

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:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
(МИНОБРНАУКИ РОССИИ)**

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

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

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебно-методической работе
Л.В. Крылова
2025 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ
ПРАКТИКИ**

Б2.О.02. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА

Укрупненная группа направлений подготовки 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Программа высшего образования – программа бакалавриата

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль - _____

Факультет ресторанно-гостиничного бизнеса

Курс, форма обучения:

очная форма обучения 2 курс

заочная форма обучения 3 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц с ограниченными
возможностями здоровья и инвалидов

Донецк
2025

Рабочая программа практической подготовки при проведении Производственной технологической 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 202_ г. - для заочной формы обучения.

Разработчики: Антошина Ксения Анатольевна, профессор, д-р. экон. наук
Чёрный-Швец Людмила Вячеславовна, ассистент

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры технологии и организации производства продуктов питания имени Коршуновой А.Ф.

Протокол «_03_» февраля 2025 г. № 19
Заведующий кафедрой ТОППИ имени А.Ф. Коршуновой

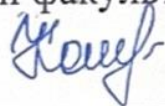


К.А. Антошина



СОГЛАСОВАНО:

Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса



Кощавка И.В.

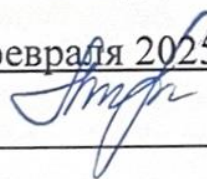
«03» 02 2025 г.



Одобрено Учебно - методическим советом Университета

Протокол «26» февраля 2025 г. № 7

Председатель



Л.В. Крылова

© Антошина К.А., Чёрный-Швец Л.В., 2025г

© ФГБОУ ВО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2025 г.

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 – <u>6</u>	Укрупненная группа направлений подготовки/специальностей <u>19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии</u> (код, название)	<u>вариативная</u> (базовая, вариативная)	
	Направление подготовки/Специальность <u>19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</u> (код, название)		
Общее количество часов – <u>216</u>	Профиль/Магистерская программа/Специализация: (название)	Год подготовки	
		2-й	3-й
		Семестр	
		4-й	6-й
Количество часов в неделю для очной формы обучения: 54	Программа высшего образования – программа бакалавриата/	Индивидуальные задания:	
		_____	_____
		Форма промежуточной аттестации: (дифференцированный зачет, экзамен)	
		зачет	зачет

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

Цель (вид и тип практики):

Производственная технологическая практика необходима для овладения и закрепления навыков по тепловой кулинарной обработке мяса, мясопродуктов, рыбы, овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; формовке мучных кулинарных изделий и изделий из котлетной и рубленной масс; также освоение производства сладких блюд и напитков, их реализации на линиях раздач различной модификации и при использовании различных методов и форм обслуживания.

Также целью практики является формирование у обучающегося профессионального умения принимать самостоятельные решения в определенных производственных условиях, овладение современными методами и формами организации производственной деятельности и деятельности по реализации продукции, средствами труда в их будущей работе.

В процессе профессиональной подготовки обучающихся внимание ответственных за проведение практики должно акцентироваться на:

- формировании углубленного представления об организации производственного процесса;
- глубоком изучении системы поставок сырья, полуфабрикатов, кулинарных изделий и сбыта готовой продукции на предприятиях питания;
- углубленном изучении специфики производственных процессов и особенностей организации технологических линий в отдельных цехах и отделениях заведения питания;
- изучении приемов тепловой кулинарной обработки сырья, полуфабрикатов и кулинарных изделий;
- изучении специфики организации функционирования вспомогательных помещений (моечной кухонной посуды, моечной столовой посуды, сервизной, буфета – сервис-бара, хлеборезки и др.);
- изучении использования и утилизации отходов производства и внедрении мероприятий по обеспечению охраны окружающей среды;
- овладении правилами безопасной эксплуатации немеханического, механического, теплового и холодильного оборудования;
- дальнейшем совершенствовании умений и навыков по выполнению механической обработки сырья и производства полуфабрикатов, а также проведения тепловой кулинарной обработки для доведения до готовности полуфабрикатов и приготовления готовой продукции.

Задачи:

В соответствии с целями производственной технологической практики перед обучающимися ставятся следующие задачи:

1. Ознакомиться с особенностями организации работы предприятия ресторанного хозяйства.
2. Изучить организацию поставок сырья и полуфабрикатов.
3. Ознакомиться глубоко с производственным процессом приготовления продукции предприятия питания.
4. Ознакомиться с приемами тепловой кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов.
5. Изучить правила эксплуатации всех видов оборудования на предприятии;
6. Изучить организацию технологических линий и участков.
7. Ознакомиться с организацией реализации производимой продукции.
8. Овладеть профессиональными приемами тепловой кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов.
9. Приобрести навыки приготовления сладких блюд и напитков и их реализации на предприятиях питания различных типов, использующих методы обслуживания официантами или самообслуживания.
10. Обеспечивать выполнение производственного задания.
11. Приобрести навыки по организации реализации готовой кулинарной продукции и организации функционирования вспомогательных помещений на предприятии питания.

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

Практическая подготовка при проведении практики Б2.О.02 Производственная технологическая 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, Основы кулинарного мастерства, 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,

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 коррупционному поведению	ИДК-1 _{УК-11} Разрабатывает мероприятия, направленные на профилактику и предупреждение проявления 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 продукции 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; ресурс- 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 продукции 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;

владеть

– разработкой нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукции 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)
	Организационные вопросы прохождения практики: оформление на практику, получение пропусков, инструктаж по технике

I этап адаптации	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.
II этап идентификации	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.).
	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.)
III этап самореализации	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.
	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

Наименование этапа	Количество часов/ дней	
	очная форма обучения	заочная (очно-заочная) форма обучения

I этап адаптации		
Организационные вопросы прохождения практики: оформление на практику, получение пропусков, инструктаж по технике безопасности, охране труда, правил противопожарной безопасности	12	12
Составление графика прохождения практики от предприятия. Ознакомительная экскурсия по предприятию.	8	8
Получение общих сведений о предприятии: наименование предприятия, режим работы, специализация, форма собственности, организационно-правовой статус реквизиты.	10	10
II этап идентификации		
Организация складского и тарного хозяйства предприятия	18	18
Анализ условий получения и хранения сырья и полуфабрикатов на предприятии, сроков хранения товаров, соблюдения товарного соседства, температурного режима, использование средств транспортировки товаров в цеха).	18	18
Договорные отношения с поставщиками (виды договоров, сроки поставок, заключение договоров и т.п.).	18	18
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)	18	18
Организация производственной деятельности в универсальных и специализированных цехах предприятия питания (кондитерский, мучной, кулинарный и т.п.)	18	18
III этап самореализации		
Организация работы раздаточной предприятия (в зависимости от метода обслуживания – обслуживание официантами или самообслуживание)	18	18
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.	18	18
Организация работы вспомогательных помещений предприятия питания (моечная кухонной посуды, моечная столовой посуды, сервизная, буфет (сервис-бар), хлеборезка)	18	18
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.	18	18
Написание отчета по практике, выполнение индивидуального задания, заполнение дневника практики	24	24

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;
 - 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

Во время производственной технологической практики на предприятиях питания обучающиеся выполняют индивидуальные задания, тема которых согласовывается с руководителем практики от университета. Индивидуальные

задания направлены на углубление знаний по направлению подготовки или решение конкретной производственной задачи.

Индивидуальное задание должно быть связано с деятельностью данной производственной базы и направлено на изучение как отдельных видов сырья, полуфабрикатов, так и научного обоснования и фактическое исследования отдельных приемов технологического процесса.

Анализ условий и специфики хранения сырья, полуфабрикатов, готовых кулинарных изделий и их соответствие нормативным требованиям.

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 ОБУЧАЮЩИХСЯ

Система оценивания практической подготовки при прохождении практики

Форма контроля	Максимальное количество баллов	
	За вид работы	Всего
Текущий контроль: содержательная часть отчета; индивидуальное задание; защита работы	40	40
	20	20
	40	40
Промежуточная аттестация	дифференцированный зачет	100

10. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Соответствие государственной шкалы оценивания академической успеваемости и шкалы ECTS

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
0-34		неудовлетворительно – с обязательным повторным прохождением практической подготовки при прохождении практики

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 / 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 рецептур 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 рецептов 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 продукции 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 «Технология продукции и организация общественного питания», оч. и заоч. форм обучения / А. Ф. Коршунова, Л. В. Черный-Швец ; М-во образования и науки ДНР, ГО ВПО "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.

3. 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.

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

5. 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.

12. 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.

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 «Юзовская пивоваренная компания» №97 от 05.11.2020 г.	№97 от 05.11.2020 г. 05.11.2020-01.09.2023
5	Гостиничный комплекс «Аврора» №117 от 17.12.2018 г.	№117 от 17.12.2018 г. 17.12.2018-31.12.2023
6	ООО «Лаконд» №9 от 10.04.2020	№9 от 10.04.2020 10.04.2020-31.12.2025
7	ООО «Мир хлеба» №131 от 10.12.2020 г.	№131 от 10.12.2020 г. 10.12.2020-31.12.2025
8	ООО «Галактика»	№101-9/88 от 18.06.2021 18.06.2021-31.12.2026
9	Отель «Керкинитида Крабья Бухта»	№7 от 15.03.2021 15.03.2021-31.12.2025

14. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ

Фамилия, имя, отчество	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	Штатный	Зав. Кафедрой технологии и организации производства продуктов питания, 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, аттестат доцента, диплом доктора наук ДА №00131	1. Удостоверение о ПК №800400005421, 18.11.2024 (вне плана), курсы при ЦДПО 36ч., ФГБОУ ВО "ДОННУЭТ" ЦДПО, Донецк
Черный-Швец Людмила Вячеславовна	Штатный	Должность-ассистент	Высшее, Технология питания, инженер-технолог	1. Удостоверение о ПК №800400005489, 25.11.2024 (вне плана), курсы при ЦДПО 36ч., ФГБОУ ВО "ДОННУЭТ" ЦДПО, Донецк 2. Школа педагогического мастерства, ФГБОУ ВО "ДОННУЭТ", Донецк 01.10.2024 - 30.06.2025

