

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный технический университет»

РЕКОМЕНДОВАНО
К УТВЕРЖДЕНИЮ
Декан, председатель совета
технологического факультета,



З.А.Абдулхаликов

«12» 10 2018г.

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе,
председатель методического
совета ДГТУ



Н.С.Суракатов

«10» 11 2018г.

ПРОГРАММА ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Преддипломная практика Б2.П.3
наименование практики по ООП и код по ФГОС

для направления 19.03.04 – Технология продукции и организация
общественного питания

по профилю Технология и организация ресторанного сервиса
шифр и полное наименование направлений

факультет Технологический
наименование факультета, где ведется подготовка бакалавра

кафедра Технологии пищевых производств, общественного питания и товароведения
наименование кафедры, за которой закреплена практика

Квалификация выпускника (степень) – Бакалавр
бакалавр, специалист

Форма обучения очная курс 4 семестр 8
очная, заочная, др.

Всего продолжительность практики (в неделях) 4 нед.

Трудоемкость (в зачетных единицах) 6 ЗЕТ (216 ч)

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО с учетом рекомендаций ООП ВО по направлению 19.03.04 – Технология продукции и организация общественного питания и профилю подготовки Технология и организация ресторанного сервиса.

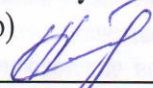
Программа одобрена на заседании выпускающей кафедры от 17.10.2018 года, протокол № 2.

Зав. кафедрой ТППОПиТ

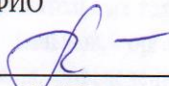

подпись

Демирова А.Ф.
ФИО

Зав. выпускающей кафедрой по данному направлению (специальности, профилю)


подпись Демирова А.Ф.
ФИО

Нач. учебного отдела


подпись

Магомаева Э.В.
ФИО

ОДОБРЕНО

**Методической комиссией
по укрупненной группе
направления подготовки**

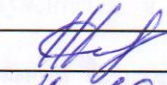
19.00.00. Промышленная экология и

биотехнологии

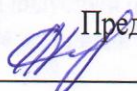
**шифр и полное наименование
направления**

АВТОР (Ы) ПРОГРАММЫ

А.Ф. Демирова, д.т.н., доцент
ФИО уч. степень, ученое звание, подпись


17.10.2018г

Председатель МК


Демирова А.Ф.

12 10 2018г.

1. Указание вида практики, способа и формы ее проведения

Преддипломная практика обучающихся является одним из элементов учебного процесса по подготовке квалифицированных специалистов. Она способствует закреплению и углублению теоретических знаний обучающихся по изученным дисциплинам профессионального цикла, формированию умений при решении поставленных вопросов с использованием справочной, нормативной документации и практических документов исследуемой организации. Кроме того, преддипломная практика развивает творческую инициативу, ответственность и организованность.

Преддипломная практика (далее – практика) организуется и проводится с целью приобретения и совершенствования практических навыков, а также углубления и закрепления полученных знаний, умений студентов на основе выполнения ими обязанностей, свойственных их будущей профессиональной деятельности, на базе теоретических знаний, полученных ими в высшей школе.

Основными задачами преддипломной практики являются:

- изучение основных направлений деятельности предприятий индустрии питания;
- изучение организационной структуры предприятия, проведение анализа динамики товарооборота и других показателей финансово-хозяйственной деятельности;
- изучение, анализ производственного опыта, ассортимента продукции, стандартизации, сертификации и управления качеством выпускаемой продукции;
- изучение качества поступающего сырья и полуфабрикатов;
- приобретение новых знаний и умений в сфере основных видов профессиональной деятельности на базе современных образовательных технологий;
- приобретение практических навыков, организации технологических процессов, совершенствования систем их управления, определении резервов повышения эффективности работы предприятия питания;
- расширение понимания сущности и социальной значимости будущей специальности;
- овладение навыками формулирования и решения конкретных задач на основе принципов системного анализа;
- расширение и закрепление навыков работы с методической, научной литературой и нормативными документами;
- освоение научно-обоснованных современных методов анализа качества выпускаемой продукции;
- приобретение навыков практической деятельности, развитие самостоятельности и инициативы по решению правовых, коммерческих, производственных и других вопросов;
- анализ ассортимента блюд производственной программы предприятия, выявление соответствия их требованиям нормативно-технической документации и потребностям населения;
- выявление факторов, формирующих спрос по отдельным блюдам выпускаемой предприятием продукции;
- изучение методов и форм контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции индустрии питания;
- анализ причин возникновения и характер возможных дефектов на примере конкретных блюд;
- ознакомление с основными видами нормативно-технических документов;
- подбор, постановка и проведение экспериментальных исследований по теме выпускной квалификационной работы, обработка фактического материала по теме (индивидуальное задание), выполнение экспериментального, экономического и других разделов выпускной квалификационной работы.

Преддипломная практика должна проводиться в конкретных предприятиях индустрии питания различного типа, форм собственности и организационно-правового статуса.

Преддипломная практика проводится на базе современных предприятий индустрии питания на 4-м курсе в 8-м семестре.

2. Место преддипломной практики в структуре ООП бакалавриата 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Преддипломная практика проводится в 8-м семестре на базе всех пройденных дисциплин учебного плана.

Для успешного прохождения преддипломной практики обучающиеся используют знания, умения и навыки, сформированные в ходе изучения дисциплин:

- организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания;
- безопасность жизнедеятельности;
- проектирование предприятий общественного питания;
- оборудование предприятий общественного питания;
- экономика
- технология продукции общественного питания;
- система управления технологическими процессами и информационные технологии в системах общественного питания;
- организация сетевого ресторанного сервиса;
- технология и организация питания кухонь мира;
- организация на предприятиях индустрии питания;

Прохождение преддипломной практики является основой для последующего выполнения выпускной квалификационной работы и подготовки к итоговой (государственной итоговой) аттестации.

3. Формы проведения преддипломной практики

Преддипломная практика осуществляется в индивидуальных и групповых формах, на базе современных предприятий индустрии питания.

Преддипломной практикой студента руководят руководители от ФГБОУ ВО «ДГТУ» и руководители практикой от организации, назначенные приказом руководителя от организации. Преддипломная практика проводится на базе современных предприятий индустрии питания.

Руководитель практики от ДГТУ перед ее началом консультирует студентов о выполнении заданий программы практики и написанию отчетов, один раз в неделю посещает базы практики и оказывает студентам методическую и организационную помощь при выполнении ими программы практики.

4. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики

В результате прохождения преддипломной практики студент должен приобрести следующие навыки, умения: он должен знать, уметь и владеть следующими компетенциями:

ПК-17	способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов
ПК-23	способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
ПК-24	способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
ПК-25	способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований
ПК-26	способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования,

	участвовать в планировке и оснащении предприятий питания
ПК-27	готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)
ПК-28	готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта
ПК-29	готовностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания
ПК-30	способностью планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, способность творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой
ПК-31	готовностью прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке
ПК-32	способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания

5. Указание объема практики в зачетных единицах и ее продолжительности в неделях либо в академических часах

В соответствии с учебным планом общая трудоемкость преддипломной практики составляет 216 часов, что соответствует 6 зачетным единицам.

Общая продолжительность преддипломной практики составляет 4 недели, на 4 курсе, 8-й семестр - 216 часов, 63ЕТ.

Дата начала и окончания практики устанавливаются календарным учебным графиком.

6. Структура и содержание преддипломной практики.

Структура и содержание преддипломной практики представлены в таблице 1

Таблица 1

Структура и содержание преддипломной практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Трудоемкость видов производственной работы, включая СРС (в часах)			Формы текущего контроля
		Теоретические занятия	Производственная (практическая) работа	Самостоятельная работа	
1	2	3	4	5	6
1	Подготовительный:	4	12	14	

	- Ознакомительная лекция по практике; инструктаж по технике безопасности; вводный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте; инструктаж по санитарным требованиям;	4	6	6	Сдать т/б и сан. минимум зав. производством
	- Ознакомление с предприятием общественного питания (тип, класс, структура)		6	8	Записи в дневнике. Составление технологической схемы организации производства на предприятии
2	Производственный:	14	103	69	
	- изучение ассортимента выпускаемой продукции;	2	9	6	Составить ассортиментный минимум за неделю
	- изучение организации работы производственных и вспомогательных цехов;	2	10	5	Составить расчетное меню
	- ознакомление с генеральным планом, строительной частью предприятия;		9	6	Составить расчеты покупной продукции
	- ознакомление с санитарно-техническим и энергетическим хозяйством;	2	9	6	Составить производственную программу предприятия
	- проведение маркетинговых исследований с целью выявления потребностей потребителя;	2	9	6	Составить расчет сырья по производственной программе
	- изучение методов и форм контроля качества и учета сырья, п/ф и готовых изделий;		9	6	Составить схему движения сырья и п/ф

	- оценка основных факторов, оказывающих влияние на способности – изучение практики установления цен на выпускаемую продукцию, а также взаимосвязь качества и цен;	2	10	6	Составить технико-технологические карточки
	- изучение вопросов оперативного управления предприятием, овладение навыками управления персоналом;	2	9	6	Составление технологической схемы оперативного управления предприятием
	- изучение рынков сбыта, потребностей потребителей, оценка влияния на формирование производственной стратегии;	2	10	4	Составить схему работы теплового оборудования по заданию
	- изучение учета материальных ценностей предприятия.		10	4	Составить схему работы торгового технологического оборудования по заданию
	- изучение факторов, влияющих на повышение рентабельности предприятия.	2	9	4	Сделать анализ зависимости рентабельности предприятия от различных факторов
3	Заключительный			10	Подготовка отчета
	Всего 6/216	18	115	83	

7. Образовательные, научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на преддипломной практике

На преддипломной практике обучающейся может выполнять должностные роли, работать в роли директора (зам. директора предприятия).

В процессе прохождения практики должны применяться следующие научно-исследовательские и научно-производственные технологии: наблюдение, беседа, сбор, первичная обработка, систематизация и анализ материалов, описание полученного на практике опыта в отчете по практике.

8. Учебно-методическое обеспечение СРС на преддипломной практике

Контрольные вопросы и задания для проведения аттестации по разделам (этапам) преддипломной практики, осваемыми студентом самостоятельно приведены в таблице 2.

Таблица 2

Контрольные вопросы и задания к самостоятельной работе студента

№ п/п	Раздел (этап) практики	Трудоемкость, в ч.	Контрольные вопросы	Задание
1	2	3	4	5
1	Подготовительный:	14		
	- ознакомительная лекция по практике; инструктаж по технике безопасности; вводный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте; инструктаж по санитарным требованиям;	6	Какая зона оборудования считается опасной? Какие могут быть причины травматизма на ПОП? Какие средства защиты поражения током? Какие могут быть причины пожара на ПОП? Какие меры противопожарной безопасности вы знаете? Какие опасные и вредные факторы производственной среды могут быть на рабочем месте? Требования к личной гигиене работника общественного питания.	Сдать т/б и сан. минимум зав. производством
	- ознакомление с предприятием общественного питания (тип, класс, структура)	8	Какие цеха ПОП относятся к производственным? Какие цеха ПОП относятся к вспомогательным? Для чего организуют буфет на ПОП? Когда в структуру ПОП отдельно должны входить мясной, овощной или рыбный цеха? Что понимают под сервисной и на каких предприятиях они обязательно должны быть? Какие помещения расположены в вестибюле? Какие помещения относят к торговой группе?	Записи в дневнике. Составление технологической схемы организации производства на предприятии
2	Производственный:	69		
	- изучение ассортимента выпускаемой продукции	6	Чем отличается ассортимент продукции специализированных предприятий? Как классифицируется ассортимент продукции? Какие сроки и условия хранения выпускаемой кулинарной продукции?	Составить ассортиментный минимум за неделю
	- изучение организации работы производственных и	5	Какие требования к расположению мясного цеха? Какое оборудование используется для	Составить расчетное меню

	вспомогательных цехов;		<p>механической обработки мяса? Как производится прием овощей? Какие условия хранения овощей? Как рассчитать количество отходов по сезонам? Когда проектируется доготовочный цех? Какие участки работы выделяют в доготовочном цехе? Как рассчитать производственную программу горячего цеха? Как рассчитать количество блюд реализуемых каждый час из горячего цеха? Как рассчитать вместимость холодильников в холодном цехе? Когда холодный цех может быть совмещен с горячим цехом? Как рассчитать производственную программу мучного цеха? Какие мучные кулинарные изделия вы знаете? Как хранится посуда на предприятии? Какие моющие средства используют для мытья посуды? Какие виды раздач вы знаете? Как организуется раздача при самообслуживании? Как организуется раздача при обслуживании официантами? Какие требования предъявляются к хранению сырья и полуфабрикатов? Какие санитарные требования предъявляют к цехам?</p>	
	- ознакомление с генеральным планом, строительной частью предприятия;	6	<p>Площадь территории, перечень отдельно стоящих зданий, их назначение. Критическая оценка размещения сооружений на территории предприятия. Конструкция и материалы основных элементов зданий. Расположение и взаимосвязь производственных, бытовых и служебных помещений. Площади бытовых помещений, их соответствие установленным нормам.</p>	Составить расчеты покупной продукции
	- ознакомление с санитарно-техническим и энергетическим хозяйством;	6	<p>Отопление, вентиляция, кондиционирование воздуха. Какие системы отопления вы знаете? Расход тепла и пара на отопление производственных, бытовых и вспомогательных помещений.</p>	Составить производственную программу предприятия

			<p>Кондиционирование воздуха; типы и марки кондиционеров, их назначение, техническая характеристика.</p> <p>Водоснабжение. Расход воды, схема холодного и горячего водоснабжения.</p> <p>Потребители воды; характеристика баков; способы подогрева воды; насосная станция.</p> <p>Расход пара и его параметры для технологических и бытовых нужд.</p> <p>Виды топлива, их теплотворная способность. Условия хранения и подачи твердого или жидкого топлива, их запас.</p> <p>Расход электроэнергии на единицу выпускаемой продукции, стоимость единицы электроэнергии.</p>	
	- проведение маркетинговых исследований с целью выявления потребностей потребителя;	6	<p>Сущность оперативного управления предприятием.</p> <p>В чем заключается особенность деятельности предприятий общественного питания?</p>	Составить расчет сырья по производственной программе
	- изучение методов и форм контроля качества и учета сырья, п/ф и готовых изделий;	6	<p>Факторы, определяющие качество продукции на предприятиях общественного питания</p> <p>Как проводится учет сырья, покупных и готовых изделий?</p>	Составить схему движения сырья и п/ф
	- оценка основных факторов, оказывающих влияние на способности – изучение практики установления цен на выпускаемую продукцию, а также взаимосвязь качества и цен;	6	<p>Организационная структура управления предприятием.</p> <p>Какие предложения по ее совершенствованию с учетом работы предприятия в условиях рыночной экономики вы можете дать?</p>	Составить технико-технологические карточки
	- изучение вопросов оперативного управления предприятием, овладение навыками управления персоналом;	6	<p>Сущность оперативного управления предприятием.</p> <p>В чем заключается особенность деятельности предприятий общественного питания?</p> <p>Применение организационно-распорядительных, экономических, социально-психологических методов управления на предприятии.</p> <p>Какие недостаток в их использовании?</p> <p>Организация информационного обеспечения управления предприятием и делопроизводство.</p>	Составление технологической схемы оперативного управления предприятием

			Формы организации труда и влияние на эффективность производства;	
	- изучение рынков сбыта, потребностей потребителей, оценка влияния на формирование производственной стратегии;	4	Сегмент рынка кулинарной продукции и услуг предприятия. Конкуренты предприятия. Методы, используемые для изучения и формирования вопроса.	Составить схему работы теплового оборудования по заданию
	- изучение учета материальных ценностей предприятия.	4	Механическое оборудование, применяемое в структуре заготовочных цехов. Тепловое оборудование, используемое в структуре доготовочных цехов. Немеханическое оборудование, применяемое в структуре вспомогательных цехов. Учет материальных ценностей предприятия.	Составить схему работы торгового технологического оборудования по заданию
	- изучение факторов, влияющих на повышение рентабельности предприятия.	4	Факторы, влияющие на повышение рентабельности предприятия. Как формируется товароборот? Какова структура товарооборота? Как определяется наценка в ведомственных ПОП? Что понимают под капиталовложением? Какие издержки на предприятиях питания вы знаете?	Сделать анализ зависимости рентабельности предприятия от различных факторов
3	Заключительный	10		Подготовка отчета
	Итого	83		

9. Указание форм отчетности по практике

Формой отчетности по преддипломной практике является дифференцированный зачет, который выставляется после защиты студентом представленного отчета.

Аттестация по итогам практики осуществляется на основе оценки решения обучающимися задач практики, отзыва руководителя практики об уровне их знаний и умений. Отчет, дневник, характеристика с места прохождения практики являются документами, на основании которых руководитель практики от кафедры определяет степень изученности вопросов, предусмотренных положением и программой практики.

К моменту окончания практики студенты представляют руководителю от кафедры письменный отчет о ее прохождении в соответствии с настоящей программой, результаты анализа, выводы и предложения по совершенствованию производственной деятельности предприятий питания.

Отчет по преддипломной практике представляется студентами на кафедру в установленные учебным графиком сроки.

10. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике.

1. Какие опасные и вредные факторы производственной среды могут быть на рабочем месте?
2. Требования к личной гигиене работника общественного питания.
3. Как классифицируется ассортимент продукции?
4. Какие сроки и условия хранения выпускаемой кулинарной продукции?
5. Какие требования к расположению мясного цеха?
6. Какое оборудование используется для механической обработки мяса?
7. Как производится прием овощей? Какие условия хранения овощей?
8. Когда проектируется доготовочный цех?
9. Какие участки работы выделяют в доготовочном цехе?
10. Как рассчитать производственную программу горячего цеха?
11. Как рассчитать вместимость холодильников в холодном цехе?
12. Когда холодный цех может быть совмещен с горячим цехом?
13. Как рассчитать производственную программу мучного цеха?
14. Как хранится посуда на предприятии?
15. Какие виды раздач вы знаете?
16. Какие требования предъявляются к хранению сырья и полуфабрикатов?
17. Какие санитарные требования предъявляют к цехам?
18. Площадь территории, перечень отдельно стоящих зданий, их назначение.
19. Критическая оценка размещения сооружений на территории предприятия.
20. Конструкция и материалы основных элементов зданий.
21. Расположение и взаимосвязь производственных, бытовых и служебных помещений.
22. Площади бытовых помещений, их соответствие установленным нормам.
23. Отопление, вентиляция, кондиционирование воздуха.
24. Расход тепла и пара на отопление производственных, бытовых и вспомогательных помещений.
25. Водоснабжение. Расход воды, схема холодного и горячего водоснабжения.
26. Виды топлива, их теплотворная способность. Условия хранения и подачи твердого или жидкого топлива, их запас.
27. Расход электроэнергии на единицу выпускаемой продукции, стоимость единицы электроэнергии.
28. Сущность оперативного управления предприятием.
29. В чем заключается особенность деятельности предприятий общественного питания?
30. Факторы, определяющие качество продукции на предприятиях общественного питания
31. Как проводится учет сырья, покупных и готовых изделий?
32. Организационная структура управления предприятием.
33. Какие предложения по ее совершенствованию с учетом работы предприятия в условиях рыночной экономики вы можете дать?
34. Применение организационно-распорядительных, экономических, социально-психологических методов управления на предприятии.
35. Организация информационного обеспечения управления предприятием и делопроизводство.
36. Формы организации труда и влияние на эффективность производства;
37. Сегмент рынка кулинарной продукции и услуг предприятия.
38. Конкуренты предприятия.
39. Факторы, влияющие на повышение рентабельности предприятия.
40. Как формируется товарооборот?

41. Какова структура товарооборота?
 42. Как определяется наценка в ведомственных ПОП?
 43. Что понимают под капиталовложением?
 44. Какие издержки на предприятиях питания вы знаете?

11. Учебно-методическое обеспечение преддипломной практики

№ п/п	Необходимая учебная, учебно-методическая (основная и дополнительная) литература, программное обеспечение и Интернет ресурсы	Автор(ы)	Издательство и год издания	Количество изданий	
				в библиотеке	на кафедре
1	3	4	5	6	7
Основная					
1.	Технология приготовления пищи. – учебное пособие.	Харченко Н.Э.	М.: «Академия», 2007.– 278с.	5	2
2.	Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник.	Бутейкис Н. Г., Жукова А. А.	М.: Академия, 2007– 304 с. 5 изд.	19	5
3.	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Учебное пособие,	Харченко Н. Э.	3-е издание, 2007–496с.	20	5
4.	Шоколад, конфеты, сахар, карамель и др. кондитерские изделия. Учебник.	Минифай Б.	СПб.: издательство профессия, 2005 – 808с	5	1
5.	Технология приготовления пищи. Учебное пособие. (практикум).	Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г.	М.: «Академия», 2006	10	3
6.	Технология приготовления пищи. Учебник для вузов.	Богушева В.И.	М.: ИКЦ Март, г., 2005 – 320 с.	3	1
7.	Лабораторный практикум по общей и специальной технологии пищевых производств.	Аношина О.М.	КолосС, 2007 – 184 с.	10	4
8.	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Учебное пособие	Харченко Н. Э.	2-е издание, 2006 – 496с.	7	2
Дополнительная					
9.	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП. Учебное пособие.		СПб.: ПРОФИКС, 2006-296с	6	2
10.	Технология продуктов питания для людей пожилого и преклонного возраста. Учебник.	Касьянов Г.И., Запорожский А.А.	Ростов и Д. Издательский центр, 2001–192с.	3	1
11.	Приготовление пищи: Спецтехнология: Учебное пособие.	Уласевич М. В.	Мн.: Высш. Шк, 2003	6	2

12.	Кулинарная характеристика блюд. Учебное пособие. –	Козлова С.Н., Фединишина А.К.	М. «Академия», 2001.	9	1
13.	Обработка рыбы и морепродуктов. Учебник.	Голубев А., Назаренко К.	М. «Академия», 2001	10	2
14.	Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник.	Бутейкис Н. Г., Жукова А. А.	М.: Академия, 2006 – 304 с. 4 изд.	10	3
15.	Справочник технолога общественного питания. Учебное пособие.	А. И. Мглинец, Г. Н. Ловачёва, Л. М. Алёшина и др.	М.: Колос, 2001 – 416 с.	3	1

Журналы:

«Вопросы питания»,
«Пиво и напитки»,
«Пищевая промышленность»,
«Хранение и переработка».

12. Перечень информационных технологий и ресурсов сети «Интернет» используемых при проведении практики.

Операционные системы Windows, стандартные офисные программы, электронная база данных предприятий общественного питания России, стран СНГ и зарубежных стран, каталог сайтов предприятий, бизнес-справочники организаций, официальные сайты фирм-изготовителей оборудования предприятий питания, 1С: предприятие «Комплексная автоматизация предприятий» food@rarus.ru, городская информационная система ГУП ИВЦ Мособщепита «Школьное питание», автоматизация ресторанного бизнеса R-Keeper-7, 1С-Рарус: управление школьным питанием, ИНИНГ-Хлебосол, OBORUD.INFO, MyDIET.ru, Правотека.ру, «Посуда, инвентарь для всех типов предприятий общественного питания», программный продукт «Общепит 8», находящихся в свободном доступе для студентов.

13. Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики.

Преддипломная практика проводится на современных предприятиях индустрии питания.

Место прохождения преддипломной практики выбирается обучающимся либо из числа баз практик предложенных университетом (организации, с которыми заключены договоры сотрудничестве), либо самим обучающимся. При этом обязательным условием является то, что местом прохождения практики должна быть организация – юридическое лицо, имеющая законченную бухгалтерскую отчетность (самостоятельный баланс).

Кафедра имеет долгосрочные договоры об организации практик с базовыми организациями г. Махачкала: Кофейня «Антарес», Ресторан «Фиеста», кофейня «Галерея», КП «Ацтека», Ресторан «Зодиак», МУ «Махачкалапродукт», Кондитерская «Причуды избушки», КП ресторан «Стимул-Узбекистан», Ресторан «Эсперанто», ЗАО Ресторан «Олимп», Ресторан «Парк-Хаус», Евро выпечка «Тулуза», Кондитерский дом «Pascucci», Кафе-бистро «Фаргизчачак», сеть супермаркетов «Зеленое яблочко», сеть кофейни 3&M Group.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО и с учетом рекомендаций ООП ВО по направлению 19.03.04 – «Технология продукции и организация общественного питания» и профилю подготовки «Технология и организация ресторанного сервиса».

Рецензент от работодателя по направлению 19.03.04 – «Технология продукции и организация общественного питания» генеральный директор комплексного предприятия «Ацтека», к.э.н. _____ Джалалова Т.Ш.

Подпись