

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Петровская Анна Викторовна

Должность: Директор

Дата подписания: 26.07.2023 10:22:46

Уникальный программный ключ:

798bda6555fbde4e67710bd17a907051fdcd6aba65a1110c8c5199

Приложение 4 к основной профессиональной образовательной программе

направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания,

направленность (профиль) программы Технология и организация ресторанного дела

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»

Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова



УТВЕРЖДЕНО

протоколом заседания Совета

Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова

от 28.05.2019 № 11

Председатель  Г.Л. Авагян



Кафедра торговли и общественного питания

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
Б2.В.02.01 (Н) НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА
Для студентов приема 2019 г.**

**Направление подготовки 19.03.04
Технология продукции и организация общественного питания**

**Направленность (профиль) программы
«Технология и организация ресторанного дела»**

Уровень высшего образования **Бакалавриат**

Программа подготовки **академический бакалавриат**

Краснодар
2019 г.

Рецензенты:

1. Насыбулина В.П., к.э.н., доцент кафедры экономики и управления Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова
2. Букалова М.В., главный технолог ООО «Семья Ресторанов Мандарин», г. Краснодар

Программа производственной практики. Научно-исследовательская работа составлена на основании Федерального государственного образовательного стандарта.

Составители:


(подпись)

(подпись)

М.В. Кsenz, к.т.н., доцент кафедры торговли и общественного питания

Т.А. Джум, к.т.н., доцент кафедры торговли и общественного питания

Программа производственной практики. Научно-исследовательская работа рекомендована к утверждению на заседании кафедры торговли и общественного питания
Протокол от 28.03.2019 № 8

Зав. КТП, к.э.н., доцент


(подпись)

С.Н. Дянова

Согласовано

Протокол заседания Учебно-методического совета от 18.04.2019 № 6

СОГЛАСОВАНО



Н.П. Синдеева эксперт услуг общественного питания и розничной торговли НАО «Курорт экспертиза»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ. НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА.....	13
3. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ. НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА.....	15
4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ, ИНФОРМАЦИОННОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ. НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА.....	15
5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ.....	19
6. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ. НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА	23
7. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ.....	24
Лист регистрации изменений.....	26
Приложения	27

1 ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

1.1 Цель производственной практики. Научно-исследовательская работа

Целями производственной практики. Научно-исследовательская работа являются:

- закрепление и углубление теоретических знаний по технологическим процессам, связанным с приготовлением кулинарной продукции, физико-химическим процессам, происходящим при кулинарной обработке, осуществляемых на предприятиях общественного питания;
- приобретение практических профессиональных навыков определения перечня документации, необходимой для функционирования технологических процессов и компетенций, опыта самостоятельной профессиональной деятельности.

1.2 Задачи производственной практики. Научно-исследовательская работа

Задачами производственной практики. Научно-исследовательская работа являются:

- усвоение ключевых понятий в области технологии и организации рабочих процессов;
- изучение содержания основных этапов технологического цикла и технологических принципов;
- изучение процессного подхода к организации структуры производства предприятия общественного питания;
- изучение химического состава, физико-химических, функционально-технологических свойств сырья и факторов, влияющих на его качество;
- изучение возможных способов механической, гидромеханической и термической обработки сырья и полуфабрикатов для получения высококачественной продукции общественного питания;
- изучение влияния технологических факторов на качество готовой продукции общественного питания;
- приобретение умений и навыков определения перечня документации, необходимой для функционирования процессов (инструкции, порядки, положения, методики, должностные инструкции);
- приобретение умений и навыков определения границы показателей, характеризующих нормальное течение процессов.

1.3 Место производственной практики. Научно-исследовательская работа в структуре образовательной программы

Производственная практика. Научно-исследовательская работа бакалавра базируется на результатах освоения следующих дисциплин: «Микробиология», «Основы пищевой безопасности в ресторанном бизнесе», «Физико-химические изменения веществ при кулинарной обработке», «Сервисная деятельность предприятий питания», «Безопасность жизнедеятельности», «Технология и организация рабочих процессов на предприятиях питания», «Санитария и гигиена питания», «Физиология питания», «Технология продукции общественного питания», «Товароведение продовольственных товаров», «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания», «Управление качеством ресторанной продукции».

В результате изучения данных дисциплин обучающийся должен:

Знать:

- основные макро- и микронутриенты пищи;
- основы процессов пищеварения и усвояемости, обмена веществ и энергии;
- классификацию используемых на предприятиях общественного питания пищевых добавок;

Уметь:

- охарактеризовать основные пищевые вещества – белки, жиры, углеводы, витамины и т.п. и их превращения в технологическом потоке;
- охарактеризовать требования, предъявляемые к использованию в производстве продукции общественного питания пищевых добавок;
- применять основные технологические принципы производства продуктов общественного питания;
- применять принципы и основы организации рационального питания.

Владеть:

- основами организации работы предприятий общественного питания;
- основами безопасности жизнедеятельности на предприятиях общественного питания.

1.4 Требования к результатам прохождения производственной практики. Научно-исследовательская работа

В результате прохождения данной Производственной практики. Научно-исследовательская работа у обучающихся должны быть сформированы общекультурные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции в соответствии с учебным планом. Обучающийся должен обладать следующими компетенциями, практическими навыками и умениями (таблица 1):

Таблица 1 - Перечень компетенций, формируемых и проверяемых в результате прохождения Производственной практики. Научно-исследовательская работа

Компетенции	Результаты освоения компетенций
ОБЩЕКУЛЬТУРНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА:	
ОК-7 - Способностью к самоорганизации и самообразованию	Знает: <ul style="list-style-type: none">- принципы и мотивы профессионального самоопределения, основы самоуправления и самомотивирования;- цели, задачи и способы общекультурного и профессионального языкового самосовершенствования, методологию развития общекультурных и профессиональных качеств собственной личности. Умеет: <ul style="list-style-type: none">- сохранять мотивацию к профессиональной деятельности, применять методы и средства познания для интеллектуального развития, повышения культурного уровня, осмысленно и осознанно подходить к вопросам самореализации в обществе;- использовать свой творческий потенциал для самореализации и языкового саморазвития. Владеет: <ul style="list-style-type: none">- методами самоанализа, самоконтроля и саморегуляции, навыками конструктивной, научной организации труда;- методами планирования карьеры;- навыками использования творческого потенциала для языкового самообразования и саморазвития.
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА:	
ОПК-1 - Способностью осуществлять поиск, хранение, обработку	Знает: <ul style="list-style-type: none">- основные принципы и методы сбора, анализа и обработки информации, способы ее предоставления в требуемом виде с использованием информационных, компьютерных и сетевых

<p>и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий</p>	<p>технологий применительно к системам и концепциям питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - способы получения, хранения информации, форматы предоставления информации; - виды и структуру информационного обеспечения автоматизации организационно-технологической деятельности ресторана; - основные источники информации в области товароведения продовольственных товаров; - технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции. <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать современные методы работы с информацией в процессе ее сбора, анализа, обработки и хранения, предоставлять ее в требуемом виде с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий; - определять необходимые источники информации с целью решения проблем профессиональной деятельности; - осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации в системах менеджмента качества, в том числе в системе менеджмента безопасности пищевой продукции (на основе принципов ХАССП); - разрабатывать основные документы систем менеджмента качества. <p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основными методами работы с научно-технической информацией в области питания, навыками оценки полученных результатов, способами ее предоставления в требуемом виде с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий; - способностью управлять информацией с использованием прикладных программ автоматизации деятельности ресторана и технологического проектирования; - способностью представлять метрологическую информацию и информацию по результатам сертификации в требуемом формате с использованием информационных технологий; - способностью представлять информацию в системах менеджмента качества, в том числе в системе менеджмента безопасности пищевой продукции (на основе принципов ХАССП), с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий; - навыками разработки основных документов систем менеджмента качества; - способностью представлять информацию о физических объектах и явлениях в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий.
<p>ОПК-2 - Способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания</p>	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - новые технологии производства продукции питания в рамках современных систем и концепций; - стандартизацию и метрологический контроль технологических процессов производства продукции питания различного назначения; - технологические процессы производства продукции питания различного назначения, критические контрольные точки технологических процессов производства продукции питания

<p>различного назначения</p>	<p>различного назначения в соответствии с принципами ХАССП;</p> <ul style="list-style-type: none"> - последовательность и технологические особенности производства продукции общественного питания, в том числе с использованием различных пищевых и биологически активных добавок; - основы технологии приготовления блюд, процессы производства ресторанной продукции. <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать новые технологии производства продукции питания в рамках современных систем и концепций; - использовать методы стандартизации и метрологического контроля с целью совершенствования технологических процессов производства продукции питания; - разрабатывать предупреждающие и корректирующие мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения; - оценивать эффективность мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства; - разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции с использованием различных пищевых и биологически активных добавок; - разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники. <p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методикой моделирования технологических процессов, направленных на формирование новых систем и концепций питания; - методами стандартизации и метрологического контроля технологических процессов, связанных с производством продукции питания с целью их совершенствования; - навыками разработки предупреждающих и корректирующих мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения; - способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, в том числе продукции с различными пищевыми и биологически активными добавками.
<p>ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА:</p>	
<p>Производственно-технологическая деятельность</p>	
<p>ПК-1 - Способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и</p>	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные химические и микробиологические параметры технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции и технические средства измерения этих параметров; - основные технические средства и правила их использования для измерения параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции в процессе кулинарной обработки; - основные технические средства и правила их использования для определения содержания основных компонентов пищевых продуктов и кулинарных изделий и их пищевой ценности.

<p>осуществлять технологический процесс производства продукции питания</p>	<p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать технические средства для измерения химических и микробиологических основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции; - организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания с учетом физико-химических изменений пищевых веществ при кулинарной обработке. - использовать технические средства для определения содержания основных компонентов пищевых продуктов и кулинарных изделий и их пищевой ценности. <p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками организации и осуществления контроля технологического процесса производства продукции питания по химическим и микробиологическим параметрам, в том числе навыками использования технических средств измерения этих параметров; - навыками использования технических средств измерения основных параметров технологических процессов, физико-химических изменений пищевых веществ, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции; - навыками использования технических средств измерения для определения содержания основных компонентов пищевых продуктов и кулинарных изделий и их пищевой ценности.
<p>ПК-2 - Владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования</p>	<p>Знает: современные информационные технологии, способы управления информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ, в том числе используемые для расчета технологических параметров оборудования, а также пакеты прикладных программ и программные комплексы организационно-технологической деятельности ресторана.</p> <p>Умеет: управлять информацией с использованием прикладных программ и программных комплексов организационно-технологической деятельности ресторана, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования.</p> <p>Владеет: современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ и программных комплексов организационно-технологической деятельности ресторана, сетевыми компьютерными технологиями и базами данных в своей предметной области, методикой работы с пакетами прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования.</p>
<p>ПК-4 - Готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического</p>	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - критерии определения приоритетов в сфере производства продукции питания, способы обоснования принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; - способы выбора технических средств и технологии с учетом экологических последствий их применения. <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - устанавливать и определять приоритеты в сфере производства

<p>решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения</p>	<p>продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения. <p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками определения приоритетов в сфере производства продукции питания, обоснования принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; - способностью выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.
<p>Организационно-управленческая деятельность</p>	
<p>ПК-7 - Способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства</p>	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы анализа и критерии оценки результативности системы контроля деятельности производства, в том числе методы оценки результативности функционирования системы менеджмента качества в сфере индустрии питания и гостеприимства; - технологию оценки результативности системы контроля деятельности производства продукции общественного питания; - методику оценки результативности системы контроля сервисной деятельности на предприятиях индустрии питания; - источники информации в области проектирования предприятия питания, связанного с формированием отдельных функциональных зон и их предметно-пространственной организацией; - источники новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства. <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, в том числе применять методы оценки результативности функционирования системы менеджмента качества в сфере индустрии питания и гостеприимства; - использовать технологию оценки результативности системы контроля деятельности производства продукции общественного питания; - использовать методику оценки результативности системы контроля сервисной деятельности на предприятиях индустрии питания; - осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятия питания, связанного с формированием отдельных функциональных зон и их предметно-пространственной организации; - осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства. <p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками анализа и оценки результативности системы контроля деятельности производства, в том числе методами оценки результативности функционирования системы менеджмента качества в сфере индустрии питания и гостеприимства; - методами и навыками оценки результативности системы контроля деятельности производства продукции общественного питания;

	<ul style="list-style-type: none"> - методами и навыками оценки результативности системы контроля сервисной деятельности на предприятиях индустрии питания; - способностью поиска, выбора и использования информации в области проектирования предприятия питания, связанных с формированием отдельных функциональных зон и их предметно-пространственной организацией; - способностью поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства.
ПК-15 - Способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию	<p>Знает: основные источники новой информации в области развития потребительского рынка.</p> <p>Умеет: систематизировать и обобщать информацию в области развития потребительского рынка, прогнозировать будущие результаты деятельности предприятия и разрабатывать его стратегию, новые конкурентоспособные концепции.</p> <p>Владеет: способностью критически осмыслить полученную информацию в области развития потребительского рынка и на её основе корректировать стратегию предприятия общественного питания.</p>
Научно-исследовательская деятельность	
ПК-24 - Способностью проводить исследование по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	<p>Знает: методику проведения исследования физических объектов и явлений; процедуру проведения исследования химической безопасности сырья и продукции; процедуру проведения исследования микробиологической безопасности сырья и продукции; процедуру проведения исследования продукции общественного питания; методики исследования белков, жиров, углеводов, нуклеиновых кислот, витаминов.</p> <p>Умеет: проводить исследования физических объектов и явлений, микробиологические исследования, исследования по безопасности сырья и продукции, исследования продукции общественного питания, исследования состава и структуры белков, жиров, углеводов, нуклеиновых кислот, витаминов по заданной методике.</p> <p>Владеет: методикой проведения исследований в области физики, химии, микробиологии, безопасности продовольственного сырья, биохимии при производстве продукции общественного питания и анализа результатов исследований.</p>
ПК-25 - Способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные направления развития отечественного и зарубежного производства продуктов питания; - научно-техническую информацию, связанную с концепцией обеспечения безопасности технологических процессов производства блюд на предприятиях общественного питания (ХАССП); - научно-техническую информацию по производству продуктов питания в условиях отечественных и зарубежных предприятий питания; - основной опыт применения пищевых добавок и БАД при производстве продуктов питания; - национальные черты и основные особенности питания, присущие различным народам мира; - основные нормативные документы в области органолептической

	<p>оценки качества продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - научно-техническую информацию, связанную с основами физиологии человека, с физиологическими системами, выполняющими функцию питания, с физиологической ролью белков, жиров, углеводов, минеральных веществ и витаминов в организме. <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять научно-техническую информацию на практике, анализировать, обобщать и делать выводы по результатам исследований; - применять научно-техническую информацию в области органолептической оценки качества готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов; - анализировать опыт применения пищевых добавок и БАД; - определять национальные черты и основные особенности питания, присущие различным народам мира; - анализировать полученную информацию и применять ее на практике с целью внедрения наиболее эффективных способов и технологий производства продуктов питания; - применять полученную научно-техническую информацию, связанную с дифференцированным питанием различных групп населения, на практике. <p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками обработки научно-технической информации с целью выбора безопасного технологического оборудования, посуды и инвентаря, а также навыками обеспечения качества и безопасности продовольственного сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания; - навыками разработки рационов питания с заданными функциональными свойствами продуктов, их определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью, с учетом требований к рационам питания, используемых в отечественной и зарубежной практике.
<p>ПК-26 - Способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований</p>	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методологию измерения и описания проводимых экспериментов и подготовки данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; - методы обработки результатов физического, химического и микробиологического эксперимента и подготовки данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; - статические методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований. <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять поиск информации в области измерения и описания проводимых экспериментов; - проводить измерения, наблюдения, составлять описания проводимых исследований. - измерять и составлять описания проводимых физических, химических и микробиологических экспериментов. <p>Владеет: навыками проведения и описания теоретических и экспериментальных исследований в области производства продукции общественного питания (в том числе физических, химических и микробиологических экспериментов) с использованием современных статических методов и средств</p>

1.5 Вид, формы, место и время проведения производственной практики. Научно-исследовательская работа

Практика обучающихся Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова осуществляется в соответствии с требованиями «Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования», утвержденного Министерством образования и науки РФ от 27 ноября 2015 г. № 1383 (в ред. от 15.12.2017 № 1225), «Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования» ФГБОУ ВО «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова», «Регламента организации, проведения и оформления документов по всем видам практик обучающихся в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова», «Регламента организации и проведения практики обучающихся Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова».

Контактная работа при проведении практики осуществляется в соответствии с приказом Минобрнауки России от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры».

Научно-исследовательская работа является видом производственной практики, направленную на профессиональную подготовку обучающихся. Производственная практика. Научно-исследовательская работа проводится дискретно путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для её проведения. Производственная практика. Научно-исследовательская работа может иметь как стационарный способ проведения, так и выездной в соответствии с месторасположениями предприятий общественного питания, с которыми заключены договоры, в процессе освоения обучающимся программ теоретического и практического обучения, и предполагает сбор и проработку материалов, необходимых для написания отчета, а также курсовых и научно-исследовательских работ по определенной теме.

Декан факультета совместно с заведующими выпускающих кафедр находит базы практик, заключает письменный типовой договор о проведении практики обучающихся в двух экземплярах (**приложение 7**). На основании служебной записки от заведующего кафедрой (**приложение 8**) с приложенными копиями заявлений от обучающихся (**приложение 9**), декан издает распоряжение о направлении на практику с указанием способа проведения практики за подписью директора филиала с визами декана факультета, заведующего кафедрой, не позднее трех рабочих дней до начала практики. Договора регистрируются в журнале регистрации факультета, копия договора передается на выпускающую кафедру.

Стационарная практика обучающихся проходит в организациях, расположенных в городе Краснодаре. Если практика будет проходить в структурном подразделении Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, то обучающийся пишет заявление по форме, указанной в **приложении 10**.

Производственная практика. Научно-исследовательская работа бакалавра проводится в организациях деятельность которых соответствует профессиональным компетенциям, осваиваемым в рамках ОПОП ВО, соответствующих форм собственности и организационно-правового статуса: в государственных и муниципальных предприятиях, комбинатах школьного питания, в ресторанах и кафе, АО, ООО, индивидуальных частных предприятиях, кулинарных студиях и школах кулинарного мастерства. Практика также может проводиться в учебных аудиториях и лабораториях ВУЗа с установленным специальным лабораторным оборудованием и программным обеспечением с доступом к

сети Internet, по заданиям преподавателя. Во время прохождения практики возможна организация ознакомительных экскурсий на предприятия общественного питания, посещение тематических выставок и ярмарок, а также прослушивание лекций специалистов-практиков в университете.

Организацией производственной практики. Научно-исследовательской работы занимается выпускающая кафедра торговли и общественного питания и факультет экономики, менеджмента и торговли. Распределение обучающихся на базы практики осуществляется на основании заявления обучающегося, а также типового договора на прохождение практики, оформленного в соответствии с образцом, представленным в Регламенте организации и проведения практики обучающихся Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова.

Производственная практика. Научно-исследовательская работа проводится для очной формы обучения на 3 курсе (6 семестр), и очно-заочной формы обучения на 4 курсе (8 семестр) для заочной формы обучения на 4 курсе в соответствии с календарным графиком учебного плана.

1.6. Требования к адаптации учебно-методического обеспечения программы практики для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Требования к адаптации учебно-методического обеспечения программы производственной практики. Научно-исследовательская работа для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов определены в Положении об организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова». (<http://www.rea.ru>)

Набор адаптационных методов обучения, процедур текущего контроля прохождения практики, промежуточной аттестации осуществляется, исходя из специфических особенностей восприятия, переработки материала обучающимися с ограниченными возможностями здоровья с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы, программы реабилитации инвалида с учетом индивидуальных психофизических особенностей.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ. НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА

Общая трудоемкость практики составляет 4 недели, 6 зачетных единицы, 216 акад. часов.

Формой обязательной отчетности по производственной практике. Научно-исследовательская работа являются: индивидуальное задание с планом проведения практики, дневник практики, отчет по практике, характеристика-отзыв, отзыв руководителя практики от филиала, которые оформляются в соответствии с образцами, представленными в Регламенте организации и проведения практики обучающихся Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова и в приложениях к программе практики.

Структура и содержание производственной практики. Научно-исследовательской работы включают разделы (этапы) прохождения практики, виды работы обучающегося на практике, в том числе и его самостоятельную работу, количество часов, необходимых для формирования компетенций в результате освоения программы практики (Таблица 2).

Таблица 2 – Структура и содержание Производственной практики. Научно-исследовательская работа, перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Разделы (этапы) практики	Виды работы на практике, включая самостоятельную работу обучающегося. Формируемые компетенции	Трудо-емкость, акад. час	Результат освоения программы практики, форма текущего контроля
1	2	3	4
1. Подготовительный	*Ознакомление с планом и местом проведения практики с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, правилами внутреннего трудового распорядка предприятия. Изучение специфики работы программного обеспечения, которое будет использоваться в ходе практики, составление индивидуального задания прохождения практики, определение темы для изучения во время прохождения практики, изучение необходимого теоретического ОК-7, ОПК-1, ОПК-2, ПК-1, ПК-2, ПК-4, ПК-7, ПК-15, ПК-24, ПК-25, ПК-26	18	Запись в дневнике практики, первичные документы
2. Научный	Выполнение практических заданий, обоснование актуальности темы исследования, работа с информационными ресурсами, лабораторным оборудованием, сбор, обработка и систематизация фактического и литературного материала, описание основных способов получения информации и ее источников, проведение экскурсий на предприятия общественного питания с целью выявления фактической структуры ассортимента ОК-7, ОПК-1, ОПК-2, ПК-1, ПК-2, ПК-4, ПК-7, ПК-15, ПК-24, ПК-25, ПК-26	90	Запись в дневнике практики, готовые разделы отчета
3. Исследовательский	Анализ и систематизация полученной теоретической информации. Обобщение и критический	90	Запись в дневнике практики, выводы

ий	анализ проблематики по теме исследования: ОК-7, ОПК-1, ОПК-2, ПК-1, ПК-2, ПК-4, ПК-7, ПК-15, ПК-24, ПК-25, ПК-26		
4. Отчет-ный	Представление отчета по практике, дневника, на кафедру, устранение замечаний руководителя практики, защита отчета по практике ОК-7, ОПК-1, ОПК-2, ПК-1, ПК-2, ПК-4, ПК-7, ПК-15, ПК-24, ПК-25, ПК-26	18	Письменный отчет, защита отчета по практике
Итого		216	<i>Зачет</i>

**Обязательный перечень в соответствии с приказом Минобразования РФ от 27.11.2015 № 1383*

Контактная работа научного консультанта из числа научных работников кафедры по производственной практике «Научно-исследовательская работа» осуществляется в форме обязательных индивидуальных консультаций (ИК), контактной работы в период защиты отчета по практике (Катт)

3 ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ. НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ РАБОТЫ

В процессе прохождения производственной практики. Научно-исследовательской работе используются следующие образовательные технологии:

- научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на практике (1С: Предприятие 8, Microsoft Dynamics Nav, Microsoft Dynamics AX);
- расчетно-аналитические задания;
- консультации преподавателей;
- самостоятельная работа обучающихся, в которую входит освоение теоретического материала,
- подготовка, выполнение указанных преподавателем заданий,
- работа с литературой.

4 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ, ИНФОРМАЦИОННОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ. НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ РАБОТЫ

4.1 Рекомендуемая литература

Основная литература:

1. Позняковский, В. М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии) : учебник / В. М. Позняковский. - 2-е изд., испр. и доп.- Санкт-Петербург : ГИОРД, 2020. - 368 с. - ISBN 978-5-98879-205-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1496278>.

2. Ратушный А.С. Технология продукции общественного питания: учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.В. Шленская [и др.]; под ред. А.С. Ратушного - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019. – 240 с. – (Высшее образование: Бакалавриат). – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=1016432>

3. Соколов, А.Ю., Управление пищевой безопасностью : учебное пособие / А.Ю. Соколов, В.И. Борковой. - Москва : КноРус, 2021. — 157 с. — ISBN 978-5-406-07891-4. —

[URL:https://book.ru/book/938425](https://book.ru/book/938425)

Нормативно-правовые документы:

1. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ.
http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_22481/
2. СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_4622/
3. СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования <http://docs.cntd.ru/document/902113767>
4. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 № 880
http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_124768/
5. Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), от 28.05.2010, № 299.
<http://docs.cntd.ru/document/902249109>
6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
<http://docs.cntd.ru/document/1200103471>
7. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. <http://docs.cntd.ru/document/1200107325>
8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия
<http://docs.cntd.ru/document/1200107326>
9. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания
<http://docs.cntd.ru/document/1200103472>
10. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию <http://docs.cntd.ru/document/1200103473>
11. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания
<http://docs.cntd.ru/document/1200103474>
12. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях
<http://docs.cntd.ru/document/1200111505>

Дополнительная литература:

1. Валова (Копылова), В. Д. Аналитическая химия и физико-химические методы анализа : практикум / В. Д. Валова (Копылова), Е. И. Паршина. - 2-е изд., стер. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 198 с. - ISBN 978-5-394-03528-9. Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=358370>
2. Джабоева А.С. Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие / А.С. Джабоева, М.Ю. Тамова. – М.: Магистр: НИЦ Инфра-М, 2012. – 256 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread.php?book=261674>
3. Джум Т. А. Санитария и гигиена питания: учебник / Т. А. Джум, М. Ю. Тамова, М. В. Букалова - М.: Магистр: ИНФРА-М, 2019. – 544 с. (Бакалавриат) - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=1010788>
4. Зайко Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 560 с.: 60x90 1/16. (переплет) ISBN 978-5-9776-0060-6 - Режим

доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=389895>

5. Зименкова Ф.Н. Питание и здоровье: Учебное пособие для студентов по спецкурсу «Питание и здоровье» / Зименкова Ф.Н. - Москва: Прометей, 2016. - 168 с. ISBN 978-5-9907123-8-6 – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=557072>

6. Мудрецова-Висс К.А. Микробиология, санитария и гигиена: Учебник / К.А. Мудрецова-Висс, В.П. Дедюхина. – 4-е изд., испр. И доп. ; М.: ИД ФОРУМ: ИНФРА-М, 2010. – 400 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread.php?book=239995>

7. Омаров, Р.С. Основы рационального питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / Р.С. Омаров, О.В. Сычева - Ставрополь: АГРУС Ставропольского гос. аграрного ун-та, 2014. – 80 с. - ISBN 978-5-9596-0991-7. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=514526>

8. Поздняковский, В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов [Текст]: Учебник / В.М. Поздняковский, - 5-е изд., испр. И доп. ; Новосибирск: Сиб. Унив. Изд-во, 2011.- 453с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread.php?book=227413#none>

9. Поздняковский В.М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии): Учебник. М.: НИЦ Инфра-М, 2012. – 271 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread.php?book=227413#none>

10. Рубина Е.А. Микробиология, физиология питания, санитария: Учебное пособие / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. М.: Форум: НИЦ Инфра-М, 2013. – 240 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread.php?book=374832>

11. Цопкало Л.А. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании / Л.А. Цопкало, Л.Н. Рождественская - Новосибирск: НГТУ, 2013. - 230 с.: ISBN 978-5-7782-2325-7 – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=548142>

4.2 Перечень информационно-справочных систем

1. Информационная справочно-правовая система Консультант плюс (локальная версия);

2. Справочно-правовая система Гарант (локальная версия);

3. Информационно-правовая система «Законодательство России»

<http://pravo.gov.ru/ips/>;

4. Правовая справочно-консультационная система «Кодексы и законы РФ» <http://kodeks.systems.ru/>;

5. Электронный фонд нормативно-технической и нормативно-правовой информации <http://docs.cntd.ru/>;

6. Инженерный справочник токсичности веществ <https://dpva.ru/Guide/GuideMaterials/>;

7. Инженерный справочник физических свойств веществ <https://dpva.ru/Guide/GuideMaterials/>;

8. Справочник физических свойств веществ <http://thermalinfo.ru/>;

9. Справочник химических свойств веществ <http://thermalinfo.ru/>.

4.3 Перечень электронно- образовательных ресурсов

1. ЭБС «ИНФРА–М» <http://znanium.com>

2. Научная электронная библиотека elibrary.ru <https://elibrary.ru/>

3. ЭБС ВООК.ru <http://www.book.ru>

4. ЭБС «Лань» <https://e.lanbook.com/>

5. ЭБС «Университетская библиотека online» <http://biblioclub.ru/>

6. ЭБС «Grebennikon» <https://grebennikon.ru/>

7. ЭБС «IPRSmart» <https://www.iprbookshop.ru/>

8. ЭБС «Айбукс» <https://ibooks.ru/>

9. ЭБС «Издательский центр «Академия»» <https://www.academia-moscow.ru/>

10. Видеолекции НПП Краснодарского филиала <http://vrgteu.ru/course/view.php?id=6680>

4.4 Перечень профессиональных баз данных

1. Библиографическая и реферативная база данных Scopus <https://www.elsevier.com/solutions/scopus>;
2. Исследовательская база данных EBSCO <https://www.ebsco.com/>;
3. База данных PATENTSCOPE <https://patentscope.wipo.int/search/ru/search.jsf>
4. База данных Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека <https://www.rospotrebnadzor.ru/documents/documents.php>;
5. База данных стандартов и регламентов Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт) <https://www.rst.gov.ru/portal/gost/home/standarts/catalognational>;
6. База книг и публикаций Электронной библиотеки «Наука и Техника» <http://www.n-t.ru>;
7. Российский архив государственных стандартов, а также строительных норм и правил (СНиП) и образцов юридических документов (РАГС) <http://www.rags.ru/gosts/2874/>;
8. Каталог государственных стандартов РФ <https://www.rags.ru/>;
9. Всероссийская коллекция микроорганизмов <http://www.vkm.ru/rus/>;
10. База данных стандартов и регламентов Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт) <http://www.gost.ru>
11. Российский архив государственных стандартов, а также строительных норм и правил (СНиП) и образцов юридических документов (РАГС) <http://www.rags.ru/gosts/2874/>

4.5 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения материалов по практике

1. Основы ресторанного дела – <http://www.prorestoran.com>
2. Оборудование для предприятий общественного питания – www.oopht.ru
3. Официальный представитель фабрик-производителей ресторанной посуды, барного стекла, столовых приборов, барных и кухонных принадлежностей – <http://www.ina-int.ru>
4. Лекции «Engineering Меню» - <https://multiurok.ru/files/liektsii-iengineering-mieniu.html>
5. Управление наполнением меню - menu engineering - http://trade-drive.ru/services/analysis_restaurant_business/engineering_analysis/
6. Рестораны Москвы – www.menu.ru
7. Восточные кухни – www.susi.ru
8. Сайт «Компьютерная поддержка учебно-методической деятельности филиала» <http://vrgteu.ru>
9. Единое окно доступа к образовательным ресурсам - федеральная информационная система открытого доступа к интегральному каталогу образовательных интернет-ресурсов и к электронной библиотеке учебно-методических материалов для всех уровней образования: дошкольное, общее, среднее профессиональное, высшее, дополнительное <http://window.edu.ru/>
10. Журнал «Ресторанные ведомости» <https://restoved.ru>

4.6 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по практике, включая перечень программного обеспечения

ОС Windows XP PRO

Office Professional Plus 2007 Rus OLP NL AE (Microsoft Word, Microsoft Excel, Microsoft Access, Microsoft PowerPoint, Microsoft Publisher)

Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition

Программное обеспечение по лицензии GNU GPL: PeaZip, Google Chrome

Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах «Антиплагиат.ВУЗ»

4.7 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся при прохождении производственной практики. Научно-исследовательская работа

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся при прохождении практики представлено в:

- содержания производственного этапа (приложение 1),
- методических указаниях к составлению отчета о прохождении практики (приложение 2, обязательное).

4.8 Материально-техническое обеспечение производственной практики. Научно-исследовательская работа

Персональные компьютеры с установленным программным обеспечением – Microsoft Office версии не позднее 2007 года, правовые системы Гарант, КонсультантПлюс. В филиале действует беспроводная сеть Wi-Fi, обеспечивающая свободный доступ обучающихся в сеть Интернет. Для обучающихся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам.

Для проведения производственной практики. Научно-исследовательской работы используются учебные аудитории, оснащенные мультимедийным оборудованием и учебно-наглядными пособиями, для групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду филиала.

Практика для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья в соответствии с Положением об организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г. В. Плеханова».

5 ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1 Фонд оценочных средств по производственной практики. Научно-исследовательская работа предназначены для оценки уровня планируемых результатов прохождения практики

5.2 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе прохождения практики, планируемые результаты обучения обучающихся по практике представлены в разделе 2 «Структура и содержание производственной практики. Научно-исследовательская работа»

5.3 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах прохождения производственной практики, их формирование в процессе освоения образовательной программы, представлено в разделе 2. «Структура и содержание производственной практики» и разделе 7 настоящей программы практики.

Промежуточная аттестация по итогам практики проводится на основании оформленного в соответствии с требованиями Регламента организации и проведения практики студентов Краснодарского филиала дневника практики, письменного отчета, характеристики-отзыва руководителя практики от организации (предприятия) и отзыва руководителя практики от филиала.

Результаты прохождения практики оцениваются и учитываются в соответствии с Положением о текущем и рубежном контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова», Положения о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова».

5.4 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе прохождения производственной практики. Научно-исследовательская работа

1) Примеры ситуационных заданий

Ситуационное задание № 1

Провести маркетинговое исследование с целью определения основного сегмента потребителей, мотивов посещения и прогнозирования спроса на продукцию и услуги данного предприятия – базы практики.

Ситуационное задание № 2

Определить состав функциональных групп помещений предприятия, их назначение, характеристику. Составить схему взаимосвязи групп помещений. Определить вид компоновки, выделить его положительные и отрицательные стороны.

Ситуационное задание № 3

Определить направления рекламной политики предприятия. Разработать рекламно-информационные тексты, предложить средства внутренней рекламы, содержание сайта предприятия – базы практики.

Ситуационное задание № 4

Определить основные технологические линии и рабочие места в производственных цехах предприятия питания – базы практики, с учетом:

- применения безотходных и малоотходных технологий,
- сокращения товарных потерь,
- нормируемых технологических отходов.

Ситуационное задание № 5

1. Составить различные виды меню:

- комплексного или семейного обеда,
- бизнес-ланча,
- банкета,
- меню для проведения специального мероприятия.

2. Разработать ассортимент реализуемой продукции для:

- кофейни,
- русского бистро,

- предприятия быстрого обслуживания
- 3. Предложить рецептуры и названия фирменных блюд с их кратким описанием для включения в меню.
- 4. Составить технологические карты на 4 – 5 блюд разных групп.

2) Вопросы к зачету

№ п/п	Наименование вопроса
1.	Азотистые и безазотистые экстрактивные вещества мясного сырья, классификация и характеристика. Изменение экстрактивных веществ при кулинарной обработке мясопродуктов.
2.	Азотистые и безазотистые экстрактивные вещества рыбы, классификация и характеристика. Изменение экстрактивных веществ при кулинарной обработке продуктов.
3.	Белки мышечной ткани и их изменения при тепловой кулинарной обработке.
4.	Белки соединительной ткани и их изменения при тепловой кулинарной обработке. Факторы, обуславливающие деструкцию коллагена.
5.	Витамины. Факторы, разрушающие витамины при механической и тепловой обработке продуктов. Технологические приемы, сохраняющие витаминную ценность готовой продукции.
6.	Влияние кулинарной обработки на качество жиров в готовой продукции. Мероприятия по сохранению пищевой ценности жиров.
7.	Гидролиз крахмала. Гелеобразование крахмала, синерезис. Сущность и значение данных процессов в кулинарной практике.
8.	Декстринизация крахмала, химизм процесса, использование в кулинарной практике.
9.	Денатурация белков. Виды денатурации. Физико-химическая сущность процесса денатурации белков. Типы свертывания белков.
10.	Деструкция белков: сущность процесса. Факторы, вызывающие разрушение белков при кулинарной обработке сырья.
11.	Деструкция крахмала. Виды деструкции. Факторы, влияющие на деструкцию крахмального зерна. Роль деструкции крахмала в кулинарной практике.
12.	Изменение жиров при жарке продуктов основным способом. Впитывание и адсорбция продуктами жира. Величина угара.
13.	Изменение массы и пищевой ценности мясного сырья при его тепловой обработке.
14.	Изменение массы и пищевой ценности растительного сырья при механической и тепловой кулинарной обработке.
15.	Изменение углеводов клеточных стенок растительного сырья при его гидротермической обработке.
16.	Изменение цвета, вкуса и аромата мясного сырья при его тепловой обработке.
17.	Изменения жиров при варке продуктов. Факторы, ускоряющие процесс гидролиза жира при варке.
18.	Изменения жиров при жарке во фритюре. Меры по сохранению качества фритюрных жиров.
19.	Карамелизация сахаров. Химизм реакции. Роль данной реакции в кулинарной практике.
20.	Каротиноиды и хлорофиллы. Изменение цвета овощей и плодов с зеленой и желтой окраской в процессе их кулинарной обработки.
21.	Клейстеризация крахмала. Стадии клейстеризации. Влияние технологических факторов на вязкость крахмального клейстера. Кулинарное назначение процесса.

22.	Красящие вещества пищевых продуктов. Классификация, характеристика.
23.	Крахмальные полисахариды в пищевых продуктах. Строение крахмального зерна. Свойства крахмальных полисахаридов.
24.	Меланоидинообразование. Стадии реакции меланоидинообразования. Роль данной реакции в кулинарной практике.
25.	Образование ароматических и вкусовых веществ при кулинарной обработке сырья. Процессы, влияющие на образование новых вкусовых и ароматических веществ.
26.	Образование новых красящих веществ при кулинарной обработке растительного сырья.
27.	Основные приемы тепловой обработки продуктов, применяемых при производстве продукции общественного питания. Их сравнительная оценка
28.	Основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания.
29.	Основные физико-химические показатели жиров. Окисление и гидролиз жиров. Их значение в кулинарной практике.
30.	Особенности изменения белков животного сырья при его кулинарной обработке.
31.	Особенности изменения белков молочных продуктов при их кулинарной обработке.
32.	Особенности изменения белков рыбного сырья при его кулинарной обработке.
33.	Особенности изменения белков яиц при их кулинарной обработке.
34.	Пектиновые вещества растительных продуктов, свойства и их изменения при тепловой обработке.
35.	Последенатурационные изменения свойств белка. Значение этих изменений в кулинарной практике.
36.	Продукты ферментативного окисления тирозина. Способы предупреждения очищенного картофеля от потемнения.
37.	Процесс гидратации, сущность и значение в кулинарной практике. Факторы, оказывающие влияние на способность белков связывать воду
38.	Процесс дегидратации белков, сущность и значение в кулинарной практике.
39.	Ретроградация крахмального клейстера, примеры из кулинарной практики. Способы замедления процесса ретроградации крахмальных клейстеров.
40.	Строение и состав тканей мяса. Физико-химические процессы, происходящие при тепловой обработке мясного сырья.
41.	Строение тканей растительного сырья. Особенности химического состава отдельных структурных элементов растительной ткани.
42.	Структура белковой молекулы. Связи, участвующие в образовании белковой молекулы. Изoeлектрическая точка белков, ее влияние на свойство белков.
43.	Факторы, обуславливающие понижение прочности паренхимной ткани овощей (физико-химические, технологические свойства продукта).
44.	Ферментативный и кислотный гидролиз дисахаридов. Значение процессов в кулинарной практике.
45.	Физико-химические изменения, происходящие при гидротермической обработке растительного сырья.
46.	Физико-химические процессы, происходящие при замачивании и варке круп и бобовых.
47.	Физико-химические свойства пищевых жиров. Факторы порчи жиров.
48.	Флавоны, их свойства. Изменение цвета овощей и плодов с белой окраской в процессе их кулинарной обработки.
49.	Характеристика антоцианов. Их изменения при кулинарной обработке плодов и овощей.

50.	Характеристика нерыбных морепродуктов и их химический состав. Физико-химические процессы, протекающие в них при кулинарной тепловой обработке.
51.	Характеристика рыбы и ее химический состав. Физико-химические процессы, протекающие в рыбном сырье при его технологической обработке.
52.	Химизм разрушения водорастворимых и жирорастворимых витаминов. Способы стабилизации витаминов в готовой продукции.

Фонд оценочных средств в полном объеме представлен в соответствии с требованиями «Регламента актуализации оценочных средств учебных дисциплин и практик основных профессиональных образовательных программ высшего образования, реализуемых в Краснодарском филиале РЭУ им. Г.В. Плеханова».

6 МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ. НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ РАБОТЕ

6.1 Обязанности обучающегося (практиканта) при прохождении производственной практики. Научно-исследовательской работы

Во время прохождения практики обучающийся обязан:

изучить рекомендуемую научную, учебную, нормативную и другую литературу; выполнять индивидуальные задания, предусмотренные программой практики; соблюдать правила внутреннего трудового распорядка; соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности; осуществлять сбор необходимого материала; провести практические исследования по данной теме; сформировать выводы и разработать конкретные рекомендации по решению поставленной цели и задачи, в полном объеме и в указанный срок выполнять задания, предусмотренные содержанием программы и календарно-тематическим планом; следовать указаниям руководителя практики; по окончании срока практики представить отчет о результатах практики, оформленный согласно установленным требованиям, представить отзыв организации о прохождении практики, защитить письменный отчет и представить дневник о прохождении практики.

Методические указания к составлению отчета о прохождении практики представлены в приложении 2 к настоящей программе практики.

6.2 Обязанности руководителя производственной практики. Научно-исследовательской работе

Руководитель производственной практики. Научно-исследовательской работы от кафедры торговли и общественного питания:

составляет рабочий график (план) проведения практики; разрабатывает индивидуальные задания для обучающихся, выполняемые в период проведения практики; участвует в распределении обучающихся по рабочим местам и видам работ в организации; осуществляет контроль за соблюдением сроков проведения практики и соответствием ее содержания требованиям, установленным ОПОП ВО; оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных занятий, а также при сборе материалов к отчету; оценивает результаты прохождения практики обучающимися. (Перечень мероприятий в соответствии с приказом Минобрнауки РФ от 27.11.2015 № 1383 и положением РЭУ).

Обязанности руководителя практики определены в «Положении о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования», утвержденном Министерством образования и науки РФ от 27 ноября 2015 г. № 1383 (в ред. от 15.12.2017 № 1225), «Положении о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования» ФГБОУ ВО «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова», «Регламенте организации, проведения и оформления документов по всем

видам практик обучающихся в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова», «Регламенте организации и проведения практики обучающихся Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова».

Руководитель производственной практики. Научно-исследовательской работы от организации (предприятия):

согласовывает индивидуальные задания, содержание и планируемые результаты практики; предоставляет рабочие места обучающимся; обеспечивает безопасные условия прохождения практики обучающимся, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда; проводит инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка (перечень мероприятий в соответствии с приказом Минобробразования РФ от 27.11.2015 № 1383 и положением РЭУ).

Общий контроль подготовки и проведения производственной практики. Научно-исследовательской работы осуществляется заведующим кафедрой торговли и общественного питания. Непосредственное руководство практикой возлагается на преподавателей, назначаемых кафедрой.

Научный консультант, назначаемый кафедрой, наряду с руководителем практики от кафедры, оказывает консультации по производственной практике «Научно-исследовательская работа» методологического характера: помощь обучающемуся в правильной постановке целей и задач научно-исследовательской работы; в формулировании положений, выводов, передаче своего опыта поиска материалов, литературы, приобретения навыков исследовательской работы, написания статей.

7 МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

В соответствии с Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г. В. Плеханова» распределение баллов, формирующих рейтинговую оценку работы студента, осуществляется следующим образом:

Показатель	Максимальное количество баллов
Качество подобранного материала для проведения анализа	10
Качественная оценка проведения анализа собранного материала	40
Выполнение общих требований к выполнению практики	10
Защита отчета по практике	40
Итого	100

Промежуточная аттестация

Зачет с оценкой по результатам защиты отчета по Производственной практике. НИР проводится в устной форме и соответствует **40 баллам**. Зачет состоит из ответов на теоретические вопросы, наличия выводов, рекомендаций, учитывается качество оформления отчета и т.д.

Оценка по результатам зачета выставляется исходя из следующих критериев:

- теоретические вопросы – по 20 баллов каждый;
- качество оформления отчета – 10 баллов;

-наличие выводов, рекомендаций – 10 баллов.

Итоговый балл формируется суммированием баллов за промежуточную аттестацию и баллов, набранных перед аттестацией. Обобщенные критерии проверки сформированности компетенции, шкала оценивания компетенций (Таблица 3)

Таблица 3 - Обобщенные критерии проверки сформированности компетенции, шкала оценивания компетенций

100-балльная система оценки	Традиционная (четырёхбалльная) система оценки	Критерий оценивания	Содержание критерия оценивания
85 - 100	отлично	Продвинутый уровень освоения компетенций	Компетенции освоены. Обучающийся показывает глубокие знания, демонстрирует умения и навыки решения сложных задач. Способен самостоятельно решать проблему / задачу на основе изученных методов, приемов и технологий.
70 - 84	хорошо	Повышенный уровень освоения компетенций	Компетенции освоены. Обучающийся показывает полноту знаний, демонстрирует умения и навыки решения типовых задач в полном объеме.
50 - 69	удовлетворительно	Базовый уровень освоения компетенций	Компетенции освоены. Обучающийся показывает общие знания, умения и навыки, входящие в состав компетенций, имеет представление об их применении, но применяет их с ошибками.
0 - 49	неудовлетворительно	Заявленные компетенции не освоены	Компетенции не освоены. Обучающийся не владеет необходимыми знаниями, умениями, навыками или частично показывает знания, умения и навыки, входящие в состав компетенций.

Отчет, получивший оценку «неудовлетворительно», возвращается студенту на доработку. Доработанный Отчет должен быть вновь представлен научному руководителю. Если доработка не улучшила качества Отчета или не была произведена, то Отчет не допускается к защите, а зачетную ведомость проставляется оценка «неудовлетворительно».

Доработанный и допущенный к защите Отчет после процедуры защиты оценивается в обычном порядке.

Оценки «Не зачтено», «Неудовлетворительно» ставятся также в случаях, если студент не приступал к выполнению задания, списывал, фальсифицировал данные и результаты работы.

Результирующая оценка по итогам текущего контроля рассчитывается как сумма взвешенных оценок, полученных по итогам выполнения всех заданий.

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ (АКТУАЛИЗАЦИИ)

1. Программа по производственной практике. Научно-исследовательской работе с внесенными дополнениями и изменениями рекомендована к утверждению на заседании кафедры торговли и общественного питания, протокол от 17.03.2020 № 8

И.о. зав. кафедрой  Е.Н. Губа


Согласовано на заседании УМС Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол от 19.03.2020 № 7

Председатель  Г.Л. Авагян

Утверждено советом Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол 26.03.2020 № 11

Председатель  А.В. Петровская

2. Рабочая программа с внесенными дополнениями и изменениями рекомендована к утверждению на заседании кафедры торговли и общественного питания, протокол № 7 от 17.02.2022г.

Заведующий кафедрой  Е.Н. Губа

Согласовано на заседании методического совета Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова
протокол № 4 от 17.02.2022 г.

Председатель  Э.Г. Баладыга

Утверждено советом Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова
протокол № 10 от 24.02.2022 г.

Председатель  А.В. Петровская

Содержание производственного этапа

1. Характеристика основных этапов технологического цикла производства, в процессе которого формируется качество кулинарной продукции. Тепловая обработка, приёмы, их деление на основные, комбинированные и вспомогательные, характеристика.

2. Изменение свойств белков при кулинарной обработке. Гидратация и дегидратация белков, факторы, оказывающие влияние на способность белков связывать воду. Механизм гидратации. Денатурация белков, факторы и механизм денатурации. Постденатурационные изменения белков. Деструкция белков. Особенности изменения белков мяса, молока, яиц, зерномучных продуктов и овощей при кулинарной обработке.

3. Изменение жиров при варке продуктов. Окисление и гидролиз жира. Изменение жиров при различных способах жарения. Окисление и распад жиров. Температура дымообразования. Продукты распада жиров и их свойства. Влияние кулинарной обработки на качество жиров в готовой продукции. Мероприятия по сохранению пищевой ценности жиров.

4. Влияние температуры и продолжительности тепловой обработки сахара, гидролиз сахаров. Инверсия сахарозы. Карамелизация и меланоидинообразование. Химизм процессов, факторы, влияющие на эти процессы. Влияние карамелизации и меланоидинообразования на пищевую ценность продуктов.

5. Крахмал в пищевых продуктах, его свойства. Влияние влаги и тепловой обработки на крахмал. Клейстеризация крахмала. Ретроградация (старение) крахмального клейстера. Декстринизация крахмала и использование этого процесса в кулинарии.

6. Гидролиз крахмала и роль этого процесса в приготовлении теста.

7. Изменение структурных углеводов растений при кулинарной обработке.

8. Набухание слизистых веществ.

9. Протопектин и его изменения при тепловой обработке. Гидролиз протопектина и влияние этого процесса на физические свойства овощных и фруктовых блюд.

10. Строение тканей растительного сырья. Особенности химического состава отдельных структурных элементов растительной ткани. Физико-химические изменения, происходящие при гидротермической обработке овощей и плодов. Размягчение плодов и овощей. Способы и режимы тепловой кулинарной обработки.

11. Формирование вкуса и аромата готовых продуктов. Факторы, влияющие на интенсивность физико-химических процессов. Нормы потерь массы при тепловой кулинарной обработке. Выбор оптимальных способов и режимов обработки. Овощные, фруктовые и грибные отвары.

12. Витамины пищевых продуктов. Факторы разрушения витаминов. Химизм разрушения и стабилизации водорастворимых и жирорастворимых витаминов. Мероприятия по сохранению витаминов в готовой продукции.

13. Красящие вещества пищевых продуктов - хлорофиллы, каротиноиды, флавоны, антоцианы. Изменения этих веществ под влиянием факторов кулинарной обработки. Пожелтение овощей и плодов. Реакции образования меланинов и флавофенов.

14. Физико-химические изменения, происходящие в крупах, бобовых и макаронных изделиях. Структурные особенности продуктов.

15. Физико-химические процессы, протекающие в мясном сырье при его технологической обработке.

16. Физико-химические процессы, протекающие в рыбном сырье при его технологической обработке. Характеристика сырья и его химический состав. Азотистое и безазотистые экстрактивные вещества рыбы, классификация и характеристика.

Методические указания к составлению отчета о прохождении производственной практики. Научно-исследовательской работы

1. Для прохождения практики обучающийся должен ознакомиться с соответствующей программой практики и получить задание от руководителя практики выпускающей кафедры.

В соответствии с индивидуальным заданием и программой практики обучающийся должен полностью выполнить порученную работу и указания руководителя практики.

2. Выполненную за каждый день работу с указанием сведений, материалов, полученных при прохождении практики, обучающийся-практикант отражает в дневнике практики.

3. Дневник содержит:

информацию о месте прохождения производственной практики, руководителе практики от предприятия (организации);

краткое содержание работы практиканта с указанием срока выполнения работы и с указаниями руководителя практики,

отметку руководителя практики от организации о выполненной обучающимся работе.

4. Индивидуальное задание с планом проведения практики, дневник практики, характеристика-отзыв руководителя практики от организации (предприятия) и отзыв руководителя практики от филиала вместе с отчетом о прохождении практики составляют единый обязательный комплект документов о прохождении практики обучающимся, оформленный в соответствии с требованиями Регламента организации и проведения практики обучающихся Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова.

5. В ходе практики обучающийся должен составить письменный отчет. Цель написания отчета о прохождении практики - показать степень полноты выполнения обучающимся программы практики.

В отчете отражаются итоги деятельности обучающегося во время прохождения практики в соответствии с разделами и позициями программы практики, соответствующие расчеты, анализ, обоснования, выводы и предложения.

6. Объем отчета (основной текст) - не менее 20 страниц. Таблицы, схемы, диаграммы, чертежи можно поместить в приложения, в этом случае в основной объем отчета они не входят. Список документов, нормативных и инструктивных материалов, литературы в основной объем отчета не включаются.

7. Отчет о практике должен содержать:

титульный лист (приложение 5);

оглавление (содержание);

основную часть;

выводы и предложения;

приложения;

список использованных источников (отчетные материалы организации, результаты исследований, нормативные документы, специальная литература, Интернет - ресурсы и т.п.).

8. В отчете о практике необходимо отразить следующие позиции:

- физико-химические изменения, происходящие при гидротермической обработке растительного сырья;

- физико-химические процессы, происходящие при замачивании и варке круп и бобовых;

- физико-химические процессы, протекающие в мясном сырье при его

технологической обработке

- физико-химические процессы, протекающие в рыбном сырье при его технологической обработке.

9. Отчет о практике должен быть выполнен печатным способом на одной стороне листа белой бумаги формата А4 с использованием компьютера и принтера (шрифт Times New Roman; размер 14 pt; интервал 1,5; поля: слева 3,0 см, справа 1,0 см, сверху 2,5 см и снизу 2,5 см), и правильно оформлен:

в оглавлении должны быть указаны все разделы и подразделы отчета и страницы, с которых они начинаются;

разделы и подразделы отчета должны быть соответственно выделены в тексте;

обязательна сплошная нумерация страниц, таблиц, рисунков и т. д., которая должна соответствовать оглавлению;

отчет брошюруется в папку.

Отчет должен быть оформлен в соответствии с требованиями Методических указаний по структуре и оформлению выпускных квалификационных работ для студентов всех направлений подготовки, утвержденных Советом Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова.

Обучающимся необходимо проверить отчет по практике на объем заимствования в системе Антиплагиат.ВУЗ и представить соответствующую справку.

Отчеты по всем видам и типам практик проверяются только по следующим модулям поиска: Сводная коллекция ЭБС; Коллекция РГБ; Коллекция eLIBRARY.RU; Модуль поиска Интернет; Модуль «Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова»; Кольцо РЭУ им. Г.В. Плеханова; Кольцо вузов. Остальные модули отключаются путем снятия «галочки В случае, если оригинальность текста отчета по производственной практике. Научно-исследовательской работе составит менее 50% - для бакалавров и менее 60 % для магистров, то в отзыве на отчет по производственной практике. Научно-исследовательской работе научный руководитель имеет право указать процент оригинальности текста вместе с процентом цитирования, но не ниже 50% для бакалавров и не ниже 60% для магистров.

10. По окончании производственной практики отчет вместе с дневником представляется руководителю практики от организации, проверяется, подписывается им и заверяется печатью. Затем сдается вместе с дневником (приложение 4) и характеристикой-отзывом (приложение 6) руководителя практики от организации, после его регистрации на кафедре для обучающихся очной формы обучения, руководителю производственной практики от кафедры. Для обучающихся заочной формы обучения документы регистрируются деканатом факультета и передаются на проверку преподавателю-руководителю практики от кафедры.

11. Завершающим этапом практики является подведение ее итогов. Подведение итогов практики предусматривает выявление степени выполнения обучающимся программы практики, полноты и качества полученного материала, наличия необходимого анализа, расчетов, степени обоснованности выводов и предложений, выявление недостатков в прохождении практики, представленном материале и его оформлении, разработку мер и путей их устранения.

12. Обучающийся, получив замечания и рекомендации руководителя практики от кафедры, после соответствующей доработки, выходит на защиту отчета о практике.

13. Оценка результатов практики производится руководителем практики от кафедры по результатам защиты отчета о практике с учетом оценки работы обучающегося в ходе практики, данной руководителем практики от организации (предприятия) в отзыве-характеристике.

14. Отрицательный отзыв о работе обучающегося во время практики, несвоевременная сдача отчета или неудовлетворительная оценка при защите отчета по практике считаются академической задолженностью.

ПРИЛОЖЕНИЕ 3

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
 федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
 «Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»
 Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова

Факультет экономики, менеджмента и торговли
 Кафедра торговли и общественного питания

УТВЕРЖДАЮ

Зав. КТП

И.О. Фамилия

« _____ » _____ 20__ г.

ЗАДАНИЕ

на практику **Производственная практика. Научно-исследовательская работа**

(вид и тип практики в соответствии с учебным планом)

обучающемуся **3 курса очной формы обучения гр. 18-ФЭМТо-1ТПП**

направление подготовки **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

направленность (профиль) программы **Технология и организация ресторанного дела**

Ивановой Марии Сергеевны

1. Срок сдачи обучающимся отчета _____

2. Календарный план

Этапы практики, содержание выполняемых работ и заданий по программе практики	Сроки выполнения	
	начало	окончание
<p>Подготовительный этап. Инструктаж по охране труда, технике безопасности, пожарной безопасности, правилам внутреннего трудового распорядка, консультация научного руководителя. Подготовка обзора научной литературы по теме исследования. Обоснование актуальности, теоретической и практической значимости избранной темы научного исследования.</p>		
<p>Научный этап. Выполнение заданий: сбор, обработка, систематизация научной литературы и специализированных периодических изданий по теме исследования</p>		
<p>Исследовательский этап. Анализ и систематизация полученной теоретической информации. Обобщение и критический анализ проблематики по теме исследования.</p>		
<p>Отчетный этап. Подготовка и представление научному руководителю дневника прохождения и отчета по практике. Устранение замечаний руководителя практики. Получение характеристики-отзыва о прохождении практики руководителя практик от организации и отзыва руководителя практики от филиала.</p>		

3. Место прохождения практики _____

Научный консультант кафедры _____

(подпись)

И.О. Фамилия

Руководитель практики от кафедры _____

(подпись)

И.О. Фамилия

Задание принял к исполнению: _____

(подпись)

И.О. Фамилия

ПРИЛОЖЕНИЕ 4

Образец дневника практики

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
 федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
 «Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»
 Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова

Факультет экономики, менеджмента и торговли
 Кафедра торговли и общественного питания

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания

Направленность (профиль) программы Технология и организация ресторанного дела

Дневник

практики производственной практики. Научно-исследовательская работа
(вид практики в соответствии с учебным планом)

обучающегося _____
(фамилия, имя, отчество)

_____ учебной группы _____ курса _____ формы обучения

Место прохождения практики _____

Руководитель практики от кафедры _____
(должность, ФИО)

Срок выполнения	Краткое содержание работы практиканта и	Отметка о выполнении работы
	Изучение основных этапов технологического цикла производства, в процессе которого формируется качество кулинарной продукции. Тепловая обработка, приёмы, их деление на основные, комбинированные и вспомогательные, характеристика	
	Изучение изменений свойств белков при кулинарной обработке. Гидратация и дегидратация белков, факторы, оказывающие влияние на способность белков связывать воду. Механизм гидратации. Денатурация белков, факторы и механизм денатурации. Постденатурационные изменения белков. Деструкция белков. Особенности изменения белков мяса, молока, яиц, зерномучных продуктов и овощей при кулинарной обработке	
	Изучение изменений жиров при варке продуктов. Окисление и гидролиз жира. Изменение жиров при различных способах жарения. Окисление и распад жиров. Температура дымообразования. Продукты распада жиров и их свойства. Влияние кулинарной обработки на качество жиров в готовой продукции. Мероприятия по сохранению пищевой ценности жиров	
	Изучение влияния температуры и продолжительности	

	тепловой обработки сахара, гидролиз сахаров. Инверсия сахарозы. Карамелизация и меланоидинообразование. Химизм процессов, факторы, влияющие на эти процессы. Влияние карамелизации и меланоидинообразования на пищевую ценность продуктов	
	Изучение свойств крахмала пищевых продуктах. Влияние влаги и тепловой обработки на крахмал. Клейстеризация крахмала. Ретроградация (старение) крахмального клейстера. Декстринизация крахмала и использование этого процесса в кулинарии	
	Изучение механизма гидролиза крахмала и роль этого процесса в приготовлении теста	
	Изучение изменений структурных углеводов растений при кулинарной обработке	
	Изучение механизма набухания слизистых веществ	
	Изучение свойств протопектина и его изменений при тепловой обработке. Гидролиз протопектина и влияние этого процесса на физические свойства овощных и фруктовых блюд	
	Изучение строения тканей растительного сырья. Особенности химического состава отдельных структурных элементов растительной ткани. Физико-химические изменения, происходящие при гидротермической обработке овощей и плодов. Размягчение плодов и овощей. Способы и режимы тепловой кулинарной обработки	
	Изучение механизма формирования вкуса и аромата готовых продуктов. Факторы, влияющие на интенсивность физико-химических процессов. Нормы потерь массы при тепловой кулинарной обработке. Выбор оптимальных способов и режимов обработки. Овощные, фруктовые и грибные отвары	
	Изучение свойств витаминов пищевых продуктов. Факторы разрушения витаминов. Химизм разрушения и стабилизации водорастворимых и жирорастворимых витаминов. Мероприятия по сохранению витаминов в готовой продукции	
	Изучение красящих веществ пищевых продуктов - хлорофиллы, каратиноиды, флавоны, антоцианы. Изменения этих веществ под влиянием факторов кулинарной обработки. Пожелтение овощей и плодов. Реакции образования меланинов и флабофенов	
	Изучение физико-химических изменений, происходящие в крупах, бобовых и макаронных изделиях. Структурные особенности продуктов	
	Изучение физико-химических процессов, протекающих в мясном сырье при его технологической обработке	
	Изучение физико-химических процессов, протекающих в рыбном сырье при его технологической обработке. Характеристика сырья и его химический состав. Азотистое и безазотистые экстрактивные вещества рыбы, классификация и характеристика	

Обучающийся-практикант

_____ (подпись)

И.О. Фамилия

Руководитель практики от кафедры

_____ (подпись)

И.О. Фамилия

ПРИЛОЖЕНИЕ 5
Образец оформления титульного листа отчета по практике.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова

Факультет экономики, менеджмента и торговли
Кафедра _____

Отчет

о прохождении практики «Производственная практика. Научно-исследовательская работа»
(вид и тип практики в соответствии с учебным планом)

обучающегося _____ курса
(Ф.И.О.) (подпись)

Направление подготовки _____
(код, наименование направления подготовки)

Направленность (профиль) программы *(программы магистратуры)* _____

Научный консультант кафедры _____
(должность, Ф.И.О.) (подпись)

Руководитель практики от кафедры _____
(должность, Ф.И.О.) (оценка) (дата) (подпись)

Краснодар 20____

Образец оформления отзыва предприятия (организации) о прохождении практики

(Название предприятия, организации)

**ХАРАКТЕРИСТИКА - ОТЗЫВ
о прохождении практики**

Обучающийся Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова _____
(фамилия, имя, отчество, полностью)

_____ курс, направление подготовки _____

направленность (профиль) программы (программы магистратуры) _____

группа _____ форма обучения _____

прошел _____ практику
(вид и тип практики в соответствии с учебным планом)

в _____
(наименование предприятия; город, село)

1. Сроки практики с _____ по _____
(дата прохождения практики)

2. Нарушение трудовой и исполнительской дисциплины

да

нет

3. Общий уровень теоретической подготовки

достаточный

не достаточный

4. Способность работать с экономической документацией

проявил

не проявил

5. Уровень коммуникабельности

высокий

средний

низкий

6. Все этапы прохождения практики выполнены

да

нет

7. Освоение компетенций обучающимся во время прохождения практики (в соответствии с утвержденным учебным планом)

освоены

не достаточно освоены

не освоены

8. Имеется ли перспектива трудоустройства на предприятии после окончания университета

да

нет

Руководитель практики
от организации

(подпись)

(должность, Ф.И.О.)
(печать организации)

Образец оформления отзыва руководителя по учебной, производственной, в том числе преддипломной практикам от филиала для обучающихся очной, очно-заочной форм обучения

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова

ОТЗЫВ

на отчет о прохождении _____ практики
(указать вид и тип практики)

Обучающийся _____
(ФИО)

факультет экономики, менеджмента и торговли курс _____ группа _____

форма обучения _____

направление подготовки _____

направленность (профиль) программы _____

Руководитель практики от кафедры _____
(название кафедры)

(ФИО, должность, ученая степень, звание)

Раздел 1. Критерии, при наличии хотя бы одного из которых работа оценивается только на «неудовлетворительно»/ «не зачтено»

№	Наименование критериев	
1.	Содержание отчета не соответствует требованиям	
2.	Уровень оригинальности ниже 50%	
3.	Оформление отчета не соответствует требованиям	

Раздел 2. Рейтинг работы (при неудовлетворительной оценке не заполняется)

№	Наименование показателя	Баллы
1	Качество подобранного материала для проведения анализа	
1.1	Наличие источников информации в соответствии с заданием (максимум 5 баллов)	
1.2	Наличие актуальных первичных данных, материалов (максимум 5 баллов)	
	Итого (максимум 10 баллов)	
2	Качественная оценка проведенного анализа собранных материалов	
2.1	Выполнение требований к содержательной части отчета, соответствие заданию (максимум 10 баллов)	
2.2	Оценка самостоятельности проведенного анализа (максимум 10 баллов)	
2.3	Оценка качества проведенного анализа собранных материалов, данных (максимум 20 баллов)	
	Итого (максимум 40 баллов)	
3	Выполнение общих требований к проведению практики	
3.1	Своевременное выполнение отдельных этапов прохождения практики и предоставления документов (максимум 3 балла)	
3.2	Выполнение требований руководителя по выполнению заданий (максимум 2 балла)	
3.3	Выполнение требований к оформлению отчета по практике (максимум 5 баллов)	
	Итого (максимум 10 баллов)	
	Всего до промежуточной аттестации (максимум 60 баллов)	

Замечания:

Количество баллов по результатам защиты отчета _____ (максимум 40 баллов)

Отчет защищен с оценкой « _____ »

Руководитель практики от кафедры _____
(подпись) (расшифровка подписи)

Дата « ___ » _____ 20 __ г.

Образец оформления отзыва руководителя по учебной, производственной, в том числе преддипломной практикам от филиала для обучающихся заочной формы обучения

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова

ОТЗЫВ

на отчет о прохождении _____ практики
(указать вид и тип практики)

Обучающийся _____
(ФИО)

факультет экономики, менеджмента и торговли курс _____ группа _____

форма обучения _____

направление подготовки _____

направленность (профиль) программы _____

Руководитель практики от кафедры _____
(название кафедры)

(ФИО, должность, ученая степень, звание)

Раздел 1. Критерии, при наличии хотя бы одного из которых работа оценивается только на «неудовлетворительно»/ «не зачтено»

№	Наименование критериев	
1.	Содержание отчета не соответствует требованиям	
2.	Уровень оригинальности ниже 50%	
3.	Оформление отчета не соответствует требованиям	

Раздел 2. Оценка работы (при неудовлетворительной оценке не заполняется)

№	Наименование показателя	Баллы (по пятибалльной системе)
1.	Качество подобранного материала для проведения анализа - наличие источников информации в соответствии с заданием - наличие актуальных первичных данных, материалов	
2.	Качественная оценка проведенного анализа собранных материалов - выполнение требований к содержательной части отчета, соответствие заданию - оценка степени самостоятельности проведенного анализа - оценка качества проведенного анализа собранных материалов, данных	
3.	Выполнение общих требований к проведению практики - своевременное выполнение отдельных этапов прохождения практики и предоставления документов - выполнение требований руководителя по выполнению заданий - выполнение требований к оформлению отчета по практике	

Замечания:

Отчет защищен с оценкой « _____ »

Руководитель практики от кафедры _____
(подпись) (расшифровка подписи)

Дата « ___ » _____ 20 __ г.

ДОГОВОР №

о предоставлении мест для прохождения практики обучающимся и трудоустройства выпускников ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г. В. Плеханова»

г. Краснодар

«__» _____ 20__ г.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» (Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова), именуемый в дальнейшем «Университет» (Свидетельство о государственной аккредитации серия 90А01 № 0001709 от 30.12.2015 №1616 с приложением №39), в лице директора Петровской А.В., действующего на основании доверенности и Положения о филиале с одной стороны, и

_____, именуемое в дальнейшем «Организация», в лице _____, действующего на основании _____, с другой стороны, заключили настоящий договор о нижеследующем:

1. Предмет договора

1.1. Предметом настоящего договора является организация и порядок проведения всех видов практик обучающихся, условия предоставления мест для прохождения практики в соответствии с учебными планами основных образовательных программ Университета по направлениям подготовки, а также порядок трудоустройства выпускников Университета.

1.2. Целью проведения практики является качественное освоение обучающимися образовательных программ высшего образования, получение первичных знаний и практических навыков профессиональной деятельности согласно Федеральным государственным образовательным стандартам, Федеральному закону РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ.

2. Обязанности Организации

2.1. С целью организации и проведения практики, обучающихся Университета (практикантов) Организация обязуется:

2.1.1. Ежегодно предоставлять Университету _____ мест для проведения практики обучающихся Университета.

2.1.2. Назначить квалифицированных специалистов для руководства практикой в подразделениях (цехах, отделах, лабораториях и т.д.) Организации.

2.1.3. Создать необходимые условия для выполнения обучающимися программ практики, в том числе:

- выделить рабочие места и работу, которая, будучи согласованной с программой практики, обеспечивала бы полную нагрузку практикантов работой;

- предоставить практикантам исправное оборудование, технические средства, планы, помещения и др. материалы, необходимые для выполнения работ, предусмотренных программой практики.

2.1.4. Обеспечить условия безопасной работы практикантов, проинструктировав их о действующих правилах по технике безопасности данного рабочего места.

2.1.5. Не допускать использование практикантов на работах, не предусмотренных программой практики.

2.1.6. Предоставить практикантам и руководителям практики со стороны Университета возможность пользоваться лабораториями, кабинетами, мастерскими, библиотекой, чертежами и чертежными принадлежностями, технической и другой документацией в подразделениях Организации, необходимыми для успешного освоения практикантами программы практики и выполнения ими индивидуальных заданий.

2.1.7. В соответствии с графиком проведения практики, согласованным с Университетом, осуществлять перемещение обучающихся по рабочим местам в целях более полного

ознакомления практикантов с Организацией в целом.

2.1.8. Обеспечить табельный учет выходов на работу практикантов. Обо всех случаях нарушения практикантами трудовой дисциплины и правил внутреннего распорядка Организации сообщать в Университет.

2.1.9. По окончании практики дать характеристику о работе каждого практиканта и качестве подготовленного им отчета.

2.1.10. Выдать практикантам составленные ими отчеты по практике, а в случае необходимости направить их в Университет в установленном порядке непосредственно после окончания практики.

2.2. С целью трудоустройства выпускников Организация обязуется:

2.2.1. Предоставить Университету необходимую для выполнения работы по подбору персонала информацию (Заявку).

2.2.2. В течение 2 рабочих дней сообщать Университету об изменениях условий Заявки или полном отказе от нее.

2.2.3. Своевременно информировать Университет о принятии решения по направленной кандидатуре (о найме на работу или отказе).

2.2.4. При проведении собеседования не допускать придание ему формы конкретных профессиональных поручений или сбора конкретной профессиональной информации.

2.3. Организация гарантирует, что обладает достаточной материальной базой для предоставления мест практики лицам с ограниченными возможностями здоровья с учетом состояния здоровья и требованиями по доступности.

3. Обязанности Университета

3.1. С целью организации и проведения практики обучающихся-практикантов Университет обязуется:

3.1.1. За два месяца до начала практики предоставить Организации для согласования программу практики и календарные графики прохождения практики по образовательной программе.

3.1.2. Направить обучающихся в сроки, предусмотренные календарным планом проведения практики.

3.1.3. Закрепить за обучающимися руководителей практики от Университета.

3.1.4. Разработать и согласовать с Организацией тематический план проведения специалистами Организации лекций и экскурсий, а также план организации учебных занятий на базе практики.

3.1.5. Обеспечить соблюдение практикантами трудовой дисциплины и правил внутреннего трудового распорядка, обязательных для работников Организации.

3.1.6. В случае необходимости оказывать работникам Организации - руководителям практики обучающихся методическую помощь в организации и проведении практики.

3.2. С целью трудоустройства выпускников Университет обязуется:

3.2.1. Оказать услуги по подбору кандидатов в соответствии с требованиями Организации, указанными в Заявке.

3.2.2. Ознакомить предполагаемых кандидатов с условиями работы и требованиями, предъявляемыми к кандидатуре Организацией.

3.2.3. Осуществить подбор и направить Организации кандидатов, наиболее соответствующих его требованиям.

3.2.4. Обеспечить конфиденциальность всей информации о деятельности и требованиях Организации, предоставляя кандидатам только те сведения, на распространение которых будет получено согласие Организации.

4. Дополнительные условия

4.1. Продолжительность рабочего дня обучающихся при прохождении практики не может превышать нормативов, установленных статьями 91, 92 Трудового кодекса Российской Федерации.

4.2. С момента зачисления обучающихся в период практики в качестве практикантов на рабочие места на них распространяются правила охраны труда и правила внутреннего распорядка, действующего в Организации.

4.3. Договор вступает в силу после его подписания сторонами и действует до «__» _____ 20__ г.

4.4. Все виды работ, указанные в настоящем договоре, проводятся без взаимных финансовых обязательств, на безвозмездной основе.

4.5. Организация выражает свое согласие, отказ (нужное выбрать и подчеркнуть) от размещения информации о своем наименовании, данных цифровых таблиц при загрузке в ЭИОС Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова.

4.6. Руководитель практики от организации:

(указать Ф.И.О., занимаемую должность)

5. Юридические адреса, реквизиты и подписи сторон

_____ **Федеральное государственное бюджетное**
_____ **образовательное учреждение высшего**
_____ **образования «Российский экономический**
_____ **университет имени Г. В. Плеханова»,**
_____ **(Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В.**
_____ **Плеханова)**
_____ 350015, г. Краснодар, ул. Северная, 360 ИНН
_____ 7705043493 КПП 231043001, лицевой счет:
_____ 20186Ц40440 УФК по Краснодарскому
_____ краю (Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В.
_____ Плеханова) р/с 40501810000002000002, в
_____ Южное ГУ Банка России по
_____ Краснодарскому краю г. Краснодар, БИК
_____ 040349001, КБК 0000000000000000130,
_____ т/факс 201-10-71

Директор
Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В.
Плеханова

_____/_____
М.П.

_____/_____
М.П.

ПРИЛОЖЕНИЕ 8
Образец служебной записки от заведующего кафедрой

Декану факультета экономики,
менеджмента и торговли
Кухаренко Л.В.

СЛУЖЕБНАЯ ЗАПИСКА

Прошу Вас подготовить распоряжение о направлении студентов на практику на основании представленных сведений:

№	ФИО обучающегося	Место практики (название организации)	ФИО руководителя практики от кафедры	ФИО руководителя практики от организации

Приложения: Копии заявлений обучающихся

Заведующий кафедрой

(подпись) ИОФ

ПРИЛОЖЕНИЕ 9
Образец заявления на прохождение практики

Заведующему кафедрой

ФИО

от студента(-ки) __ курса
____ группы
факультета экономики,
менеджмента и торговли

ФИО

Заявление

Прошу Вас разрешить мне прохождение

(указать вид и тип практики)
практики в _____ с _____ по _____.
(название организации)

Способ проведения практики*:
стационарный
выездной

Дата
Подпись студента

Согласовано:

Руководитель практики от кафедры

(подпись, ИОФ)

**выбрать нужное подчеркиванием*

ПРИЛОЖЕНИЕ 10

Образец заявления на прохождение практики в структурном подразделении филиала

Декану факультета экономики,
менеджмента и торговли
Кухаренко Л.В.
от студента (-ки) ____ курса
группы _____

(ФИО)

ЗАЯВЛЕНИЕ

Прошу Вас разрешить мне прохождение _____
(указать вид и тип практики)

_____ ,
которая будет проходить согласно учебному плану с _____ по _____
в _____ Краснодарского
филиала
(полное название структурного подразделения)

РЭУ им. Г.В. Плеханова.

Выполняемые работы и сроки прохождения практики будут соответствовать программе.

Дата
Подпись студента

Согласовано:

Руководитель практики от кафедры _____ И.О. Фамилия
(подпись)

Руководитель структурного подразделения филиала _____ И.О. Фамилия
(подпись)

Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова
Карта обеспеченности производственной практики Б2.В.02.01 (Н) Научно-исследовательская работа
учебными изданиями и иными информационно-библиотечными ресурсами

Кафедра торговли и общественного питания

ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) программы Технология и организация ресторанного дела

Уровень подготовки бакалавриат

№ п/п	Наименование, автор	Выходные данные	Количество печатных экземпляров (шт.)	Наличие в ЭБС (да/нет), название ЭБС	Количество экземпляров на кафедре (в лаборатории) (шт.)	Численность студентов (чел)	Показатель обеспеченности студентов литературой: = 1(при наличии в ЭБС); или =(столбец4/столбец7) (при отсутствии в ЭБС)
1	2	3	4	5	6	7	8
Основная литература							
1	Позняковский, В. М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии) : учебник / В. М. Позняковский. - 2-е изд., испр. и доп.	Санкт-Петербург : ГИОРД, 2020. - 368 с. - ISBN 978-5-98879-205-5. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1496278	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
2	Ратушный А.С. Технология продукции общественного питания: учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.В. Шленская [и др.]; под ред. А.С. Ратушного	М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019. – 240 с. – (Высшее образование: Бакалавриат). – Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=1016432	x	да, ЭБС Znanium	x	x	1
3	Соколов, А.Ю., Управление	Москва : КноРус, 2021. — 157	x	да,	x	x	1

	пищевой безопасностью : учебное пособие / А.Ю. Соколов, В.И. Борковой.	с. — ISBN 978-5-406-07891-4. — URL:https://book.ru/book/938425		ЭБС «book.ru»			
Всего			x	3	x	x	1,0
Дополнительная литература							
1	Валова (Копылова), В. Д. Аналитическая химия и физико-химические методы анализа : практикум / В. Д. Валова (Копылова), Е. И. Паршина. - 2-е изд., стер.	Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 198 с. - ISBN 978-5-394-03528-9. Режим доступа: https://znanium.com/read?id=358370	x	да, ЭБС Znanium	x	x	1
2	Джабоева А.С. Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие / А.С. Джабоева, М.Ю. Тамова.	М.: Магистр: НИЦ Инфра-М, 2012. – 256 с. Режим доступа: http://znanium.com/bookread.php?book=261674	x	да, ЭБС Znanium	x	x	1
3	Джум Т. А. Санитария и гигиена питания: учебник / Т. А. Джум, М. Ю. Тамова, М. В. Букалова	М.: Магистр: ИНФРА-М, 2019. – 544 с. (Бакалавриат) - Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=1010788	x	да, ЭБС Znanium	x	x	1
4	Зайко Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум -	М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 560 с.: 60x90 1/16. (переплет) ISBN 978-5-9776-0060-6 - Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=389895	x	да, ЭБС Znanium	x	x	1
5	Зименкова Ф.Н. Питание и здоровье: Учебное пособие для студентов по спецкурсу «Питание и здоровье» / Ф.Н. Зименкова	Москва: Прометей, 2016. - 168 с. ISBN 978-5-9907123-8-6 – Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=557072	x	да, ЭБС Znanium	x	x	1

6	Мудрецова-Висс К.А. Микробиология, санитария и гигиена: Учебник / К.А. Мудрецова-Висс, В.П. Дедюхина. – 4-е изд., испр. и доп.	М.: ИД ФОРУМ: ИНФРА-М, 2010. – 400 с. Электронно-библиотечная система “znanium.com” Режим доступа: http://znanium.com/bookread.php?book=239995	x	да, ЭБС Znanium	x	x	1
7	Омаров, Р.С. Основы рационального питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / Р.С. Омаров, О.В. Сычева	Ставрополь: АГРУС Ставропольского гос. аграрного ун-та, 2014. – 80 с. - ISBN 978-5-9596-0991-7. - Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=514526	x	да, ЭБС Znanium	x	x	1
8	Поздняковский, В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов [Текст]: Учебник / В.М. Поздняковский, - 5-е изд., испр. и доп.	Новосибирск: Сиб. Унив. Изд-во, 2011.- 453с. Режим доступа: http://znanium.com/bookread.php?book=227413#none	x	да, ЭБС Znanium	x	x	1
9	Позняковский В.М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии): Учебник.	М.: НИЦ Инфра-М, 2012. – 271 с. Режим доступа: http://znanium.com/bookread.php?book=227413#none	x	да, ЭБС Znanium	x	x	1
10	Рубина Е.А. Микробиология, физиология питания, санитария: Учебное пособие / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина.	М.: Форум: НИЦ Инфра-М, 2013. – 240 с. Режим доступа: http://znanium.com/bookread.php?book=374832	x	да, ЭБС Znanium	x	x	1
11	Цопкало Л.А. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании / Л.А. Цопкало, Л.Н. Рождественская	Новосибирск: НГТУ, 2013. - 230 с.: ISBN 978-5-7782-2325-7 – Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=548142	x	да, ЭБС Znanium	x	x	1
Всего			x	14	x	x	1,0

Преподаватели Ксенз М.В. Ксенз
(подпись)

Джум Т.А. Джум
(подпись)

СОГЛАСОВАНО

Библиотекарь Криво Н.И. Криво
(подпись)

И.о.зав. кафедрой Губа Е.Н. Губа
(подпись)