



МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Казанский национальный исследовательский технологический
университет»

(ФГБОУ ВО КНИТУ)



УТВЕРЖДАЮ

Проректор по УР

Д.Ш. Султанова

_____ 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**Производственная практика (преддипломная практика, в том числе
научно-исследовательская работа)**

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
5 курс, 10-й семестр (4 недели)

Казань, 2021 г.

Рабочая программа составлена с учетом требований ФГОС ВО № 1047 от 17.08.2020 по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» на основании учебного плана набора обучающихся 2021 года.

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

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры 12.05.2021 г., протокол № 10

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

Согласовано
Зав. учебно-произв. практикой

 А.А. Алексеева
(подпись)
« 13 » 05 20 21 г

1. Вид практики, способ и форма ее проведения

1.1 Вид практики: производственная практика.

1.2 Тип практики: преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа.

1.3 Способ проведения производственной практики (преддипломной, в том числе научно-исследовательская работа): 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.

Преддипломная практика реализуется в последнем семестре обучения, проводится для выполнения выпускной квалификационной работы и является обязательной частью основной образовательной программы подготовки бакалавров.

Целью производственной практики является получение студентами опыта самостоятельной профессиональной деятельности, приобретение обучающимися практических навыков и компетенций, сбор необходимого материала для выполнения выпускной квалификационной работы бакалавра направления подготовки 19.03.04 – «Технология продукции и организация общественного питания».

Основные задачи практики:

- изучение структуры и организации производства предприятий общественного питания;
- изучение сферы деятельности предприятия с анализом действующих конкурентов;
- рассмотрение вопросов по организации управления, производства и обслуживания;
- умение разрабатывать производственную программу предприятия;
- умение пользоваться технико-технологическими картами, прейскурантами, сборниками рецептур, ознакомиться и уметь составлять отчетную документацию;
- изучение нормативно-технической документации, а также вопросов стандартизации на предприятии;
- изучение устройства и технической эксплуатации технологического оборудования, аппаратуры, контрольно-измерительных приборов и инструментов;
- приобретение навыков анализа и выбора оптимальных режимов технологического процесса;
- умение рассчитывать необходимый штат работников предприятия;
- умение проводить расчеты по определению необходимого количества технологического оборудования с учетом производственных площадей предприятия;
- изучение вопросов охраны труда, пожарной безопасности на предприятии;

- ознакомление с правилами техники безопасности, санитарии и личной гигиены работников;
- изучение путей повышения производительности труда и качества готовой продукции;
- получение навыков работы с отчетной и технологической документацией;
- сбор необходимого материала для выполнения выпускной квалификационной работы бакалавра.

Важной составляющей производственной практики является проведение научных исследований и апробация методов исследования. По результатам научно-исследовательской работы, проведенной в ходе производственной практики студентами готовятся доклады на конференции. Результаты исследований производственной практики отражаются в ВКР.

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

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

2. Планируемые результаты обучения при прохождении практики

Практика является обязательным блоком основной образовательной программы подготовки бакалавров: Б2.В.02(П) Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа).

Прохождение студентом преддипломной практики предполагает наличие у него теоретических знаний по дисциплинам: метрология, сертификация и стандартизация на предприятиях общественного питания, научные основы производства продуктов питания, микробиология, организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, технология продукции общественного питания, санитария и гигиена питания, оборудование предприятий общественного питания, технохимический и лабораторный контроль на предприятиях общественного питания, основы строительства и инженерное дело, теоретические основы создания специализированных продуктов питания.

Студент должен быть готовым к выполнению задания практики и поручений руководителя практики, отдаваемым в рамках достижения целей и задач практики.

3. Компетенции и индикаторы достижения компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

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-3 Разрабатывает системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПК-3.1 Знает методологию организации работ по проведению испытаний, внедрению и применению современных технологий с целью повышения эффективности производства

ПК-3.2 Умеет вносить изменения в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов, систем

управления производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПК-3.3 Владеет методиками расчета технико-экономической эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов при выборе оптимальных технических и организационных решений

ПК-4 Обладает фундаментальными знаниями в области техники и технологии, необходимыми для ведения научно-исследовательской деятельности в сфере производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПК-4.1 Знает основы техники и технологии для решения задач профессиональной деятельности

ПК-4.2 Умеет планировать, измерять, наблюдать и составлять описания проводимых исследований, обобщать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок

ПК-4.3 Владеет методами для ведения научно-исследовательской деятельности в области индустрии питания

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

В результате освоения производственной практики (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа) студент должен:

1) Знать: ассортимент и технологию продукции общественного питания; физико-химические процессы, происходящие в сырье и полуфабрикатах на стадиях производства кулинарной продукции; структуру и организации производства предприятий общественного питания; порядок безопасной эксплуатации технологического оборудования, аппаратуры, контрольно-измерительных приборов и инструментов; вопросы охраны труда, пожарной безопасности и на предприятии; правил техники безопасности, санитарии и личной гигиены работников; современное оборудование для контроля качества кулинарной продукции; технику выполнения основных аналитических операций при анализе качества пищевых продуктов;

2) Уметь: разрабатывать производственную программу предприятия; рассчитывать необходимый штат работников предприятия; проводить расчеты по определению необходимого количества технологического оборудования с учетом производственных площадей предприятия; пользоваться нормативно-технической документацией предприятия; разрабатывать техническую документацию; проводить технологические расчеты, анализировать и обобщать получаемые данные по конкретной тематике;

3) Владеть: методами проведения стандартных испытаний по определению качества продуктов питания; навыками работы с отчетной и технологической документацией; навыками разработки технологических схем производства технологических и технико-технологических карт на продукцию общественного питания; навыками анализа и выбора оптимальных режимов технологического процесса; навыками разрабатывать эффективные предложения по совершенствованию предприятия в условиях рыночной экономики; методами оценки экономической эффективности разрабатываемого проекта; методикой выполнения научно-исследовательской работы с целью получение экспериментального

материала для выполнения выпускной квалификационной работы; навыками систематизации и обобщения данных для полученных результатов.

4. Время проведения производственной практики (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)

Общая трудоемкость производственной практики десятого семестра составляет:

Курс	Семестр	Продолжительность	Трудоемкость, ч
5	10 семестр	4 недели	216 (6 зач.единицы)
	Итого:	4 недели	216 (6 зач.единицы)

5. Структура и содержание производственной практики (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)

в форме проекта

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды работы на практике, включая самостоятельную работу магистров	Формы текущего контроля
1	Подготовительный этап	<ul style="list-style-type: none"> - получение индивидуального задания на практику; - согласование с руководителем темы ВКР - дипломного проекта или работы; - изучение (планирование) состава функциональных групп помещений действующего (проектируемого) предприятия по теме ВКР; 	Внесение соответствующих записей в дневник практики и отчет
2	Основной этап	<ul style="list-style-type: none"> - разработка производственной программы предприятия; - составление графика загрузки зала и на основании полученных данных определение среднего процента загрузки и оборачиваемости места за каждый час работы зала; - составление меню, графика реализации блюд в зале; - определение примерного количества блюд по основным видам и определение процентного соотношения для основных групп блюд, сравнение полученных данных с рекомендуемыми в учебно-методической литературе для данного типа предприятия; - составление сводной продуктовой ведомости; - расчет и оценка соответствия 	Внесение соответствующих записей в дневник практики и отчет, собеседование

		<p>фактического числа производственных работников расчетным нормативам;</p> <ul style="list-style-type: none"> - подбор необходимого количества технологического оборудования для оснащения предприятия; - расчет производственных площадей предприятия; - определение общей площади предприятия; - разработка строительно-монтажного плана предприятия, схемы технологических потоков; - изучение порядка введения и разработка нормативно-технической документации на предприятии (технологические и технико-технологические карты, технологические схемы приготовления блюд); 	
3	Заключительный этап	<p>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.</p>	<p>Защита отчета по практике/ – дифференцированный зачет</p>

в форме научно-исследовательской работы

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды работы на практике, включая самостоятельную работу магистров	Формы текущего контроля
1	Подготовительный этап	<p>Ознакомительные лекции по практике, инструктаж по технике безопасности. Выбор направления и обоснование темы научного исследования. Поиск и анализ научной информации, изучение актуальности выбранной тематики.</p>	<p>Внесение соответствующих записей в дневник практики и отчет</p>
2	Основной этап	<p>Составление плана эксперимента. Определение методики проведения исследования. Освоение методов исследования. Организация и проведение экспериментов по выбранной тематике под руководством научного руководителя.</p>	<p>Внесение соответствующих записей в дневник практики и отчет</p>

3	Заключительный этап	Обработка и систематизация собранного материала. Оформление отчета по практике, получение отзыва (характеристики) научного руководителя. Сдача отчета по практике, дневника на кафедру. Устранение замечаний руководителя практики. Защита отчета по практике.	Защита отчета по НИР– дифференцированный зачет
---	----------------------------	--	--

6. Формы отчетности по преддипломной практике

По итогам прохождения преддипломной (в том числе научно-исследовательская работа) практики обучающийся подготавливает и представляет на кафедру следующую отчетную документацию:

- индивидуальное задание на практику (Приложение №1);
- отчет по практике (Приложение № 2);
- дневник по практике (Приложение № 3);
- отзыв о выполнении программы практики (Приложение № 4);
- путевку на прохождение практики (Приложение №5);
- другие формы отчетности, обусловленные спецификой программы обучения по конкретному направлению.

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.

Подведение итогов преддипломной практики предусматривает выявление степени выполнения студентом программы практики и индивидуального задания, 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.

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».

Общий объем отчета должен составлять 20 - 25 страниц.

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).

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;

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

Аттестация по итогам производственной преддипломной практики бакалавра проводится на основании оформленного в соответствии с установленными требованиями письменного отчета, дневника практики и отзыва-характеристики руководителя практики (научного руководителя). Формой промежуточной аттестации является дифференцированный зачет.

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.

7. Промежуточная аттестация обучающихся по производственной практике (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)

Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа) 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 (преддипломной) 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 преддипломной 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://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. - Новосиб.: НГТУ, 2016. - 230 с.: ISBN 978-5-7782-2325-7</p>	<p>ЭБС «Znanium.com» http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=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. А. Валодина

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.