

ГАОУ ВО «Дагестанский государственный университет народного хозяйства»

*Утверждена решением
Ученого совета ДГУНХ,
протокол № 11 от 06 июня 2023 г.*

Кафедра «Маркетинг и коммерция»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ**

специальность - 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**квалификация – специалист по поварскому и кондитерскому
делу**

Махачкала-2023

УДК 347.71(075)

ББК У9(2)42я

Составитель – Атаева Таибат Амирахмедовна, старший преподаватель кафедры «Маркетинг и коммерция» ГАОУ ВО «ДГУНХ», руководитель основной образовательной программы по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Внутренний рецензент – Дибирова Мадина Магомедрасуловна, кандидат экономических наук, доцент кафедры «Менеджмент» ГАОУ ВО «Дагестанский государственный университет народного хозяйства».

Внешний рецензент - Козлов Богдан Игоревич, заведующий производством кофейни «Ched».

Представитель работодателя - Савва Денис Иванович, шеф-повар ресторана «Сыроварня»

Рабочая программа преддипломной практики разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Минобрнауки РФ от 19.12.2016 N 1565, в соответствии с приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».

Рабочая программа преддипломной практики по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело размещена на сайте www.dgunh.ru

Атаева Т.А. Рабочая программа преддипломной практики по профессиональным для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. – Махачкала: ДГУНХ, 2023 г., 18 с.

Рекомендована к утверждению Учебно-методическим советом ДГУНХ 05 июня 2023 г.

Рекомендована к утверждению руководителем основной профессиональной образовательной программы специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Атаева Т.А.

Одобрена на заседании кафедры «Маркетинг и коммерция» 30 мая 2023 г., протокол №10.

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.....	7
4. Объем практики и ее продолжительности в неделях либо в академических часах.....	8
5. Содержание практики.....	8
6. Форма отчетности по практике.....	10
7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике.....	11
8. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики	13
8.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для проведения практики	13
8.2. Перечень ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики	15
9. Перечень лицензионного программного обеспечения, информационных справочных систем и профессиональных баз данных, используемых при проведении практики	17
9.1. Необходимый комплект лицензионного программного обеспечения	17
9.2. Перечень информационных справочных систем:.....	17
9.3. Перечень профессиональных баз данных	17
10. Материально-техническая база, необходимая для проведения практики	17

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 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, 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 преддипломной 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 преддипломной 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 преддипломной практики направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС СПО и ОПОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело:

Код компетенции	Наименование результата обучения
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5..	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей

	различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.5.	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

3. Место практики в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Преддипломная практика является частью ОП СПО – программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Преддипломная практика является обязательным этапом обучения специалиста среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и предусматривается учебным планом.

Преддипломная практика базируется на изучении дисциплин и междисциплинарных курсов учебного плана.

Прохождение преддипломной практики необходимо для успешной защиты выпускной квалификационной работы.

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

Преддипломная практика проводится в сроки, определенные базовым учебным планом. Время проведения преддипломной практики определяется графиком учебного процесса.

Трудоемкость преддипломной практики составляет 4 недели, 144 часа.

Вид промежуточной аттестации – дифференцированный зачет с оценкой.

5. Содержание практики

Раздел преддипломной практики	Содержание учебного материала	Объем часов
		144
1	Ознакомление с Уставом предприятия индустрии питания; ознакомиться с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания; ознакомиться с ГОСТом 30389-2013 «Общественное питание. Классификация предприятий»; ознакомление с ГОСТом 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. Составление графиков выхода на работу производственного персонала; ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии.	6
2	Ознакомление со способами снабжение сырьем предприятий общественного питания необходимо их сырьем, полуфабрикатами, покупными товарами в определенном количестве и ассортименте для обеспечения выпуска кулинарной продукции и товарооборота.	
3	Приобретение практических навыков в расчете необходимого количества сырья и продуктов для выполнения производственной программы.	6
4	Составление заявок (требований) на получение необходимого сырья, продуктов и полуфабрикатов с учетом остатков, имеющихся на производстве.	6
5	Приобретение практических навыков в получении продуктов и сырья со склада. Органолептическая оценка качества сырья.	6
6	Работа в качестве дублера бригадира при распределении сырья по цехам в соответствии с производственной программой и	6

	составления заданий поварам.	
7	Приобретение практических навыков с данными об объеме товарных фондов, нормы расхода сырья на единицу изделия, плановая производственная программа, объем запланированной продукции и товарооборота.	6
8	Приобретение практических навыков в изучении используемой на производстве нормативной и технологической документации.	6
9	Освоение навыков в разработке технико-технологических карт и СТП. Работа со Сборником рецептов по определению норм закладки продуктов, отходов; внесение возможных изменений в рецептуры в зависимости от наличия сырья, при этом рекомендуется использовать таблицы взаимозаменяемости продуктов.	6
10	Ознакомление с калькуляционными картами и порядком ценообразования в предприятии	6
11	Составление плана-меню (совместно с заведующим производством) на следующий день с учетом: требований ассортиментного перечня блюд и напитков, рекомендуемого для данного типа предприятия, разнообразия блюд по дням недели, спроса потребителей, сезонных особенностей поступления сырья, физиологических и энергетических норм, оснащенности производства оборудованием и инструментами, квалификационного состава работников, трудоемкости и эстетических показателей изготавливаемых блюд, совместимости продуктов, блюд, напитков, доступности стоимости кулинарной продукции.	6
11	Составление вариантов меню для банкетов и приемов, специальных форм обслуживания с учетом характера мероприятия, времени его проведения, состава гостей, их количества, наличия продуктов, пожеланий заказчика, установленной суммой на 1 гостя, картой вин и коктейлей, их содержанием и оформлением.	6
13	Освоение навыков осуществления контроля (совместно с начальником цеха, заведующим производством) за работой в цехах, правильностью эксплуатации оборудования, за соблюдением производственной и технологической дисциплины, рецептур, нормами выхода полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции, соблюдением санитарных норм и правил личной гигиены, норм охраны труда и техники безопасности.	6
14	Приобретение практических навыков в оценке качества готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, порядка отпуска готовой продукции с производства.	6
15	Оформление сопроводительной документации (удостоверения о качестве, заборные листы, накладные, маркировочные ярлыки и др.).	6
16	Изучение структуры производства, с организационно-технологическими связями между цехами, организацией рабочих мест в цехах, с их планировкой, устройством, оснащенностью. Ознакомление с графиком выхода на работу и правилами его	6

	составления.	
17	Изучение должностных инструкций заведующего производством и его заместителя, начальника цеха, требованиями к этим должностям в соответствии с Г ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу». Разделение обязанностей в крупных предприятиях питания между заведующим производством, шеф-поваром, и их помощниками (заместителями).	6
18	Приобретение практических навыков обработки первичных данных хронометража, разработки норм труда на выполнение исследуемых операций, а также расчета показателей ожидаемой экономической эффективности.	6
19	Освоение навыков в составлении графиков выхода на работу обслуживающего персонала и работников производства. Анализ соответствия производственного персонала требованиям Г ОСТа 28-1-95. Составление (совместно с руководителем структурного подразделения) табеля учета рабочего времени.	6
20	Освоение навыков в качестве дублера шеф-повара при составлении отчета о работе производства за день по форме, применяемой на предприятии. Документальное оформление снятия остатков продуктов, полуфабрикатов, готовой продукции.	6
21	Участие в работе инвентаризационной комиссии. Составление актов на списание непригодной для эксплуатации кухонной посуды, инвентаря и др.	6
22	Изучение правовых и нормативных документов, регламентирующих хозяйственную и коммерческую деятельность предприятия. Изучение структуры штата предприятия, принципов подбора и расстановки кадров, форм найма, порядка увольнения.	6
23	Составление схемы структуры управления предприятием с указанием распределения функциональных обязанностей каждого работника. Изучение форм оплаты труда, применяемыми в предприятии, форм поощрения.	6
24	Оформление отчетных документов по практике.	6

6. Форма отчетности по практике

Формой отчетности обучающегося по производственной практике (преддипломной) 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 ОП СПО – программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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 и к электронной информационно-образовательной среде университета (<http://e-dgunh.ru>). Электронно-библиотечная система 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
I. Основная учебная литература				
1.	Богушева, В.И.	Технология приготовления пищи : учебно-методическое пособие	Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. – 376 с.	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486037
2.	Васюкова, А.Т.	Справочник повара : учебное пособие	Москва : Дашков и К°, 2020. – 496 с	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=115781
3.	Рагель, С.И.	Технология приготовления пищи : учебное пособие	Минск : РИПО, 2018. – 604 с.	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=

				497505
4.	Чижикова, О. Г.	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для среднего профессионального образования	Москва : Издательство Юрайт, 2018. — 178 с.	https://urait.ru/book/tehnologiya-proizvodstva-hleba-i-hlebobulochnyh-izdelyi-423384
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.	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=574227
2.	Апет, Т.К.	Технология приготовления мучных изделий : учебное пособие	Минск : РИПО, 2019. – 351 с.	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599895
3.	Богачева А.А., Алхасова Д.Р.	Приготовление блюд из овощей и грибов (ПМ.01) : учебное пособие	Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. – 265 с.	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486046
4.	Богачева А.А., Пичугина О.В.,	Приготовление сладких блюд и напитков (ПМ.07) : учебное пособие	Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. – 196 с.	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486055
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.	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486054
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.	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486048
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.	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486043
8.	Василенко, З.В.	Кулинарная характеристика блюд : учебное пособие	Минск : РИПО, 2019. – 273 с.	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=600126
9.	Пичугина О.В., Алхасова Д.Р.	Приготовление супов и соусов (ПМ.03) : учебное пособие	– Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. – 196 с.	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486056
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.	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486045
11.	Ратушный А.С. , Баранов Б.А.	Технология продукции общественного питания : учебник	Москва : Дашков и К°, 2018. – 336 с.	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496162
12.	Т.А. Якутина,	Приготовление и	Ростов-на-Дону :	https://biblioclub.ru/ind

Т.И. Турова, Н.Н. Клименко	оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба (ПМ.08) : учебное пособие	Феникс, 2018. – 311 с.	ex.php?page=book&id=486053
б) Официальные издания: сборники законодательных актов, нормативно-правовых документов и кодексов РФ (отдельно изданные, продолжающиеся и периодические)			
	Постановление Правительства РФ от 15-08-97 1036 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания» (URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_136301/)		
	Федеральный закон Российской Федерации от 12 июня 2008 г. N 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» (URL: http://base.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=doc;base=LAW;n=115031)		
	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: http://base.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=doc;base=LAW;n=173383)		
в) Периодические издания			
1.	Научно-практический журнал «Общепит: бизнес и искусство»		
2.	Научно-практический журнал «Вопросы питания»		
3.	Научно-практический журнал «Питание и общество»		
г) Информационные базы данных			
1.	Н.И. Бутейкис, Технология приготовления мучных кондитерских изделий, учебник. – М.: изд. Академия», 2012 www.knigafund.ru		
2.	Л.С. Кузнецова, Л.Ю. Сиданова, Технология производства мучных кондитерских изделий, учебник. – М.: изд. Академия», 2011 www.knigafund.ru		

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- Деловая пресса. Электронные газеты
5. 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://lojchka.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 - Кулинария, рецепты / Готовим РУ
36. www.cooking.ru - Кулинар - все о еде и кулинарии (Кулинария, рецепты, рецепты посетителей, советы).
37. 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 - 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:

Помещение для самостоятельной работы (Россия, Республика Дагестан, 367008, г. Махачкала, пр-т Али-Гаджи Акушинского, 20, учебный корпус №2, литер Б, этаж 4, помещение 1),

Перечень основного оборудования:

Персональные компьютеры с доступом к сети Интернет и в электронную информационно-образовательную среду