ресторанном хозяйстве" ОУ "бакалавриат" / Т. А. Милохова ; М-во образования и науки ДНР, Гос. орг. высш. проф. образования "Донец. нац. ун-т экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского", Каф. технол. в ресторан. хоз-ве . ─ Донецк : ДонНУЭТ, 2017 . ─ Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.

7. Положение о практике обучающихся, осваивающих основные образовательные программы высшего профессионального образования государственной организации высшего профессионального образования

8. «Донецкий национальный университет экономики и торговки имени Михаила Туган-Барановского» ПП 2-7 / УН от 06.05.2019 г.

9. 12. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

10. 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.

11. 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.

12. 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.

13. 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.

14. «Полпред Справочник» [Электронный ресурс] : электрон. б-ка / [База данных экономики и права]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва : ООО

15. «Полпред Справочники», 2010-]. – Режим доступа : https://polpred.com. – Загл. с экрана.

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

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

18. 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.

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

20. Официалный сайт «Миллион меню» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.mmenu.com/ – Загл. с экрана.

13. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ

№ пп	Название предприятия	№ договора, дата заключения (Начало и окончание договора)
1	ООО ПП «Комбинат пищевых продуктов» №133 от 22.12.2021 г.	№133 от 22.12.2021 г. 22.12.2021-31.12.2026
2	ООО «Центр развития общественного питания» №11 от 06.12.2018 г.	№11 от 06.12.2018 г. 01.01.2019-31.12.2029
3	ООО «Оксамит» кафе «Миллениум» №133 от 22.12.2021 г.	№133 от 22.12.2021 22.12.2021-31.12.2026
4	ООО «Лаконд» №9 от 10.04.2020	№9 от 10.04.2020 / 10.04.2020-31.12.2025
5	ООО «Мир хлеба» №131 от 10.12.2020	№131 от 10.12.2020 г. / 10.12.2020-31.12.2025
6	ООО «Галактика»	№101-9/88 от 18.06.2021 18.06.2021-31.12.2026
7	ООО «БКК ГРУПП»	№190 от 12.09.2024 до 01.01.2028

14. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

ФИО педагогического (научно-педагогического) работника, участвующего в реализации образовательной программы	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 А.Ф. Коршуновой, 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

Чёрный-Швец Людмила Вячеславовна	По основному месту работы	Должность – ассистент	Высшее, специальность «Технология в ресторанном хозяйстве», квалификация «Инженер-технолог», 2014	1. Удостоверение о ПК №800400005489, 25.11.2024 (вне плана), курсы при ЦДПО 36ч., ФГБОУ ВО "ДОННУЭТ" ЦДПО, Донецк 2. Сертификат о повышении квалификации 30ч., Школа педагогического мастерства №0655, 15.09.2025.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ
Б2.0.02 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Трудоемкость дисциплины: 6 з.е.

Планируемые результаты практической подготовки при проведении практики, обучающийся должен:

знать:

нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания;

способы расчёта производственных мощностей и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство;

законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания и трудовое законодательство;

меры соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений;

методику создания системы контроля на предприятиях питания;

способы оценивания соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам;

изменения пищевых веществ при тепловой и холодильной обработке и хранении;

рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания;

структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания, функции и их принципы управления, их особенности и взаимосвязи;

основные законы преобразования энергии; законы термодинамики и тепломассообмена; термодинамические процессы и циклы; основы теории электрических и магнитных цепей и электромагнитного поля; основные способы энергосбережения; ресурсо- и энергосбережение в технологических процессах производства продукции питания;

физиологические нормы потребления пищевых веществ; фундаментальные разделы биохимии, в объеме, необходимом для понимания основных закономерностей биотехнологических, физико-химических и биохимических процессов с целью освоения технологий производства продуктов питания из растительного и животного сырья;

влияние технологических параметров на выход готовой продукции, владеет теоретическими основами организации ресурсосберегающего производства, владеет современными технологиями и методами кулинарной обработки сырья;

уметь:

вести нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания;

рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство;

использовать законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания и трудовое законодательство;

контролировать и соблюдать технические и санитарные условия работы структурных подразделений;

оценивать соответствие качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам;
проводить анализ причин возникновения дефектов и брака продукции и разработки мероприятий по их предупреждению;
эффективно контролировать выполнение технологических процессов и соблюдение параметров; используемых материальных ресурсов технологически процессов;
проводить контроль параметров воздуха, шума, вибрации, электромагнитных, тепловых излучений и уровня негативных воздействий на их соответствие к нормативным требованиям; внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания;
внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания, эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продукции питания;
выявлять основные факторы, определяющие скорость технологического процесса;
использовать полученные при прохождении практики знания и навыки для успешного и мотивированного освоения ОПОП.

владеть:
разработкой нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания;
знаниями о законодательстве Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания и трудовое законодательство;
навыком деятельности соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений;
методикой создания системы контроля на предприятиях питания;
навыком оценивания соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам;
навыками проведения теоретических и экспериментальных и практических исследований в области производства продукции питания с использованием современных программных средств, инновационных и информационных технологий;
навыками реализации методов контроля и оценки качества услуг, предоставляемых предприятиями питания, измерения удовлетворенности потребителей и персонала.

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,	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

выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	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 в профессиональной деятельности	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 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-4$_{ПК-1}$ Проводит маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Этапы практики (темы)

1. Общая организационная характеристика предприятия
2. Организация снабжения предприятия сырьем. Организация складского хозяйства
3. Общие вопросы организации деятельности на предприятии
4. Организация производственной деятельности в цехах предприятия
5. Охрана труда и техника безопасности на предприятии
6. Индивидуальное задание
7. Оформление результатов практики

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой

Разработчик:

Л.В. Чёрный-Швец, ассистент
кафедры технологии и организации
производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой _____

Зав. кафедрой технологии и организации
производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой
К.А. Антошина, д.э.н., доцент _____