



МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Казанский национальный исследовательский технологический
университет»
(ФГБОУ ВО КНИТУ)

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по УР

А.В. Бурмистров

2020 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Производственная практика (технологическая)

студентов заочной формы обучения

Направление подготовки 19.03.04 «Технология продукции и
организация общественного питания»

Профиль подготовки Технология и организация централизованного
производства кулинарной продукции и кондитерских изделий

Квалификация (степень) выпускника БАКАЛАВР
(бакалавр, магистр, специалист)

Институт ИППБТ

Факультет ФПТ

Кафедра ТПП

Практика: производственная

6-й семестр 3 курс (4 недели)

8-й семестр 4 курс (4 недели)

Казань, 2020 г.

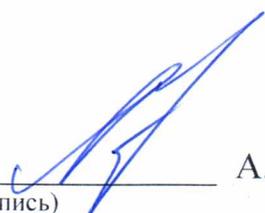
Рабочая программа по практике студентов составлена с учетом требований ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» в соответствии с учебным планом, утвержденным в 28.06.2020.
(дата, год)

Для набора студентов 2020 года поступления.

Разработчик программы  доц. каф. ТПП Л.З. Габдукаева
(подпись) (должность, И.О. Фамилия)

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры 31.08.2020 г., протокол № 1

Зав. кафедрой, проф.  О.А. Решетник
(подпись)

Согласовано
Зав. учебно-произв. практикой студентов  А.А. Алексеева
(подпись) « 03 » 08 20 20 г

1. Вид практики, способ и форма ее проведения

1.1 Вид практики: производственная.

1.2 Тип производственной практики: технологическая.

1.3 Способ проведения производственной практики: стационарный, выездной.

1.4 Формы проведения практики: дискретная, по видам практик – путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения каждого вида практики.

Производственная практика студентов является составной частью учебного процесса, в результате которого осуществляется подготовка студентов к профессиональной деятельности.

Целями производственной практики являются:

- формирование в условиях производства практических умений и навыков, свойственных будущей профессиональной деятельности студентов;
- закрепление теоретических знаний по организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания;
- ознакомление студентов с особенностями работы отдельных цехов;
- получение практических навыков работы на рабочих местах по первичной обработке сырья изготвлению полуфабрикатов;
- получение практических навыков приготовления, оформления и подачи кулинарных изделий и блюд;
- приобретение практических навыков самостоятельной работы в конкретных условиях производства, непосредственно участвуя в поиске новых рациональных путей повышения его эффективности;
- изучение основных правил техники безопасности на предприятиях общественного питания;
- изучение правил соблюдения личной гигиены и пищевой санитарии;
- изучение производственно-хозяйственной деятельности предприятия,
- получение практических знаний в области технологии продукции и организации общественного питания и эксплуатации технологического оборудования;
- получение навыков работы с отчетной и технологической документацией;
- знакомство с организацией технологического контроля.

Выездная практика проводится на базе предприятий, организаций, осуществляющих деятельность, соответствующую области, объектам и видам профессиональной деятельности, указанным в ФГОС ВО по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» на основе договоров, заключенных с ФГБОУ ВО «КНИТУ».

Стационарная практика может осуществляться в лабораториях кафедры технологии пищевых производств (ТПП), либо на базе современных предприятий общественного питания, расположенных в г. Казани.

Производственная практика представляет вторую часть Блока 2 учебного плана и базируется на учебных дисциплинах, освоенных студентами в ходе теоретической подготовки.

2. Планируемые результаты обучения при прохождении практики

В результате прохождения производственной практики бакалавр по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организации общественного питания» профилю подготовки «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий» должен приобрести следующие компетенции:

УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов

УК-8.1 Знает классификацию и источники чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; причины, признаки и последствия опасностей, способы защиты от чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов; принципы организации безопасности труда на предприятии, технические средства защиты людей в условиях чрезвычайной ситуации

УК-8.2 Умеет поддерживать безопасные условия жизнедеятельности в мирное и военное время; выявлять признаки, причины и условия возникновения чрезвычайных ситуаций; оценивать вероятность возникновения потенциальной опасности и принимать меры по ее предупреждению

УК-8.3 Владеет навыками прогнозирования возникновения опасных или чрезвычайных ситуаций; навыками по применению основных методов защиты в условиях чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов

УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности

УК-10.1 Знает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике

УК-10.2 Умеет использовать экономические знания в различных сферах деятельности, анализировать и обобщать экономическую информацию для принятия обоснованных управленческих решений

УК-10.3 Владеет навыками использования методов экономического и финансового планирования для достижения финансовых целей, а также инструментами управления личными финансами и финансовыми рисками

ПК-1 Осуществляет оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПП-1.1 Знает технологию производства и организацию производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПК-1.2 Умеет организовывать технологический процесс в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПК-1.3 Владеет методами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПК-2 Управляет качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПК-2.1 Знает входной, технологический и производственный контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПК-2.2 Умеет проводить испытания производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения соответствия нормативам выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями

ПК-2.3 Владеет методами технического контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПК-5 Осуществляет проектирование новых, реконструкцию существующих и технологическое перевооружение действующих предприятий по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПК-5.1 Знает принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков по выработке продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПК-5.2 Умеет осуществлять технологическую компоновку и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПК-5.3 Владеет навыками проведения расчетов для проектирования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием программного

обеспечения и информационных технологий при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих организаций

ПК-6 Способен разрабатывать предложения по инновационному развитию производства, внедрению ресурсосберегающих технологий и конкурентоспособной продукции

ПК-6.1 Знает методы повышения конкурентоспособности продукции и подготавливает предложения, направленные на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПК-6.2 Умеет проводить исследования с целью создания и применения инновационных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПК-6.3 Владеет навыками проведения маркетинговых исследований передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, проектирования меню и рационов предприятий питания.

3. Место учебной практики в структуре образовательной программы

Практика относится к части, формируемая участниками образовательных отношений. Полученные в ходе прохождения практики знания, навыки умения являются базой для изучения следующих дисциплин:

Б1.Б.19 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания;

Б1.Б.18 Технология продукции общественного питания;

Б1.Б.21 Проектирование предприятий общественного питания;

Б1.В.ОД.15 Технология продуктов лечебно-профилактического питания;

Б1.В.ОД.16 Технология продуктов за рубежом;

Б1.В.ДВ.6.1 Технология кондитерских изделий в общественном питании;

Б1.В.ДВ.6.2 Физико-химические методы исследования свойств сырья.

В результате освоения производственной практики студент должен:

1) Знать: ассортимент и технологию продукции общественного питания; нормативную документацию отрасли; правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; методы оценки и контроля качества продукции; структуру производства предприятия питания; процесс организации труда на

производстве; формы обслуживания на предприятиях; формы контроля выпускаемой продукции.

2) Уметь: использовать полученные знания в практической деятельности; пользоваться и разрабатывать нормативную документацию; осуществлять контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; определять тип, класс, специализацию предприятия; разрабатывать меню; определять состав и назначение помещений предприятия, взаимосвязь между ними; определять источники получения сырья и полуфабрикатов; определять состав и площадь складских помещений предприятия; проводить расчеты производственной мощности и эффективности работы технологического оборудования, эксплуатировать различное технологическое оборудование при производстве продукции питания;

3) Владеть: методами расчета потребности предприятия питания в сырье в зависимости от его сезонности и кондиции; методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания; навыками по приготовлению полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд, мучных кондитерских и булочных изделий; навыками контроля качества кулинарной продукции; навыками разработки нормативно-технической документации на продукцию общественного питания; навыками составления обзоров, отчетов и научных публикаций.

4. Время проведения производственной практики

Общая трудоемкость производственной практики 6 семестра составляет 6 зачетных единиц, 216 часов, продолжительность – 4 недели, и 8 семестра – 6 зачетных единиц, 216 часов, продолжительность – 4 недели.

Курс	Семестр	Продолжительность	Трудоемкость, ч
3	6 семестр	4 недели	216 (6 зач.единиц)
4	8 семестр	4 недели	216 (6 зач.единиц)
	Итого:	8 недель	432 (12 зач.единиц)

5. Содержание практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды работы на практике включая самостоятельную работу студентов	Формы текущего контроля
1.	Подготовительный этап	Ознакомительная лекция по практике, инструктаж по технике безопасности, вводный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте, ознакомление с санитарными требованиями. Ознакомление с предприятием общественного питания (тип, класс, специализации).	Внесение соответствующих записей в дневник практики и отчет

2.	Производственный этап	<p>Изучение организации работы заготовочных и доготовочных цехов по производству кулинарной продукции в роли стажера повара, бригадира:</p> <ul style="list-style-type: none"> - изучение состава функциональных групп помещений предприятия; - изучение ассортимента и технологии производства выпускаемой продукции; - разработка производственной программы предприятия; - изучение организации работы заготовочных цехов и технологических процессов обработки сырья и выработки полуфабрикатов; - изучение организации работы доготовочных цехов и технологических процессов производства кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий; - изучение санитарных требований на предприятии; - рассмотрение форм контроля выпускаемой продукции; - изучение порядка введения и разработка нормативно-технологической документации на предприятии (технологические и технико-технологические карты, технологические схемы приготовления блюд); - рассмотрение лабораторных методов контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции 	Внесение соответствующих записей в дневник практики и отчет, собеседование, решение разноуровневых задач
3.	Заключительный этап	Обработка и систематизация собранного материала. Оформление отчета по практике, получение отзыва (характеристики) руководителя. Сдача отчета по практике, дневника на кафедру. Устранение замечаний руководителя практики. Защита отчета по практике.	Собеседование, защита отчета по практике – дифференцированный зачет

6. Формы отчетности по производственной практике

По итогам прохождения производственной практики обучающийся подготавливает и представляет на кафедру следующую отчетную документацию:

- индивидуальное задание на производственную практику (Приложение №1);
- отчет по производственной практике (Приложение № 2);
- дневник по производственной практике (Приложение № 3);
- отзыв о выполнении программы практики (Приложение № 4);
- путевку нахождение практики (Приложение №5).

Студент должен составить письменный отчет о прохождении практики и сдать его на кафедру (вместе с дневником, отзывом-характеристикой, путевкой и индивидуальным заданием) и своевременно, в установленные сроки, защитить после устранения замечаний руководителя, если таковые имеются.

Студент, не выполнивший программу практики, получивший отрицательный отзыв о работе, или неудовлетворительную оценку при защите отчета, направляется повторно на практику.

Отчет по учебной практике оформляется в соответствии с требованиями ГОСТ 19600-74: «Отчет о научно-исследовательской работе. Общие требования и правила оформления» и ГОСТ 2.105- 68 «ЕСКД. Общие требования к текстовым документам».

Отчет должен быть выполнен в печатном виде через 1,5 интервал, с использованием шрифта Times New Roman с величиной кегли 12 пт.

По всем четырем сторонам листа предусматриваются отступы от края страницы:

- левого поля - 30 мм,
- правого - 10 мм,
- верхнего и нижнего - 20 мм.

Страницы пояснительной записки нумеруются последовательно арабскими цифрами. На первом (титульном) листе номер страницы не ставят, но учитывают при общей нумерации. Нумерация страниц должна быть сквозной от первого до последнего листа. Не допускается нумерация страниц с индексами.

Если в отчете имеются рисунки, таблицы, схемы, расположенные на отдельных листах, их необходимо включить в общую нумерацию.

Номер страницы проставляется арабской цифрой в верхней части листа по центру.

Содержание текста отчета должно быть разделено на разделы и подразделы. Разделы и подразделы должны быть пронумерованы. Номера разделов обозначают арабскими цифрами с точкой в конце, номера подразделов состоят из номера раздела и подраздела, разделенных точкой.

Наименование разделов и подразделов должно быть кратким и соответствовать содержанию. В заголовках разделов переносы слов не допускаются, точка в конце не ставится.

Расстояние между заголовком и последующим текстом должно быть равно не менее 10 мм. Расстояние между заголовком раздела и последней строчкой предыдущего раздела должно быть не менее 15 мм.

При ссылке в тексте на источник информации приводится порядковый номер соответствующего источника в списке, заключенный в квадратные скобки, например, [12]. Сведения о литературных источниках должны включать: фамилию и инициалы автора, заглавие, место издания, издательство и год издания, количественную характеристику (объем в страницах).

Отчет может быть дополнен таблицами, графиками, схемами. Цифровой материал в пояснительной записке рекомендуется оформлять в виде таблиц. Все таблицы нумеруют в пределах раздела арабскими цифрами; номер таблицы состоит из номера раздела и порядкового номера таблицы, разделенных точкой. Над правым верхним углом таблицы помещают надпись, например, «Таблица 2.1. Затем тире и заголовок таблицы», который следует выполнять строчными буквами (кроме первой прописной). Например, «Таблица 2.1 – Перечень производственных цехов».

На все таблицы должны быть ссылки в тексте в сокращенном виде, например, ...в табл. 1.1. При переносе таблицы на следующую страницу пояснительной записки головку таблицы следует повторить, и над ней помещают слова «Продолжение таблицы 1.1» или «Окончание таблицы 1.1». Головку таблицы следует повторять на каждом листе. Заголовок таблицы не повторяют.

Оформленная записка сброшюровывается в скоросшиватель.

В сброшюрованной записке не должно быть помарок, исправлений.

Общий объем отчета должен составлять 20-25 страниц.

Отчет о практике должен содержать:

- титульный лист;
- индивидуальное задание;
- оглавление (содержание);
- введение;
- основную часть;
- заключение;
- список использованных источников (отчетные материалы организации, результаты исследований, нормативные документы, специальная литература, интернет-ресурсы и т.п.);
- приложения;
- дневник практики;
- отзыв-характеристику с базы практики/

Материал должен излагаться четко, в логической последовательности, конкретно по результатам выполненной работы.

Защита отчета производится в университете перед руководителем практики от университета.

При выставлении зачета по итогам практики принимается во внимание уровень практической и теоретической подготовленности студентов, их отношение к работе, характеристика, данная руководителем практики, содержание, оформление и защита отчета.

Студенты, не выполнившие программу практики и получившие неудовлетворительную оценку, направляются повторно на практику в период студенческих каникул.

7. Промежуточная аттестация обучающихся по производственной практике

Производственная практика проводится в соответствии с учебным планом и аттестуются преподавателем по системе дифференцированного зачета.

Срок аттестации – последний рабочий день недели, завершающий практику.

Для оценки знаний, полученных в ходе прохождения практики, используется рейтинговая система оценки знаний обучающихся на основании «Положения о балльно-рейтинговой системе оценки знаний обучающихся и обеспечения качества учебного процесса» (Утверждено решением Ученого совета ФГБОУ ВО «КНИТУ», протокол № 7 от 04.09.2017).

Дифференцированный зачет по производственной практике выставляется по 100-бальной шкале.

Для получения дифференцированного зачета вводится следующая шкала перевода 100-бальной шкалы в 4-х бальную:

- от 87 до 100 баллов – «отлично»
- от 74 до 86 баллов – «хорошо»
- от 60 до 73 баллов – «удовлетворительно»
- 60 и менее баллов – «неудовлетворительно».

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение производственной практики

8.1 Основная литература

При прохождении практики и подготовке отчета в качестве основных источников информации рекомендуется использовать следующую литературу.

Основные источники информации	Кол-во экз.
Романова, Н.К. Общая технология пищевых производств [Учебники] : учебно-методич. пособие / Казан. гос. технол. ун-т .— Казань, 2007 .— 85 с. : ил. — Библиогр.: с.82 (11 назв.) .— ISBN 978-5-7882-0486-4.	105 экз. в УНИЦ КНИТУ
Романова, Н.К. Теоретические основы производства продукции общественного питания [Учебники] : учеб. пособие / Н.К. Романова, О.А. Решетник ; Казан. гос. технол. ун-т .— Казань, 2008 .— 224 с. : ил. — Библиогр.: с.213-214 (20 назв.).	106 экз. в УНИЦ КНИТУ
Кутырев, Г.А. Контроль качества продуктов питания [Учебники] : учеб. пособие / Казан. нац. исслед. технол. ун-т .— Казань, 2012 .— 81, [2] с. : ил. — Библиогр.: с.81-82 (15 назв.).	70 экз. Электронная библиотека УНИЦ КНИТУ http://www.kstu.ru/ft/kutyrev-kontrol.pdf . Доступ из любой точки интернета после регистрации с ip-адресов КНИТУ
Романова, Н.К. Введение в технологии продуктов питания [Учебники] : учеб. пособие / Казан. гос. технол. ун-т .— Казань, 2010 .— 240 с. : ил. - Библиогр.: с.235 (10 назв.).	71 экз. в УНИЦ КНИТУ
Добрынина, А.Ф. Физико-химические основы анализа пищи [Учебники] : учеб.-метод. пособие / Казан. гос. технол. ун-т .— Казань, 2010 .— 78, [2] с. : табл. — Библиогр. в конце работ .— ISBN 978-5-7882-0850-3.	71 экз. в УНИЦ КНИТУ
Евгеньев, М.И. Методы исследования качества продуктов питания [Учебники] : учеб. пособие / Казан. гос. технол. ун-т .— Казань, 2010 .— 289, [3] с. : ил., табл. — Библиогр.: с.287-288 (16 назв.).	79 экз. Электронная библиотека УНИЦ КНИТУ http://www.kstu.ru/ft/978-5-7882-0853-4-Evgenev_Kachestva-produksii.pdf Доступ из любой точки интернета после регистрации с ip-адресов КНИТУ
Мрыхина Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2008. - 176 с.: ил.; 60x90 1/16. - (Профессиональное образование). (переплет) ISBN 978-5-8199-0306-3	ЭБС «Znanium.com» http://znanium.com/bookread2.php?book=161953 Доступ из любой точки интернета после регистрации с ip-адресов КНИТУ

<p>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</p>	<p>ЭБС «Znanium.com» http://znanium.com/bookread2.php?book=389895 Доступ из любой точки интернета после регистрации с ip-адресов КНИТУ</p>
<p>Васюкова А. Т. Васюкова, А. Т. Проектирование предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : Практикум / А. Т. Васюкова. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2012. - 144 с. - ISBN 978-5-394-00699-9.</p>	<p>ЭБС «Znanium.com» http://znanium.com/bookread2.php?book=430289 Доступ из любой точки интернета после регистрации с ip-адресов КНИТУ</p>
<p>Василенко, З.В. Проектирование объектов общественного питания [Электронный ресурс] : учеб. пособие / З.В. Василенко, О.В. Мацикова, Т.Н. Болашенко. - Минск: Выш. шк., 2013. - 303 с.: ил. - ISBN 978-985-06-2209-9.</p>	<p>ЭБС «Znanium.com» http://znanium.com/bookread2.php?book=508855 Доступ из любой точки интернета после регистрации с ip-адресов КНИТУ</p>
<p>Учет и контроль в общественном питании : Учебное пособие / Ю.А. Бабаев, А.М. Петров. — 2-е изд., испр. — М.: КУРС: ИНФРА-М, 2015. — 695 с.: 60x90 1/16. (Высшее финансовое образование). ISBN 978-5-905554-98-8, 500 экз.</p>	<p>ЭБС «Znanium.com» http://znanium.com/bookread2.php?book=512166 Доступ из любой точки интернета после регистрации с ip-адресов КНИТУ</p>
<p>Ратушный А. С. Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров/А.С.Ратушный - М.: Дашков и К, 2016. - 336 с.: 60x90 1/16. - (Прикладной бакалавриат) (Переплёт) ISBN 978-5-394-02466-5, 180 экз.</p>	<p>ЭБС «Znanium.com» http://znanium.com/bookread2.php?book=519492 Доступ из любой точки интернета после регистрации с ip-адресов КНИТУ</p>
<p>Современные методы исследования свойств сырья и продуктов животного происхождения / Богданова Е.В., Мельникова Е.И., Рудниченко Е.С., ВГУИТ, 2014. - 96 с.</p>	<p>ЭБС «Книгафонд» http://www.knigafund.ru/books/185998 Доступ из любой точки интернета после регистрации с ip-адресов КНИТУ</p>
<p>Романюк, Т.И. Методы исследования сырья и продуктов растительного происхождения (теория и практика): учебное пособие / Т.И. Романюк, А.Е. Чусова, И.В. Новикова. — Воронеж: ВГУИТ (Воронежский государственный университет инженерных технологий), 2014. - 161 с.</p>	<p>ЭБС «Лань» http://e.lanbook.com/books/ http://www.knigafund.ru/books/185998 Доступ из любой точки интернета после регистрации с ip-адресов КНИТУ</p>
<p>Цопкало Л. А. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании / Цопкало Л.А., Рождественская Л.Н. - Новоси�.: НГТУ, 2016. - 230 с.: ISBN 978-5-7782-2325-7</p>	<p>ЭБС «Znanium.com» http://znanium.com/bookread2.php?book=548142 Доступ из любой точки интернета после регистрации с ip-адресов КНИТУ</p>

Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания : микробиологические аспекты: учебное пособие. Ч. 1 Черемушкина И. В., Попова Н. Н., Щетилина И. П. Воронежский государственный университет инженерных технологий , 2013. - 99 с.	ЭБС «Книгафонд» http://www.knigafund.ru/books/180119 Доступ из любой точки интернета после регистрации с ip-адресов КНИТУ
Основы научных исследований: учебное пособие. Мусина О. Н. Директ-Медиа , 2015. - 150 с.	ЭБС «Книгафонд» http://www.knigafund.ru/books/183419 Доступ из любой точки интернета после регистрации с ip-адресов КНИТУ

8.2 Дополнительная литература

В качестве дополнительных источников информации рекомендуется использовать следующую литературу:

Дополнительные источники информации	Кол-во экз.
ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Термины и определения / М. Стандартиформ, 2014 г. – 11с.	справочная система Техэксперт
Липатова Л. П. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Липатова Л. П. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 376 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат) (Переплёт) ISBN 978-5-00091-119-8	ЭБС «Znanium.com» http://znanium.com/bookread2.php?book=518473 Доступ из любой точки интернета после регистрации с ip-адресов КНИТУ
Радченко, Л.А. Метрология, стандартизация и сертификация в общественном питании Л.А. Радченко / М.: "Дашков и Ко", 2006. – 320 с.	7 экз в УНИЦ КНИТУ
ГОСТ Р 53995-2010. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания / М. Стандартиформ, 2011 г. – 9с.	справочная система Техэксперт
Джабоева А. С. Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие/Джабоева А. С., Тамова М. Ю. - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 256 с.: 60x90 1/16 (Обложка) ISBN 978-5-9776-0219-8	ЭБС «Znanium.com» http://znanium.com/bookread2.php?book=519624 Доступ из любой точки интернета после регистрации с ip-адресов КНИТУ
Технология продукции общественного питания : Расчет сырья, полуфабрикатов и готовых блюд: учебное пособие / Романова Н. К., Хрундин Д. В. КГТУ, 2010. - 92 с.	ЭБС «Книгафонд» http://www.knigafund.ru/books/186212 Доступ из любой точки интернета после регистрации с ip-адресов КНИТУ
Микробиология пищевых производств: учебное пособие / Петухова Е. В., Крыницкая А. Ю., Ржечицкая Л. Э. КГТУ, 2008. - 150 с.	ЭБС «Книгафонд» http://www.knigafund.ru/books/185998 Доступ из любой точки интернета после регистрации с ip-адресов КНИТУ

Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах: учебное пособие / Главчева С. И., Чередниченко Л. Е. НГТУ, 2011 г. - 204 с.	ЭБС «Книгафонд» http://www.knigafund.ru/books/186050 Доступ из любой точки интернета после регистрации с ip-адресов КНИТУ
Канарская, З.А. Санитария и гигиена питания [Учебники] : учеб. пособие / З.А. Канарская [и др.] ; Казан. гос. технол. ун-т. - Казань, 2009. — 156 с. : табл. — Библиогр.: с.152-153 (20 назв.).	71 в УНИЦ КНИТУ
Физико-химические методы исследования: Учебник для бакалавров / Криштафович В.И., Криштафович Д.В., Еремеева Н.В. / М.: "Дашков и Ко", 2014. - 416 с.	ЭБС «Лань» https://e.lanbook.com/book/61057 Доступ из любой точки интернета после регистрации с ip-адресов КНИТУ
Оборудование предприятий общественного питания: учебник, Ч. 1. Механическое оборудование / Чаблин Б. В., Евдокимов И. А. Директ-Медиа, 2016. - 680 с.	ЭБС «Книгафонд» http://www.knigafund.ru/books/182644 Доступ из любой точки интернета после регистрации с ip-адресов КНИТУ

Журналы, рекомендованные при подготовке отчета по практике, имеющиеся в УНИЦ КНИТУ:

1. Гастроном
2. Известия вузов. Пищевая технология
3. Общепит: бизнес и искусство
4. Кондитерское производство
5. Техника и технология пищевых производств
6. Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов
7. Товароведение продовольственных товаров
8. Хранение и переработка сельскохозяйственного сырья
9. Пищевая промышленность
10. Химия растительного сырья

8.3 Электронные источники информации

При подготовке отчета по практике предусмотрено использование электронных источников информации:

1. Электронный каталог УНИЦ КНИТУ – Режим доступа: <http://ruslan.kstu.ru/>
2. Электронная библиотека УНИЦ КНИТУ – режим доступа: <http://ft.kstu.ru/ft/>
3. Научная Электронная Библиотека (НЭБ) – Режим доступа: <http://elibrary.ru>
4. ЭБС «Юрайт» – Режим доступа: <http://www.biblio-online.ru>
5. ЭБС «РУКОНТ» – Режим доступа: <http://rucont.ru>
6. ЭБС Библиокомплектатор – Режим доступа: <http://www.bibliocomplectator.ru/>
7. ЭБС «Лань» – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/books/>
8. ЭБС «КнигаФонд» – Режим доступа: <http://www.knigafund.ru>
9. ЭЧЗ «БиблиоТех» – Режим доступа: <https://kstu.bibliotech.ru>
10. ЭБС «Консультант студента»- Режим доступа: <http://www.studentlibrary.ru>
11. ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/>
12. ЭБС «Book.ru» - Режим доступа: <https://www.book.ru/>

13. ЭБС «Университетская библиотека онлайн» – режим доступа: <https://biblioclub.ru>
14. <http://www.codexalimentarius.org/>
15. <http://www.understandingfoodadditives.org/>
16. <http://www.znaytovar.ru>

Согласовано:

Зав. сектором ОКУФ



А. Н. Валодкина

А. Н. Валодкина

9. Материально-техническое обеспечение практики

Производственные цеха предприятий общественного питания различных типов и классов; цеха и лаборатории профильных производственных предприятий.

Учебные лаборатории кафедры «Технология пищевых производств» оснащены: спектрофотометр, рН-метр, микроскоп биологический световой, муфельная печь, холодильники, термостат воздушный, шкаф сушильный, шкаф вытяжной, автоклав, дистиллятор, центрифуга, вискозиметр, магнитная мешалка, весы аналитические и технические, плиты электрические, штатив лабораторный для бюреток, шкаф вытяжной, лабораторная посуда, спектрофотометр, бытовые раковины, пароварка, механическое оборудование (мясорубки, взбивальная машина/ блендер, овощерезка и др.), наплитная и столовая посуда, весы, электроплитка, микроволновая печь, холодильник, ванны моечные, столы рабочие с поверхностью из нержавеющей стали, посуда и инвентарь предприятий общественного питания, плиты электрические.



МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Казанский национальный исследовательский технологический университет»
(ФГБОУ ВО КНИТУ)

Институт пищевых производств и биотехнологии (ИППБТ)

Факультет пищевых технологий

(название института, факультета)

Кафедра технологии пищевых производств

ОТЧЕТ

по _____ практике

(название предприятия, организации, учреждения)

на тему _____

Выполнил студент _____
(Фамилия И.О., подпись)

Руководитель практики
от предприятия, _____
организации, (Фамилия И.О., подпись)
учреждения

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

Казань 202 г.



МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Казанский национальный исследовательский технологический университет»
(ФГБОУ ВО КНИТУ)

Институт пищевых производств и биотехнологии (ИППБТ)

Факультет пищевых технологий

(название института, факультета)

Кафедра технологии пищевых производств

Срок практики с _____ по _____

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ

НА _____ ПРАКТИКУ

Студента _____
(Ф.И.О.)

Тема _____

Зав. каф. _____ (_____)
подпись (Ф.И.О.)

Задание принял _____ (_____)
подпись (Ф.И.О.)



МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Казанский национальный исследовательский технологический университет»
(ФГБОУ ВО КНИТУ)

ДНЕВНИК

ПО _____ ПРАКТИКЕ

Студента Института пищевых производств и биотехнологии (ИППБТ)
факультет пищевых технологий
(название института, факультета)

направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация
общественного питания» группы

(Ф.И.О.)

Казань 202 г.

Казанский национальный исследовательский технологический университет

П У Т Е В К А
на производственную практику

Студент(ка) _____ гр. № _____
Факультета _____
Специальности _____
В соответствии с договором № _____ от _____ 20__ г.
Направляется для прохождения _____ практики
с _____ по _____
в _____
(наименование предприятия)

М. П. _____ Декан _____ Заведующий кафедрой _____
(Подпись) (Подпись)

Прибыл на практику _____ 20__ г. Выбыл с практики _____ 20__ г.
М.П. _____ М.П. _____

Инструктаж на рабочем месте проведен _____ 20__ г.

(подпись должностного лица, проводившего инструктаж)

Отзыв о работе практиканта _____

Оценка по практике _____

Руководитель практики
от предприятия

(подпись)

Руководитель практики
от кафедры

(подпись)