

**ГАОУ ВО «Дагестанский государственный университет народного хозяйства»**

*Утверждена решением  
Ученого совета ДГУНХ,  
протокол № 13 от 06 июля 2020 г.*

**Кафедра «Маркетинг и коммерция»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)**

**Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**Квалификация - Техник-технолог**

**Махачкала-2020**

**УДК 347.71(075)**

**ББК У9(2)42я**

**Составитель** – Атаева Таибат Амирахмедовна, руководитель основной образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

**Внутренний рецензент** – Умарова Юлдуз Абдулкадировна, кандидат химических наук, доцент, зав. кафедрой естественнонаучных дисциплин ГАОУ ВО «ДГУНХ».

**Внешний рецензент** – Омаров Магомед Маегуевич, кандидат технических наук, профессор кафедры «Технология продукции и организация общественного питания» ФГБОУ ВО «ДГТУ»

**Представитель работодателя** – Дарбишева Асият Магомедовна, кандидат технических наук, начальник производственного отдела сети супермаркетов «Зеленое яблоко»

*Рабочая программа производственной практики (преддипломной) специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 года, № 384 и на основании приказа Минобрнауки РФ от 14.06.2013 г., № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».*

Рабочая программа производственной практики (преддипломной) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания размещена на сайте [www.dgunh.ru](http://www.dgunh.ru)

Рекомендована к утверждению Учебно-методическим советом ДГУНХ 03 июля 2020 г.

Рекомендована к утверждению руководителем образовательной программы СПО – программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, Атаева Т.А.

Одобрена на заседании кафедры «Маркетинг и коммерция» 30 июня 2020 г., протокол № 11.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Вид практики, способ и формы ее проведения.....	4
2. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.....	5
3. Место практики в структуре программы подготовки специалистов среднего звена.....	6
4. Объем практики и ее продолжительности в неделях либо в академических часах.....	7
5. Содержание практики.....	7
6. Форма отчетности по практике.....	13
7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике.....	14
8. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики .....	16
9. Перечень лицензионного программного обеспечения, информационных справочных систем и профессиональных баз данных, используемых при проведении практики .....	20
10. Материально-техническая база, необходимая для проведения практики	20
Лист актуализации рабочей программы производственной практики (преддипломной) .....	22

## **1. Вид практики, способ и формы ее проведения**

Практика обучающихся является составной частью основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования при подготовке специалистов среднего звена. Практика осуществляется в целях формирования и закрепления профессиональных умений и навыков, полученных в результате теоретической подготовки, а также для изучения производственного опыта, приобретения организаторских навыков работы и формирования системы ключевых компетенций.

Вид практики- производственная (преддипломная);

Способ проведения практики – стационарная;

Форма проведения практики – непрерывная;

Место проведения практики – организации, соответствующие сфере профессиональной деятельности, к которой готовится выпускник.

Практика проводится в организациях любых организационно-правовых форм, осуществляющих деятельность по профилю основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, в том числе в их структурных подразделениях, предназначенных для проведения практической подготовки, с которыми у ГАОУ ВО «Дагестанский государственный университет народного хозяйства» заключен договор о практической подготовке обучающихся / в структурных подразделениях ГАОУ ВО «Дагестанский государственный университет народного хозяйства», предназначенных для проведения практической подготовки.

Направление на практику оформляется приказом ректора Университета с указанием закрепления каждого обучающегося за организацией, а также с указанием вида и срока прохождения практики.

Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить практику по месту трудовой деятельности в случаях, если профессиональная деятельность, осуществляемая ими, соответствует требованиям образовательной программы к проведению практики.

Выбор мест прохождения практики для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов производится с учетом состояния здоровья обучающихся и требований по доступности.

Практика может быть организована полностью или частично с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий без непосредственного нахождения обучающегося на рабочем месте в профильной организации / структурном подразделении профильной организации / структурном подразделении ДГУНХ в формате дистанционной (удаленной) работы при опосредованном (на расстоянии) взаимодействии с руководителями практики, как со стороны университета, так и со стороны профильной организацией.

При реализации производственной практики образовательная деятельность организована в форме практической подготовки.

Выбор мест прохождения практик для лиц с ограниченными возможностями здоровья производится с учетом состояния здоровья. Прохождение практики предусматривает, в том числе при опосредованном (на расстоянии) взаимодействии:

- контактную работу: групповые консультации, зачет – 1 час;
- иную форму работы студента во время практики (работа во взаимодействии с руководителем от профильной организации – 144 часа).

## **2. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

Результатом освоения программы производственной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений и приобретение практического опыта, необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной специальности.

Процесс прохождения производственной практики (преддипломной) направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС СПО и ОПОП СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания:

Код компетенции	Наименование результата обучения
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в

	профессиональной деятельности.
ПК 1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3.	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
ПК 2.1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов
ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении.
ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ПК 6.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

### **3. Место практики в структуре программы подготовки специалистов среднего звена**

Производственная практика (преддипломной) является частью ОПОП СПО – программы подготовки специалистов среднего звена по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания. Производственная практика (преддипломной) является обязательным этапом обучения специалиста среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и предусматривается учебным планом в рамках профессиональных модулей.

Производственная практика (преддипломной) базируется на изучении дисциплин и междисциплинарных курсов учебного плана.

Прохождение производственной практики (преддипломной) необходимо для успешной защиты выпускной квалификационной работы.

#### **4. Объем практики и ее продолжительности в неделях либо в академических часах**

Производственная практика (преддипломная) проводится в сроки, определенные базовым учебным планом. Время проведения производственной практики (преддипломной) определяется графиком учебного процесса.

Трудоемкость производственной практики (преддипломной) составляет 4 недели, 144 часа.

Вид промежуточной аттестации – дифференцированный зачет с оценкой.

#### **5. Содержание практики**

<b>Формируемые компетенции (код, наименование)</b>	<b>Виды работ</b>	<b>Сроки выполнения видов работ (в часах)</b>	<b>Наименование междисциплинарных курсов, дисциплин, входящих в состав профессионального модуля, с указанием конкретных разделов (тем), обеспечивающих выполнение видов работ</b>
ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Определение качества мясного сырья органолептическими методами.	24	МДК 1.1. Технология приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции  Тема 1.1. Организация приготовления полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы для сложной кулинарной

			продукции
ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Определение качества рыбы и рыбных полуфабрикатов органолептическими методами		Тема 1.3. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции
ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	Органолептическая оценка качества поступающей птицы. Контроль качества полуфабрикатов.		Тема 1.4. Технология приготовления полуфабрикатов из птицы для сложной кулинарной продукции
ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок	Приготовление бутербродов и канапе. Приготовление горячих закусок. Приготовление элементов украшений для холодных блюд и закусок. Приготовление банкетных холодных блюд и закусок	24	МДК 2.1. Технология приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции  Тема 2.1. Организация процесса приготовления холодных блюд и закусок



ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы морепродуктов и рыбной гастрономии. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса и мясной гастрономии. Приготовление холодных блюд и закусок с/х птицы и дичи.		Тема 2.3 Холодные блюда и закуски из рыбы Тема 2.4 Холодные блюда и закуски из мяса и мясной гастрономии Тема 2.5 Холодные блюда и закуски из с/х птицы и дичи
ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов	Приготовление сложных холодных соусов. Контроль качества сложных холодных соусов		Тема 2.6 Сложные холодные соусы
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов	Приготовление сложных супов. Контроль качества сложных супов	24	МДК 3.1. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции  ПМ 3 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов		Тема 1.2. Технология приготовления сложных горячих соусов
ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра		Тема 1.3. Технология приготовления сложных горячих блюд и гарниров из овощей и грибов

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы		Тема 1.4. Технология приготовления сложных горячих блюд из мяса
ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	24	МДК 4.1. Технология приготовления сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий  Тема 1.5 Основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных изделий
ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов		Тема 1.8 Технология приготовления сложных хлебобулочных изделий
ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий		Тема 1.8. Технология приготовления сложных хлебобулочных изделий

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении		Тема 1.9. Отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба
ПК 5.1. Организовать и проводить приготовление сложных холодных десертов	Организовать и проводить приготовление сложных холодных десертов	24	МДК 5.1. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов  Тема 1.1. Организация и технология приготовления п/ф и отделочных видов теста для сложных холодных десертов
ПК 5.2. Организовать и проводить приготовление сложных горячих десертов	Организовать и проводить приготовление сложных горячих десертов		Тема 1.2. Организация и технология приготовления п/ф и отделочных видов теста для сложных горячих десертов
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства	Участвовать в планировании основных показателей производства	24	МДК 6.1. Управление структурным подразделением  Тема 1.1. Планирование работы структурного подразделения
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями	Планировать выполнение работ исполнителями		МДК 6.1. Управление структурным подразделением
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива	Организовывать работу трудового коллектива		МДК 6.1. Управление структурным подразделением

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями		МДК 6.1. Управление структурным подразделением
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию		МДК 6.1. Управление структурным подразделением
		<b>144</b>	

### Виды работ

Код профессиональных компетенций	Наименования профессиональных модулей	Виды работ
ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3	ПМ.01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	<p><b>Раздел 1.</b> Ознакомление с предприятием питания. Прохождение инструктажа по технике безопасности Изучение схемы структуры помещений предприятия, взаимосвязь основных и вспомогательных помещений, их увязка с производственно-торговым процессом. Охарактеризовать функции каждого подразделения, требования к помещениям, организацию труда (уточнить назначение, требования к организации производственного процесса, условия микроклимата, производственный дизайн каждого подразделения). Описать дизайн интерьера торговых помещений. Изучение ассортиментного перечня выпускаемой продукции. Ознакомление с правилами внутреннего распорядка предприятия, с организацией охраны труда и пожарной безопасности. Проведение контроля качества и безопасности полуфабрикатов для сложных блюд и сложной готовой</p>
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3	ПМ.02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	
ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4	ПМ.03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	
ПК 4.1	ПМ.04. Организация	

ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4	процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	кулинарной продукции.
ПК 5.1 ПК 5.2	ПМ.05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	
ПК 6.1 ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4 ПК 6.5	ПМ.06. Организация работы структурного подразделения	<b>Раздел 2.</b> Ознакомление технологической документацией; с порядком оперативного планирования работы производства; с существующей организацией труда на производстве; с порядком отпуска готовой продукции с производства. Разработка предложений, направленных на совершенствование организации и повышение эффективности работы производства, внедрение прогрессивных технологий, улучшение качества продукции, обновление ассортимента с учетом спроса и конкурентоспособности предприятия.
		Сбор материала для ВКР (в рамках утвержденной темы по одному или нескольким модулям)
	Аттестация по преддипломной практике	Защита отчета по практике
		<b>ВСЕГО 144 часа</b>

### 6. Форма отчетности по практике

Формой отчетности обучающегося по производственной практике является:

- дневник по практике;
- аттестационный лист;
- характеристика на обучающегося от организации.
- отчет обучающегося по практике.

Дневник по практике включает в себя индивидуальное задание для обучающегося, выполняемое в период практики; рабочий график (план)

проведения практики; ежедневные краткие сведения о проделанной работе, каждая запись о которой должна быть завизирована руководителями практики. Дневник заполняется в ходе практики, с ним обучающийся должен явиться в профильную организацию.

Аттестационный лист по практике содержит сведения по оценке освоенных обучающимся в период прохождения практики общекультурных / универсальных, общепрофессиональных, профессиональных компетенций. Аттестационный лист заполняется и подписывается руководителем практики от Университета.

Характеристика на обучающегося, проходившего практику заполняется и подписывается руководителем практики от профильной организации;

Отчет по практике представляет собой итоговый письменный отчет, составленный в ходе практики. Цель отчета – показать степень полноты выполнения обучающимся программы и задания практики. В отчете отражаются итоги деятельности обучающихся во время прохождения практики в соответствии с разделами и позициями задания, соответствующие расчеты, анализ, обоснования, выводы и предложения.

#### **7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике**

Результаты прохождения практики оцениваются посредством проведения промежуточной аттестации. Формой промежуточной аттестации обучающихся по практике является зачет с оценкой. По результатам проверки отчетной документации и собеседования выставляется оценка. Неудовлетворительные результаты промежуточной аттестации по практике или не прохождения промежуточной аттестации по практике при отсутствии уважительных причин признаются академической задолженностью.

Промежуточная аттестация по итогам практики проводится руководителем практики от Университета / комиссией по проведению промежуточной аттестации, в состав которой помимо руководителя практики могут включаться педагогические работники кафедры, по которой обучающимися осуществляется прохождение соответствующей практики, представители организаций и предприятий, на базе которых проводилась практика, с занесением результатов в ведомость промежуточной аттестации и в зачетную книжку обучающегося (либо указать иную форму промежуточной аттестации по результатам практики. Например, «Защита отчета проводится публично на заседании кафедры по приему защиты отчетов по практике. На защите могут присутствовать все желающие, которые вправе задавать обучающемуся вопросы по теме.», или «Отчет, допущенный к защите руководителем практики от Университета, защищается в комиссии, состоящей из двух преподавателей выпускающей кафедры.», или «Защита отчета по практике предусматривает оценку, которая выставляется по четырехбалльной шкале.»).

При выставлении оценки учитываются содержание, качество отчета по практике, аккуратность и правильность его оформления, правильность и

полнота ответов на вопросы, задаваемые во время процедуры защиты отчета, характеристика руководителя от профильной организации, оценка, данная обучающемуся руководителем практики от ДГУНХ в аттестационном листе.

Критерии оценки практики:

Шкала оценок	Показатели	Критерии
Отлично (высокий уровень сформированности компетенции)	1. Соответствие содержания отчета требованиям программы практики; 2. Структурированность и полнота собранного материала; 3. Полнота устного выступления, правильность ответов на вопросы при защите	При защите отчета студент продемонстрировал глубокие и системные знания, полученные при прохождении практики, свободно оперировал данными исследования и внес обоснованные предложения. Студент правильно и грамотно ответил на поставленные вопросы. Студент получил положительный отзыв от руководителя
Хорошо (достаточный уровень сформированности компетенции)		При защите отчета студент показал глубокие знания, полученные при прохождении практики, свободно оперировал данными исследования. В отчете были допущены ошибки, которые носят несущественный характер. Студент ответил на поставленные вопросы, но допустил некоторые ошибки, которые при наводящих вопросах были исправлены. Студент получил положительный отзыв от руководителя
Удовлетворительно (приемлемый уровень сформированности компетенции)		Отчет имеет поверхностный анализ собранного материала, нечеткую последовательность его изложения материала. Студент при защите отчета по практике не дал полных и аргументированных ответов на заданные вопросы. В отзыве руководителя имеются

		существенные замечания.
Неудовлетворительно (недостаточный уровень сформированности компетенции)		Отчет не имеет детализированного анализа собранного материала и не отвечает установленным требованиям. Студент затрудняется ответить на поставленные вопросы или допускает в ответах принципиальные ошибки. В отзыве руководителя имеются существенные критические замечания.

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе прохождения практики, позволяющие оценить уровень сформированности компетенций, содержатся в приложении к ООП СПО – программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

## **8. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики**

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к одной или нескольким электронно-библиотечным системам (электронным библиотекам) и к электронной информационно-образовательной среде университета (<http://e-dgunh.ru>). Электронно-библиотечная система (электронная библиотека) и электронная информационно-образовательная среда обеспечивает возможность доступа обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», как на территории университета, так и вне ее.

### **8.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для проведения практики**

№ п/п	Автор	Название основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины	Выходные данные	Количество экземпляров в библиотеке ДГУНХ/точек доступа
<b>I. Основная учебная литература</b>				
1.	Богушева,	Технология приготовления	Ростов-на-	<a href="https://biblioclub.ru/ind">https://biblioclub.ru/ind</a>



	В.И.	пищи : учебно-методическое пособие	Дону : Феникс, 2018. – 376 с.	<a href="http://ex.php?page=book&amp;id=486037">ex.php?page=book&amp;id=486037</a>
2.	Васюкова, А.Т.	Справочник повара : учебное пособие	Москва : Дашков и К°, 2020. – 496 с	<a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=115781">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=115781</a>
3.	Рагель, С.И.	Технология приготовления пищи : учебное пособие	Минск : РИПО, 2018. – 604 с.	<a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=497505">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=497505</a>
4.	<i>Чижикова, О. Г.</i>	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для среднего профессионального образования	Москва : Издательство Юрайт, 2018. — 178 с.	<a href="https://urait.ru/book/tehnologiya-proizvodstva-hleba-i-hlebobulochnyh-izdeliy-423384">https://urait.ru/book/tehnologiya-proizvodstva-hleba-i-hlebobulochnyh-izdeliy-423384</a>

## II. Дополнительная литература

### а) Дополнительная учебная литература

1.	. Н.И. Давыденко, Г.И. Шевелева, Р.З. Григорьева, А.И. Уржумова и др	Технология хлебобулочных и мучных кондитерских изделий : учебное пособие	Кемерово : Кемеровский государственный университет, 2018. – 108 с.	<a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=574227">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=574227</a>
2.	Апет, Т.К.	Технология приготовления мучных изделий : учебное пособие	Минск : РИПО, 2019. – 351 с.	<a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=599895">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=599895</a>
3.	Богачева А.А., Алхасова Д.Р.	Приготовление блюд из овощей и грибов (ПМ.01) : учебное пособие	Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. – 265 с.	<a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=486046">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=486046</a>
4.	Богачева А.А., Пичугина О.В.,	Приготовление сладких блюд и напитков (ПМ.07) : учебное пособие	Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. – 196 с.	<a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=486055">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=486055</a>
5.	Богачева А.А., Пичугина О.В., Алхасова Д.Р.	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок (ПМ.06) : учебное пособие	Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. – 181 с.	<a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=486054">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=486054</a>
6.	Богачева А.А., Пичугина О.В., Алхасова Д.Р.	Приготовление блюд из рыбы (ПМ.04) : учебное пособие	Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. – 225 с.	<a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=486048">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=486048</a>
7.	Богачева А.А., Пичугина О.В., Кучеренко А.А., Алхасова Д.Р.	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (ПМ.02) : учебник	Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. – 213 с.	<a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=486043">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=486043</a>
8.	Василенко, З.В.	Кулинарная характеристика блюд : учебное пособие	Минск : РИПО, 2019. – 273 с.	<a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=600126">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=600126</a>
9.	Пичугина О.В., Алхасова Д.Р.	Приготовление супов и соусов (ПМ.03) : учебное пособие	– Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. – 196 с.	<a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=486056">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=486056</a>

10.	Пичугина О.В., Алхасова Д.Р.	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (ПМ.05) : учебное пособие	Ростов-на-Дону: Феникс, 2018. – 275 с.	<a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=486045">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=486045</a>
11.	Ратушный А.С. , Баранов Б.А.	Технология продукции общественного питания : учебник	Москва : Дашков и К°, 2018. – 336 с.	<a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=496162">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=496162</a>
12.	Т.А. Якутина, Т.И. Турова, Н.Н. Клименко	Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба (ПМ.08) : учебное пособие	Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. – 311 с.	<a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=486053">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=486053</a>
<b>б) Официальные издания: сборники законодательных актов, нормативно-правовых документов и кодексов РФ (отдельно изданные, продолжающиеся и периодические)</b>				
	Постановление Правительства РФ от 15-08-97 1036 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания» (URL: <a href="http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_136301/">http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_136301/</a> )			
	Федеральный закон Российской Федерации от 12 июня 2008 г. N 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» (URL: <a href="http://base.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=doc;base=LAW;n=115031">http://base.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=doc;base=LAW;n=115031</a> )			
	Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 50762-2007 "Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания" (утв. приказом 26 Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 декабря 2007 г. N 475-ст)			
	Федеральный закон от 2 января 2000года 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (URL: <a href="http://base.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=doc;base=LAW;n=173383">http://base.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=doc;base=LAW;n=173383</a> )			
<b>в) Периодические издания</b>				
1.	Научно-практический журнал «Общепит: бизнес и искусство»			
2.	Научно-практический журнал «Вопросы питания»			
3.	Научно-практический журнал «Питание и общество»			
<b>г) Информационные базы данных</b>				
1.	Н.И. Бутейкис, Технология приготовления мучных кондитерских изделий, учебник. – М.: изд. Академия», 2012 <a href="http://www.knigafund.ru">www.knigafund.ru</a>			
2.	Л.С. Кузнецова, Л.Ю. Сиданова, Технология производства мучных кондитерских изделий, учебник. – М.: изд. Академия», 2011 <a href="http://www.knigafund.ru">www.knigafund.ru</a>			

## 8.2. Перечень ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики

Для освоения могут быть использованы материалы следующих аналитических интернет-сайтов:

1. <http://mir-restoratora.ru/> - Мир ресторатора
2. <http://www.pitportal.ru/director/10893.html>-все - Все для общепита в России
3. <http://ytechnolog.ru/books.html> - Я Технолог
4. [www.businesspress.ru](http://www.businesspress.ru/)- Деловая пресса. Электронные газеты
5. [www.consultant.ru](http://www.consultant.ru/) - Консультант Плюс
6. <http://vitameal.ru/cook.php> - Сайт Кулинария
7. <http://foodteor.ru/tekhnologiya-produktsii-obshchestvennogo-pitaniya.html> - Технология ПОП - лекции
8. <http://otherreferats.allbest.ru/> - сайт рефератов и курсовых работ
- 9.

<http://lojechka.ru/> - здоровое питание детей

10. <http://nashaucheba.ru/v50632> - материалы по специальности

11. <http://tourlib.net/restoran.htm> - Сайт с книгами по организации производства и ресторанному бизнесу

12. <http://www.gastronom.ru> - Сайт журнала «Гастроном»

13. <http://www.dbfood.ru/> - Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности

14. <http://school.edu.ru> - Российский общеобразовательный портал, где содержатся образовательные ресурсы для учеников, учителей, родителей, администраторов. Учебные, научно-популярные, познавательные и другие материалы по основным школьным дисциплинам. Вопросы здоровья и психологии школьников. Газета "Первое сентября" и приложения к ней. Правовая база. Национальные образовательные порталы. Единая образовательная среда школы.

15. <http://aboutstudy.ru> - Образовательный портал представляет собой фундаментальный образовательный ресурс, содержащий в себе массу полезной информации: базу данных образовательных учреждений, информацию об образовательных системах стран мира, стипендиях и грантах, библиотеках, а также аналитические статьи о высшем, среднем и бизнес-образовании, новости науки и образования.

16. <http://www.heliosway.ru> - На сайте - всё для школьников, абитуриентов и студентов: всесторонняя помощь, информация. Новости в образовании. Электронные учебники. Организация репетиционных занятий, решение курсовых, подготовка рефератов, подготовка к контрольным работам и экзаменам.

17. <http://www.rsl.ru/> - Сайт Российской государственной библиотеки (электронный каталог изданий, поиск по каталогу, полезные ссылки, информация для посетителей библиотеки)

18. <http://www.informika.ru/text/inftech/edu/> - Ссылки на компьютерные обучающие системы, программы, тесты, а также учебные материалы по различным междисциплинарным курсам

19. <http://encycl.yandex.ru/> - Яндекс энциклопедия. Включает в себя содержание около 15 энциклопедий и 218041 статей, касающихся, практических, всех предметов. Поисковая система позволяет искать статьи по интересующему вопросу

20. <http://www.kulinariya.ru/> Кулинария Кулинарные рецепты с фотографиями.

21. <http://www.kulina.ru/> Kulina.ru. Кулинария. Кулинарные рецепты. Кулинарная книга. Домашние заготовки.

22. <http://www.1001recept.com/> Кулинария 1001 рецепт. Путешествие в страну Кулинария.

23. <http://varimparim.ru/> Варим. Парим. Кулинария.

24. <http://www.smakov.ru> - Вкусные Кулинария, рецепты!

25. <http://www.gurmania.ru> - GurMania.ru - ГурМания, Кулинария, рецепты

26. <http://www.russianfood.com> - Вкусно с RussianFood.com! Рецепты
27. <http://www.meals.ru> - Meals.ru - Еда, Рецепты, Кулинария
28. <http://www.ekulinar.ru> - Кулинария, рецепты салатов, шашлыка, пиццы, первых и вторых блюд.
29. <http://www.povara.ru> - Кулинария, рецепты приготовления блюд. Кулинария на Повара.ру
30. <http://www.kontrolnaja.ru/dir/economy> 31. <http://www.studfiles.ru>
32. <http://prozakon.su/a364> 33. <http://pda.coolreferat.com/>
34. <http://www.coook.ru> - Каталог кулинарных рецептов - Рецепты и кулинарные премудрости.
35. [www.gotovim.ru](http://www.gotovim.ru) - Кулинария, рецепты / Готовим.РУ
36. [www.cooking.ru](http://www.cooking.ru) - Кулинар - все о еде и кулинарии (Кулинария, рецепты, рецепты посетителей, советы).
37. [www.millionmenu.ru](http://www.millionmenu.ru) - Кулинария Миллион Меню - Кулинария, рецепты на каждый день и для праздничного стола.
38. <http://blines.ru> - Рецепты блинов.
39. <http://www.horeca.ru/> - Главный Портал Индустрии гостеприимства и питания
40. <http://culinar.claw.ru/> - Кулинарная энциклопедия
- <http://www.kuking.net/> - Кулинарные книги, рецепты. Оформление блюд

## **9. Перечень лицензионного программного обеспечения, информационных справочных систем и профессиональных баз данных, используемых при проведении практики**

### **9.1. Необходимый комплект лицензионного программного обеспечения**

- Windows 10 Professional
- Антивирус Kaspersky Endpoint 10
- Microsoft Office Professional

### **9.2. Перечень информационных справочных систем:**

- Справочно-правовая система «КонсультантПлюс».

### **9.3. Перечень профессиональных баз данных**

1. <http://www.coook.ru> - Каталог кулинарных рецептов - Рецепты и кулинарные премудрости.
2. [www.cooking.ru](http://www.cooking.ru) - Кулинар - все о еде и кулинарии (Кулинария, рецепты, рецепты посетителей, советы)..
3. <http://www.horeca.ru/> - Главный Портал Индустрии гостеприимства и питания
4. <http://www.kuking.net/> - Кулинарные книги, рецепты. Оформление блюд

## **10. Материально-техническая база, необходимая для проведения практики**

Для проведения консультаций и приема зачета по производственной практике используются следующие специальные помещения:

**Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства 3-5** (Россия, Республика Дагестан, 367008, г. Махачкала, пр-т Али-Гаджи Акушинского, 20 «а» , учебный корпус №3)

***Перечень основного оборудования:***

Комплект учебной мебели.

Доска меловая.

Набор демонстрационного оборудования: проектор, персональный компьютер (моноблок) с доступом к сети Интернет и корпоративной сети университета, ЭБС «Университетская библиотека ONLINE» ([www.biblioclub.ru](http://www.biblioclub.ru)), ЭБС «ЭБС Юрайт» ([www.urait.ru](http://www.urait.ru)), флипчарт переносной.

***Перечень учебно-наглядных пособий:***

Комплект наглядных материалов (баннеры, плакаты);

Комплект электронных иллюстративных материалов (презентации, видеоролики).

***Перечень используемого программного обеспечения:***

1. Windows 10 Professional
2. Microsoft Office Professional
3. VLC Media player
4. Adobe Acrobat Reader

## Лист актуализации рабочей программы производственной практики (преддипломной)

Рабочая программа пересмотрена,  
обсуждена и одобрена на заседании кафедры

Протокол от «02» сентября 2020 г. № 2

Зав. кафедрой Мася

Рабочая программа пересмотрена,  
обсуждена и одобрена на заседании кафедры

Протокол от «09» мая 2021 г. № 10

Зав. кафедрой Мася