

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 16.02.2025 14:11:11
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»
(ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»)**

**КАФЕДРА ТЕХНОЛОГИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВА
ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ имени Коршуновой А.Ф.**

УТВЕРЖДАЮ:

Проректор по учебно-методической работе

Л.В. Крылова

(подпись)

«16» 02 2024г.

**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 бакалавриата

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 2 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

**Донецк
2024**

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 2024 г. - для очной формы обучения;
- в 2024 г. - для заочной формы обучения.

Разработчики: Антошина Ксения Анатольевна, профессор, д-р. экон. наук
Беззуб Валерия Сергеевна, ассистент

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

Протокол от "26" февраля 2024 года №14

Заведующий кафедрой технологии и организации производства продуктов питания имени Коршуновой А.Ф.



К.А. Антошина

СОГЛАСОВАНО:
Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса

И.В. Кощавка
«26» февраля 2024 г.

ОДОБРЕНО

Учебно - методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»

Протокол от "28" февраля 2024 года №7

Председатель Л.В. Крылова

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 –б | 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 | 2-й |
| | | Семестр | |
| | | 2-й | 4-й |
| | | Индивидуальные задания: | |
| | | | |
| | | Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой | |

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

Цель (вид и тип практики):

Учебная ознакомительная практика необходима для овладения обучающимися современными методами, формами и орудиями труда в сфере ресторанного хозяйства, и, в частности, изучение и закрепление навыков по механической кулинарной обработке мяса, мясопродуктов, рыбы, овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; изготовление полуфабрикатов из них, условиями их хранения, их реализации.

Также целью практики является формирование у обучающегося универсальных и профессиональных компетенций, а также профессионального умения принимать самостоятельные решения в определенных производственных условиях, овладение современными методами и формами организации производства, средствами труда в их будущей работе.

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

- формировании общего представления об организации производства на предприятиях питания;
- изучении системы поставок сырья и сбыта готовой продукции;
- изучении организации производственных процессов и технологических линий в цехах по первичной обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов различной степени готовности;
- изучении схем механической кулинарной обработки сырья;
- ознакомлении с ассортиментом и технологией производства полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы, овощей;
- изучении мероприятий по рациональному использованию пищевых отходов;
- овладении правилами эксплуатации немеханического, механического и холодильного оборудования.

Задачи:

В соответствии с целями учебной ознакомительной практики перед обучающимися ставятся следующие задачи:

1. Изучить основные принципы работы предприятия ресторанного хозяйства;
2. Ознакомиться с организацией поставок сырья и полуфабрикатов;
3. Изучить организацию производственного процесса механической кулинарной обработки различных видов сырья;
4. Овладеть приемами механической обработки различных видов сырья;
5. Изучить правила эксплуатации немеханического, механического и холодильного оборудования;
6. Ознакомиться с организацией технологических линий и участков в цехах по первичной обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов различной степени готовности;
7. Научиться выполнять приемы механической кулинарной обработки различных видов сырья и приготовления полуфабрикатов;

8. Научиться готовить полуфабрикаты из мяса, рыбы, птицы, овощей;
9. Научиться обеспечивать выполнение производственного задания.

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, 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, Микробиология пищевых продуктов.

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-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 | 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. |
| II этап идентификации | Ознакомление с условиями получения и хранения сырья и полуфабрикатов на предприятии |
| | Изучение сроков хранения сырья и полуфабрикатов товарного соседства, температурного режима, средств транспортировки в заготовительные цеха |
| | Ознакомление с производственной программой заготовочных цехов (овощного, мясо-рыбного, по обработке зелени, по доработке полуфабрикатов) |
| | Изучение ассортимента перерабатываемого сырья и изготавливаемых полуфабрикатов |
| | Ознакомление с организацией технологических линий и участков в заготовочных цехах (овощном, мясо-рыбном, по доработке полуфабрикатов) |
| | Ознакомление с используемым оборудованием в заготовочных цехах (механическим, немеханическим, холодильным и т.п.) |
| III этап самореализации | Организация технологического процесса производства полуфабрикатов различной степени готовности в заготовочных цехах предприятия (овощном, мясо-рыбном, доготовочном, по обработке зелени) |
| | Закрепление навыков механической обработки овощей, отработка различных форм нарезки (простые формы, карбовка, фигурная нарезка), отработка форм нарезки овощей за определенное время, сравнение с нормами отходов согласно «Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий» |
| | Закрепление умений проведения операций по кулинарной разделке туш, обвалке отрубов, их зачистки и жилровке, изготовлению полуфабрикатов и котлетной массы; закрепление умения по обработке всех видов субпродуктов и механической обработки птицы. |
| | Закрепление навыков обработки и разделки чешуйчатой рыбы, изготовлению изделий из нее; отработка приемов обработки осетровой рыбы и нерыбных морепродуктов и производство полуфабрикатов из них. |
| Закрепление умений и приобретение навыков механической доработки полуфабрикатов из овощей и обработки сезонных овощей, ягод, фруктов; отработка умений проведения операций по кулинарной доработке полуфабрикатов из баранины, свинины, говядины, приготовлению рубленой и котлетной массы, всех видов | |

субпродуктов, полуфабрикатов из птицы, полуфабрикатов из различных видов рыб, приготовлению порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, котлетной, кнельной массы и изделий из нее

Выявление соответствия изготавливаемой продукции требованиям к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов, соблюдение условий и сроков хранения требованиям нормативной документации

Написание отчета по практике, выполнение индивидуального задания, заполнение дневника практики

6. СТРУКТУРА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ
ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

7.

| | 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. | 32/3 | 32/3 |
| Ознакомление с правилами техники безопасности. Изучение мероприятий на предприятии для обеспечения санитарно-гигиенической безопасности. | 16/3 | 16/3 |
| 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 |

8. 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.

9. ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

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.

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: содержательная часть отчета; индивидуальное задание; защита работы | 40 | 40 |
| | 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 |
| 0-34 | | 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.: Стандартиформ, 2008. – 11 с.

2. ГОСТ Р 53104 – 2008. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания [Текст] – Введ. 2008–12–18. – М. : Стандартиформ, 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. : Стандартиформ, 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. : Стандартиформ, 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. 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. Антонова В. А. Учебная практика (ознакомительная). Рабочая программа и методические указания для обучающихся 1 курса очной и 2 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. – 39 с.

2. 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.

3. 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.

4. 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

| № 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 г. | №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 | Отель «Керкинитида Крабья Бухта» | №7 от 15.03.2021 15.03.2021-31.12.2025 |

**14. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ
ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ**

| 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. |
| Беззуб Валерия Сергеевна | По основному месту работы | Должность - ассистент | Высшее, Технология и организация производства продуктов питания», ДонНУЭТ №0001973 | Сертификат о повышении квалификации № 0418, 30.09.2020 Учебная программа ШПМ по 4-ем направлениям, 20 часов, Государственная организация высшего профессионального образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», Школа педагогического мастерства. |