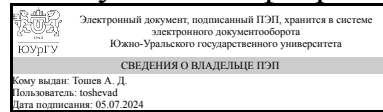


УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий кафедрой



А. Д. Тошев

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА практики

**Практика** Производственная практика (преддипломная)  
для направления 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

**Уровень** Магистратура

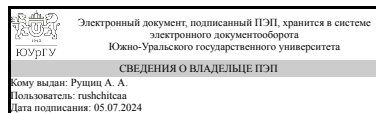
**магистерская программа** Инновационные технологии в производстве и организации предприятий питания

**форма обучения** очная

**кафедра-разработчик** Технология и организация общественного питания

Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённым приказом Минобрнауки от 14.08.2020 № 1028

Разработчик программы,  
к.техн.н., доцент



А. А. Рушиц

# 1. Общая характеристика

## Вид практики

Производственная

## Тип практики

преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа

## Форма проведения

Дискретно по видам практик

## Цель практики

Цель преддипломной практики магистров состоит в подготовке выпускной квалификационной работы и расширении профессионального кругозора; систематизация, углубление профессиональных знаний, полученных в ходе теоретической и методологической подготовки обучающихся

## Задачи практики

Задачами практики являются:

а) изучение:

- методов исследования и проведения экспериментальных работ;
- правил эксплуатации приборов и установок;
- методов анализа и обработки экспериментальных данных;
- физических и математических моделей процессов и явлений, относящихся к исследуемому объекту;
- информационных технологий в научных исследованиях,
- принципов организации компьютерных сетей и телекоммуникационных систем;
- требований к оформлению научно-технической документации;
- порядка внедрения результатов научных исследований и разработок;

б) выполнение:

- анализа, систематизации и обобщения научно-технической информации по теме исследований;
- теоретического или экспериментального исследования в рамках поставленных задач, включая математический (имитационный) эксперимент;
- анализа достоверности полученных результатов;
- сравнения результатов исследования объекта разработки с отечественными и зарубежными аналогами;
- анализа научной и практической значимости проводимых исследований, а также технико-экономической эффективности разработки;
- подготовки заявки на патент или на участие в гранте.

в) приобретение навыков:

- формулирования целей и задач научного исследования;
- выбора и обоснования методики исследования;
- работы с прикладными научными пакетами и редакторскими программами, используемыми при проведении научных исследований и разработок;

- оформления результатов научных исследований (оформление отчёта, написание научных статей, тезисов, докладов);
- работы на экспериментальных установках, приборах и стендах
- разработка обогащенного функционального или специализированного продукта

### Краткое содержание практики

Практика имеет предшествующие логические и содержательно-методические связи с дисциплинами: технология специализированных продуктов питания, моделирование

технологических процессов производства продуктов питания с заданными свойствами и составом, разработка инновационных технологий в производстве продуктов питания, планирование и организация эксперимента, научно-исследовательская работа.

Содержание практики :разработка обогащенного функционального или специализированного продукта, проведение исследований по выбранной тематике, анализ полученных результатов, написание статьи, оформление отчета по практике

### 2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики

Планируемые результаты освоения ОП ВО	Планируемые результаты обучения при прохождении практики
<p>УК-6 Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки</p>	<p>Знает:принципы создания моделей новых рецептур и технологий; отношения в сфере обеспечения качества и безопасности продуктов питания; медико-биологические требования к проектируемому продукту; научные основы технологии производства продуктов питания, отвечающие требованиям науки о питании человека</p>
	<p>Умеет:использовать современные программные и технические средства информационных технологий;</p>
	<p>Имеет практический опыт:Методы и подходы к созданию продуктов питания с заданными свойствами различного целевого назначения.</p>
<p>ПК-3 Способен разрабатывать и реализовывать стратегию развития предприятий питания</p>	<p>Знает:способы анализа информации, процессов и деятельности предприятий питания; структуру и способы управления системой качества и безопасности продукции на предприятии;</p>
	<p>Умеет:разрабатывать методики и критерии анализа производственной деятельности предприятий питания; формировать маркетинговую стратегию</p>

	развития предприятия, разрабатывать конкурентоспособные концепции развития предприятия
	Имеет практический опыт: в области анализа информации и оценки производственной деятельности и рисков; организации контроля за реализацией маркетинговых планов и программ, выявления рисков в области управления качеством продукции питания

### 3. Место практики в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ	Перечень последующих дисциплин, видов работ
Защита интеллектуальной собственности и патентная деятельность Бизнес-планирование в ресторанной деятельности: проектное обучение Инновационный менеджмент Инновационные технологии в производстве продуктов питания: проектное обучение Управление проектами Прогрессивные технологии управления предприятием общественного питания Производственная практика (научно-исследовательская работа) (4 семестр)	

Требования к «входным» знаниям, умениям, навыкам студента, необходимым для прохождения данной практики и приобретенным в результате освоения предшествующих дисциплин:

Дисциплина	Требования
Прогрессивные технологии управления предприятием общественного питания	Знает: основные принципы управления предприятиями питания; методы сбора и анализа данных необходимых для решения поставленных технико-экономических задач , основные принципы управления предприятиями питания; методы сбора и анализа данных необходимых для решения поставленных технико-экономических задач; , основные принципы управления предприятиями питания; методы сбора и анализа данных необходимых для решения поставленных технико-экономических задач , основные принципы управления предприятиями питания; методы сбора и анализа данных необходимых для решения поставленных технико-экономических

	<p>задач</p> <p>Умеет: разрабатывать стратегию развития предприятия на основе системного анализа производственных факторов; управлять внутригрупповыми процессами, связанными с проблемными ситуациями и межличностными конфликтами , разрабатывать стратегию развития предприятия на основе системного анализа производственных факторов; управлять внутригрупповыми процессами, связанными с проблемными ситуациями и межличностными конфликтами, разрабатывать стратегию развития предприятия на основе системного анализа производственных факторов; управлять внутригрупповыми процессами, связанными с проблемными ситуациями и межличностными конфликтами , разрабатывать стратегию развития предприятия на основе системного анализа производственных факторов; управлять внутригрупповыми процессами, связанными с проблемными ситуациями и межличностными конфликтами</p> <p>Имеет практический опыт: владения средствами и методами управления предприятием общественного питания; осуществления деятельности, связанной с руководством действиями отдельных сотрудников; оказания помощи подчиненным, владения средствами и методами управления предприятием общественного питания; осуществлять деятельность, связанную с руководством действиями отдельных сотрудников, оказывать помощь подчиненным, владения средствами и методами управления предприятием общественного питания; осуществления деятельности, связанной с руководством действиями отдельных сотрудников; оказания помощи подчиненным, владения средствами и методами управления предприятием общественного питания; осуществления деятельности, связанной с руководством действиями отдельных сотрудников; оказания помощи подчиненным</p>
<p>Бизнес-планирование в ресторанной деятельности: проектное обучение</p>	<p>Знает: технологии маркетинговых исследований деятельности предприятий питания; методы анализа рынка и оценки конкурентоспособности предприятий , методы анализа рынка и оценки конкурентоспособности предприятий; основы</p>

	<p>формирования имиджа организации , основы бизнес-планирования и экономики предприятий ресторанного бизнеса, принципы оценки его хозяйственной и финансовой деятельности, основы бухгалтерского учета и налоговой системы;</p> <p>Умеет: применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания, применять способы организации производства и работы трудового коллектива с учетом межкультурных особенностей , получать и обрабатывать экономическую информацию, необходимую для управления предприятием питания; планировать объем производства предприятий питания и проводить расчеты затрат на производство и реализацию продукции питания</p> <p>Имеет практический опыт: разработки проектных предложений, бизнес-планов, технико-экономических обоснований модернизации производства продукции общественного питания , организации продуктивного взаимодействия в профессиональной среде с учетом межкультурных особенностей, расчета основных планово-экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания</p>
Управление проектами	<p>Знает: основы бизнес-планирования и экономики предприятий, финансовой деятельности, основы бизнес-планирования и экономики предприятий, финансовой деятельности; методы и инструменты проектного планирования и управления, основы бизнес-планирования и экономики предприятий, финансовой деятельности; методы и инструменты проектного планирования и управления</p> <p>Умеет: организовывать деловые переговоры, разрабатывать бизнес-планы и проводить финансовый анализ деятельности предприятий; разрабатывать технико-экономическое обоснование проекта , разрабатывать бизнес-планы и проводить финансовый анализ деятельности предприятий; разрабатывать технико-экономическое обоснование проекта</p> <p>Имеет практический опыт: ведения деловых переговоров, в области бизнес-планирования и технико-экономического обоснования проектов; управления реализацией проектов, в области</p>

	<p>бизнес-планирования и технико-экономического обоснования проектов; управления реализацией проектов</p>
<p>Инновационный менеджмент</p>	<p>Знает: основные определения, понятия и содержание инновационного менеджмента; сущность и структуру инновационных процессов; основные стратегии развития инновационной деятельности; методологический аппарат инновационного менеджмента; основные определения, понятия и содержание инновационного менеджмента; принципы организации и нормирования труда на предприятиях, методы принятия управленческих решений, основные определения, понятия и содержание инновационного менеджмента; сущность и структуру инновационных процессов; основные стратегии развития инновационной деятельности; методологический аппарат инновационного менеджмента;</p> <p>Умеет: осуществлять выбор формы и построение рациональной организационной структуры управления инновационной деятельностью предприятия и научно-производственной структуры предприятия; применять современные инструменты и методы для планирования и прогнозирования инновационной деятельности; осуществлять выбор оптимальной инновационной стратегии; самостоятельно приобретать новые знания по теории управления инновационными процессами, осуществлять выбор формы и построение рациональной организационной структуры управления инновационной деятельностью предприятия и научно-производственной структуры предприятия; организовывать работу исполнителей, находить и принимать управленческие решения в области организации и нормирования труда на предприятии, осуществлять выбор формы и построение рациональной организационной структуры управления инновационной деятельностью предприятия и научно-производственной структуры предприятия; применять современные инструменты и методы для планирования и прогнозирования инновационной деятельности; осуществлять выбор оптимальной инновационной стратегии; самостоятельно приобретать новые знания по теории управления инновационными процессами</p>

	<p>Имеет практический опыт: принятия управленческих решений в области инновационной деятельности на уровне предприятия; командной работы; выработки творческих и нестандартных решений, командной работы; использования методических инструментов выработки творческих и нестандартных решений; принятия управленческих решений в области инновационной деятельности на уровне предприятия, принятия управленческих решений в области инновационной деятельности на уровне предприятия; командной работы; выработки творческих и нестандартных решений</p>
<p>Защита интеллектуальной собственности и патентная деятельность</p>	<p>Знает: основные принципы и подходы к созданию новых рецептур и технологий; отношения в сфере обеспечения качества и безопасности продуктов питания; медико-биологические требования к проектируемому продукту; методологию проектирования состава; научные основы технологии производства продуктов питания, отвечающие требованиям науки о питании человека, основные принципы и подходы к созданию новых рецептур и технологий; отношения в сфере обеспечения качества и безопасности продуктов питания; методологию проектирования состава; научные основы технологии производства продуктов питания, отвечающие требованиям науки о питании человека</p> <p>Умеет: использовать современные программные и технические средства информационных технологий; использовать модели систем качества; с высокой степенью достоверности создавать рецептуры продуктов различного целевого назначения с заданными свойствами, количественным соотношением и качественным составом нутриентов; определить пути интенсификации технологических процессов, рационального использования сырья, направленного регулирования основных процессов, ответственных за показатели качества готовой продукции; использовать современные программные и технические средства информационных технологий; использовать модели систем качества; с высокой степенью достоверности создавать рецептуры продуктов различного целевого назначения с заданными</p>



	<p>свойствами, количественным соотношением и качественным составом нутриентов; определить пути интенсификации технологических процессов, рационального использования сырья, направленного регулирования основных процессов, ответственных за показатели качества готовой продукции;</p> <p>Имеет практический опыт: способность разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях, способность разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях</p>
<p>Инновационные технологии в производстве продуктов питания: проектное обучение</p>	<p>Знает: современные технологии маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области общественного питания; , прогрессивные технологии и формы организации производства продуктов питания , инноватику экспериментально-исследовательской работы в индустрии питания</p> <p>Умеет: применять эффективные способы организации производства и работы трудового коллектива; , разрабатывать инновационные технологии производства продукции; , оценивать результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов</p> <p>Имеет практический опыт: поиска и разработки инновационных технологий организации технологического процесса и производства продуктов питания, поиска и разработки инновационных технологий организации технологического процесса и производства продуктов питания, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства</p>
<p>Производственная практика (научно-исследовательская работа) (4 семестр)</p>	<p>Знает: способы повышения конкурентоспособности продукции общественного питания; способы повышения эффективности деятельности предприятий питания; , современные методы анализа данных; , современные направления развития предприятий питания; инновационные технологии в производстве продуктов питания;</p>

	<p>Умеет: разрабатывать и внедрять в производство новые технологии, рациональные формы и методы организации производства, проводить анализ результатов экспериментальных исследований, обосновывать необходимость разработки и внедрения инновационных технологий в производство продуктов питания; составлять НТД на новую продукцию</p> <p>Имеет практический опыт: разработки и внедрения новых технологий производства продуктов питания; разработки и внедрения систем качества продукции на основе международных стандартов. , обработки результатов НИР и анализ полученных данных; , анализа и обоснования практической значимости результатов НИР; представления результатов научно работы в форме докладов, статей, отчетов о НИР.</p>
--	--

#### 4. Объём практики

Общая трудоемкость практики составляет зачетных единиц 6, часов 216, недель 4.

#### 5. Структура и содержание практики

№ раздела (этапа)	Наименование или краткое содержание вида работ на практике	Кол-во часов
1	Организационный (определение актуальности, новизны и практической значимости научно-исследовательской работы)	10
2	Производственный: - - анализ методов исследования в соответствии с выбранным направлением; разработка рецептуры обогащенного функционального или специализированного продукта; - приготовление контрольного и опытных образцов; - проведение исследований физико-химических, физических, реологических, органолептических показателей - проведение расчетов, написание выводов, заключения	186
3	Заключительный: оформление отчета по практике, подготовка материала к публикации	20

#### 6. Формы отчетности по практике

По окончанию практики, студент предоставляет на кафедру пакет документов, который включает в себя:

- дневник прохождения практики, включая индивидуальное задание и характеристику работы практиканта организацией;

- отчет о прохождении практики.

Формы документов утверждены распоряжением заведующего кафедрой от 05.09.2016 №1.

## 7. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по практике

Вид промежуточной аттестации – дифференцированный зачет. Контроль качества освоения образовательной программы осуществляется в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания результатов учебной деятельности обучающихся.

### 7.1. Контрольные мероприятия (КМ)

№ КМ	Семестр	Вид контроля	Название контрольного мероприятия	Вес	Макс.балл	Порядок начисления баллов	Учитывается в ПА
1	4	Текущий контроль	Проверка дневника	0,1	3	Студент представляет на проверку оформленный в соответствии требованиям индивидуального задания практики дневник прохождения практики. Дневник практики должен быть заверен подписью руководителя практики от предприятия и печатью предприятия. Содержание дневника практики оценивается на соответствие индивидуальному заданию, максимальный балл - 3. Весовой коэффициент мероприятия 0,4. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179). Критерии оценивания: 3 балла - дневник предоставлен в установленный срок и полностью соответствует	дифференцированный зачет

						<p>индивидуальному заданию, выданному руководителем от кафедры; 2 балла - дневник предоставлен с нарушением установленного срока и полностью соответствует индивидуальному заданию, выданному руководителем от кафедры; 1 балл - дневник предоставлен в установленный срок и необходимо внесение изменений с учетом индивидуального задания (частично соответствует индивидуальному заданию). 0 баллов - дневник не предоставлен или предоставленный дневник не соответствует индивидуальному заданию.</p>	
2	4	Текущий контроль	Проверка отчета по практике	0,3	6	<p>Проводится проверка содержания и оформления отчета по практике. Максимальный балл за данное КРМ - 6 баллов, весовой коэффициент 0,6. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179). Критерии оценивания: 6 баллов - отчет полностью соответствует индивидуальному заданию, оформлен с соблюдением требований методических указаний, представлен в</p>	дифференцированный зачет

						<p>установленные сроки; 4 балла - отчет полностью соответствует индивидуальному заданию, оформлен с соблюдением требований методических указаний, представлен позже установленного срока; 3 балла - отчет частично соответствует индивидуальному заданию, представлен в установленные сроки; 2 балла - содержание отчета имеет отклонения от индивидуального задания (более 50 % несоответствия), сдан позже установленного срока; 1 балл - содержание отчета имеет отклонения от индивидуального задания (более 70 % несоответствия), сдан позже установленного срока; 0 баллов - отчет не предоставлен</p>	
3	4	Текущий контроль	Проверка индивидуального задания	0,1	5	<p>Проводится проверка выполнения индивидуального задания на практику. Максимальный балл за данное КРМ - 5 баллов, весовой коэффициент 0,1. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179). Критерии оценивания: 5 баллов - индивидуальное задание выполнено в полном объеме, представлены необходимые</p>	дифференцированный зачет

						<p>документы, сдано в установленные сроки; 4 балла - индивидуальное задание выполнено частично (не более 20% несоответствия), большинство необходимых документов предоставлено в установленные сроки; 3 балла - индивидуальное задание выполнено частично (не более 40% несоответствия), большинство необходимых документов предоставлено в установленные сроки; 2 балла - индивидуальное задание выполнено частично (не более 40% несоответствия), предоставлено позже установленного срока; 0 баллов - индивидуального задания имеет более 40% несоответствия и сдано позже установленного срока.</p>	
4	4	Текущий контроль	Защита отчета по практике	0,5	20	<p>При защите отчета учитывается содержание и правильность оформления студентом отчета по практике; характеристика руководителя от организации; ответы на вопросы в ходе защиты отчета. Защита отчета по практике состоит в коротком докладе (5–8 минут) студента с представлением соответствующего материала и ответов на заданные вопросы. За защиту студент получает максимум 15 баллов. Критерии оценивания: 15 баллов – при защите студент показывает глубокое</p>	дифференцированный зачет

					<p>знание вопросов темы, свободно оперирует профессиональной терминологией, вносит обоснованные предложения, легко отвечает на поставленные вопросы 10 баллов – при защите студент показывает знание вопросов темы, оперирует профессиональной терминологией, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы 5 баллов – при защите студент проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не всегда дает исчерпывающие аргументированные ответы на заданные вопросы. 0 баллов – при защите студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы по его теме, не владеет профессиональной терминологией, при ответе допускает существенные ошибки.</p> <p>Характеристика руководителя от организации: 5 баллов – в характеристике руководителя от организации, работа студента оценена на «отлично». 4 балла – в характеристике руководителя от организации, работа студента оценена на «хорошо». 3 балла – в характеристике руководителя от организации, работа студента оценена на «удовлетворительно». 0 баллов – в характеристике</p>
--	--	--	--	--	--

						руководителя от организации работа студента оценена «неудовлетворительно». Максимум на защите отчета по практике возможно набрать 20 баллов.	
5	4	Промежуточная аттестация	Тестирование	-	40	<p>На дифференцированном зачете происходит оценивание учебной деятельности обучающихся по практике на основе полученных оценок за контрольно-рейтинговые мероприятия текущего контроля и промежуточной аттестации. При оценивании результатов учебной деятельности обучающегося по дисциплине используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179).</p> <p>Дифференцированный зачет проводится в формате тестирования. Тест содержит 20 вопросов, каждый вопрос оценивается в 2 балла. Пороговое значение – 24 балла, максимальное – 40 баллов. На прохождение теста студенту дается 1 попытка, ограничение по времени - 20 минут.</p>	дифференцированный зачет

## 7.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Мероприятие промежуточной аттестации проходит в форме тестирования. Тест включает 20 вопросов, касающихся содержания практики. Каждый вопрос оценивается в 2 балла. Максимальное количество баллов за тест - 40, пороговое значение - 24 балла. При оценивании результатов учебной деятельности



обучающегося по дисциплине используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179). Итоговая оценка формируется путем суммирования баллов (рейтинга) за текущий контроль и мероприятие ПА. Критерии оценивания: Отлично: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 85...100 % Хорошо: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 75...84 % Удовлетворительно: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 60...74 % Неудовлетворительно: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине менее 60%

### 7.3. Оценочные материалы

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ				
		1	2	3	4	5
УК-6	Знает: принципы создания моделей новых рецептур и технологий; отношения в сфере обеспечения качества и безопасности продуктов питания; медико-биологические требования к проектируемому продукту; научные основы технологии производства продуктов питания, отвечающие требованиям науки о питании человека	+		+	+	+
УК-6	Умеет: использовать современные программные и технические средства информационных технологий;	+		+	+	+
УК-6	Имеет практический опыт: Методы и подходы к созданию продуктов питания с заданными свойствами различного целевого назначения.	+		+	+	+
ПК-3	Знает: способы анализа информации, процессов и деятельности предприятий питания; структуру и способы управления системой качества и безопасности продукции на предприятии;			+	+	+
ПК-3	Умеет: разрабатывать методики и критерии анализа производственной деятельности предприятий питания; формировать маркетинговую стратегию развития предприятия, разрабатывать конкурентоспособные концепции развития предприятия			+	+	+
ПК-3	Имеет практический опыт: в области анализа информации и оценки производственной деятельности и рисков; организации контроля за реализацией маркетинговых планов и программ, выявления рисков в области управления качеством продукции питания			+	+	+

Типовые контрольные задания по каждому мероприятию находятся в приложениях.

## 8. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

### Печатная учебно-методическая документация

#### а) основная литература:

1. Технология продукции общественного питания [Текст] Т. 2 Технология блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий учеб. пособие для вузов по специальности "Технология продуктов обществ. питания" направления "Технология продовольств. продуктов спец. назначения и обществ. питания": в 2 т. А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Н. И. Ковалев и др.; под ред. А. С. Ратушного. - 2-е изд. - М.: Мир, 2007. - 413, [2] с. ил.
2. Технология продукции общественного питания [Текст] Т. 1 Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их

кулинарной обработке учеб. пособие для вузов по специальности "Технология продуктов обществ. питания" направления "Технология продовольств. продуктов спец. назначения и обществ. питания" : в 2 т. А. С. Ратушный, В. И. Хлебников, Б. А. Баранов и др.; под ред. А. С. Ратушного. - 2-е изд. - М.: Мир, 2007. - 349, [2] с. ил.

*б) дополнительная литература:*

1. Справочник технолога общественного питания [Текст] А. И. Мглинец, Г. Н. Ловачева, Л. М. Алешина и др. - М.: Колос, 2000. - 414, [1] с. ил.
2. Технология продукции общественного питания [Текст] учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности 260501 "Технология продуктов общественного питания" направления подготовки дипломированных специалистов 260500 "Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания" и направления подготовки бакалавра техники и технологии 260100 "Технология продуктов питания" А. И. Мглинец и др.; под ред. А. И. Мглинца. - СПб.: Троицкий мост, 2010. - 735 с. ил., табл. 21 см
3. Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания [Текст] учебник для вузов по направлению 27.03.02 "Упр. качеством" и др. И. В. Сурков и др.; под ред. В. М. Позняковского. - 3-е изд., испр. и доп. - М.: ИНФРА-М, 2016. - 334, [1] с. ил.
4. Термины и определения в области пищевой и перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания [Текст] справочник Т. Н. Иванова, В. М. Позняковский, О. А. Рязанова, А. И. Окара. - Новосибирск: Сибирское университетское издательство
5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] сб. технол. нормативов сост. М. Т. Лабзина. - СПб.: ГИОРД, 2014. - 768 с.

*из них методические указания для самостоятельной работы студента:*

1. Саломатов А.С. Основы научных исследований в технологии продуктов питания: учебное пособие / А.С. Саломатов, Е.И. Щербакова. - Челябинск, Издательский центр ЮУрГУ, 2014. - 62 с

**Электронная учебно-методическая документация**

№	Вид литературы	Наименование ресурса в электронной форме	Библиографическое описание
1	Основная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Вытовтов, А. А. Современные методы идентификации, определения подлинности и оценки качества продуктов питания : учебное пособие / А. А. Вытовтов. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2019. — 230 с. — ISBN 978-5-6042462-6-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/138091">https://e.lanbook.com/book/138091</a> (дата обращения: 11.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2	Основная литература	Электронный каталог ЮУрГУ	Наумова, Н.Л. Современные методы исследования качества продовольственного сырья и продуктов питания [Текст] : учеб. пособие / Н. Л. Наумова. - Челябинск : Издательский Центр ЮУрГУ , 2012. URL <a href="http://www.lib.susu.ac.ru/ftd?base=SUSU_METHOD&amp;key=000504416">http://www.lib.susu.ac.ru/ftd?base=SUSU_METHOD&amp;key=000504416</a>
3	Дополнительная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Методические указания к выполнению практических и лабораторных работ по дисциплине «Научные основы производства продуктов питания» : методические указания / составители Л. А. Маюрникова [и др.]. — Кемерово : КемГУ, 2017. — 64 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/102694">https://e.lanbook.com/book/102694</a> (дата обращения: 11.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

## 9. Информационные технологии, используемые при проведении практики

Перечень используемого программного обеспечения:

1. Microsoft-Office(бессрочно)

Перечень используемых информационных справочных систем:

Нет

## 10. Материально-техническое обеспечение практики

Место прохождения практики	Адрес места прохождения	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, обеспечивающие прохождение практики
Кафедра Технология и организация общественного питания ЮУрГУ	454080, Челябинск, Проспект Ленина, 78б	Фотокolorиметр КФК-3; центрифуга ОПС, термостат ТЖ- ТС- 16, весы аналитические Scout , весы аналитические ВЛР - 200; сушильный шкаф СЭШ – 3М; рефрактометр ИРФ – 454 Б2М; спектрофотометр ЮНИКО - 2804; микроскоп бинокулярный Микмед 5 (2 шт); микроскоп бинокулярный Микмед-1 В-1-20 (3 шт), аппарат для встряхивания АВУ – 6с, аквадистиллятор АЭ – 10 МО, анализатор влажности Эвлас 2, термостат электрический суховоздушный ТС – 1/80 СПУ, баня лабораторная ПЭ – 4310, аппарат сушильный АПС – 3 ЭВ, холодильник Атлант, центрифуга лабораторная, электрическая плита «Лысьва 411» - 2 шт., шкаф вытяжной ЛАБ – 1500 ШВН, анализатор жидкости «Флюорат» -02 – 2 М, рефрактометр, белизнамер Блик - РЗ, аппарат для определения пенетрации ПН – 10У, анализатор консистенции ЭАК – 14, плита электрическая «Мечта»Печь микроволновая Samsung, пароконвектоматUNOX – 2 шт., конвекционная печь GARBIN, посудомоечная машина Indesit DG

		6445 W, куттер RobotCoupe, холодильникSTINOL, электрич. плита "Лысьва 411" 9 шт, вытяжка "Elisummer 16шт, мясорубка "EVEREST", миксер планерный"Voch", фритюрница "Мулинекс", миксер "BEARVARIMIXER", кофемашина "ArriaIGrS, весы общего назначения, жарочная поверхность Modular, плита электрическая 4-х комф с духовкой Modular – 2 шт., овощерезка RobotCoupe, печь микроволновая Amana, расстоечный шкаф UNOX, слайсерBECKERSES, стиральная машина INDESIT, фритюрница FIMAR – 2 шт, телевизор SamsungCK – 2148, кофемолка CUNILLCOLOMBIA, блендер KS 908, весы электрические ПВ-6 – 2 шт, весы электрические МК-6.2- А 20, карамелезатор электрический MARTELLATO, лампа для карамели LAMPMARTELLATO
--	--	--