

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Баламирзоев Назим Лиодинович
Должность: Ректор
Дата подписания: 2021.03.03
Уникальный программный ключ:
5cf0d6f89e80f49a334f6a4ba58e91f3326b9926

Министерство науки и высшего образования РФ

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования**

«Дагестанский государственный технический университет»

**ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ В
ФОРМЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНАЯ,
НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА) ПРАКТИКИ**

для направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного
питания +
код и полное наименование направления (специальности)

по профилю (специализации, программе) Технология и организация
ресторанного сервиса

факультет Технологический,
наименование факультета, где ведется дисциплина

кафедра Технология пищевых производств, общественного питания и
товароведения.
наименование кафедры, за которой закреплена дисциплина

Форма обучения очная, очно-заочн. 4 курс семестр 8

заочная 5курс семестр 10

г. Махачкала 2021

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки (специальности) 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания с учетом рекомендаций и ОПОП ВО по направлению и профилю подготовки Технология и организация ресторанного сервиса

Разработчик Даудова Т.Н. Даудова Т.Н., к.б.н., доцент
подпись (ФИО уч. степень, уч. звание)
« 13 » 09 2021 г.

Зав. кафедрой, за которой закреплена дисциплина (модуль) _____
Демирова А.Ф., д.т.н., доцент
подпись (ФИО уч. степень, уч. звание)
« 14 » 09 2021 г.

Программа одобрена на заседании выпускающей кафедры ТППОПит от 14. 09 2021 года, протокол № 1.

Зав. выпускающей кафедрой по данному направлению (профилю) _____
Демирова А.Ф., д.т.н., доцент
подпись (ФИО уч. степень, уч. звание)
« 14 » 09 2021 г.

Программа одобрена на заседании Методического Совета направления технологического факультета от 13. 09 2021 года, протокол № 1.

Председатель Методического Совета технологического факультета Ибрагимова Л.Р. Ибрагимова Л.Р., к.т.н., доцент
подпись (ФИО уч. степень, уч. звание)
« 13 » 09 2021 г.

Декан факультета Абдулхаликов З.А.
подпись ФИО

Начальник УО Магомаева Э.В.
подпись ФИО

И.о. проректора по учебной работе Баламирзоев Н.Л.
подпись ФИО

1. Цели производственной (преддипломной, научно-исследовательской работы) практики

Производственная (преддипломная, научно-исследовательская работа) 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.

2. Задачи производственной (преддипломной, научно-исследовательской работы) практики

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.

3. Место производственной (преддипломная, научно-исследовательская работа) практики в структуре ОПОП.

Производственная (преддипломная, научно-исследовательская работа) практика входит в обязательную часть учебного плана Блока 2-Практики.

Она находится в логической и содержательно- методической взаимосвязи с другими частями ОПОП, а также с учебной, производственной (технологической), производственной (организационно- управленческой) практиками, содержание которых служит базой для освоения данной практики.

Для успешного прохождения этой 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 практики является основой для последующего выполнения выпускной квалификационной работы и подготовки к итоговой (государственной итоговой) аттестации.

4. Форма проведения производственной (преддипломная, научно-исследовательская работа)

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.

5. Место и время проведения производственной (преддипломная, научно-исследовательская работа)

Производственная (преддипломной, научно-исследовательской работы) практика проводится в сторонних организациях, обладающих необходимым кадровым и научно-техническим потенциалом.

Место прохождения производственной (организационно- управленческой) практики выбирается обучающимся либо из числа без практики предложенных университетом (организации, с которыми заключены договора о 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.Махакала: ООО «Эскулап-М» - кафейня «Антарес», кафейня «Галерея», ООО 3&М-групп», ООО «Газпром питания».

**6. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения
производственной (преддипломной, научно-исследовательской работы) практики**

В результате освоения дисциплины производственной (преддипломной, научно-исследовательской работы) практики студент должен овладеть следующими компетенциями:

Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование показателя оценивания (показатели достижения заданного уровня освоения компетенций)
ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК-4.4 Знает основные характеристики технологических процессов производства продукции общественного питания, способен оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса и находить оптимальные решения технологических задач
ОПК-5	Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ОПК-5.3. Разрабатывает и реализует мероприятия по управлению качеством и безопасностью кулинарной продукции на предприятиях общественного питания
ПК-1	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.3. Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции
ПК-2	Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	ПК-2.3. Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания
ПК-3	ПК-3. Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-3.4. Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции
ПК-4	Способен устанавливать и определять приоритеты в области планирования и управления производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания	ПК-4.3. Выполняет требования Законодательной и нормативной базы в сфере профессиональной деятельности
ПК-5	ПК-5. Способен разработать проект (проекты реконструкции и технологического перевооружения действующих) предприятий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-5.4 Разрабатывает комплект технологической документации для проекта предприятий общественного питания различного типа

7. Структура и содержание производственной (преддипломной, научно-исследовательской работы) практики.

В соответствии с учебным планом трудоемкость производственной (преддипломная, научно-исследовательская работа) практики составляет 216 часов, что соответствует 6 зачетным единицам.

Общая трудоемкость производственной (преддипломной, научно-исследовательской работы) практики составляет 6 зачетных единиц 216 часов.

Структура и содержание производственной (преддипломной, научно-исследовательской работы) практики представлены в таблице.

Структура и содержание производственной (преддипломной, научно-исследовательской работы) практики

п/п	Разделы (этапы) практики	Трудоемкость видов производственной (технологической) работы, включая СРС (в часах)			Формы текущего контроля
		Теоретические занятия	Производственная (практическая) работа	Самостоятельная работа	
	2	3	4	5	6
	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
	Производственный:				
	-изучение ассортимента выпускаемой продукции;		12	5	Составить ассортиментный минимум
	изучение организации работы производственных и вспомогательных цехов		10	5	Составить расчетное меню
	ознакомление с генеральным планом, строительной частью предприятия;		9	6	Составить расчеты покупной продукции

	2	3	4	5	6
	- ознакомление с санитарно-техническим и энергетическим хозяйством;		11	6	Составить производственную программу предприятия
	- проведение маркетинговых исследований с целью выявления потребностей потребителя;		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;		10	6	Составить технико-технологические карточки
	- изучение вопросов оперативного управления предприятием, овладение навыками управления персоналом;		9	6	Составление Технологической схемы оперативного управления предприятием
	- изучение рынков сбыта, потребностей потребителей, оценка влияния на формирование производственной стратегии;		10	4	Составить схему работы теплового оборудования по заданию
	- изучение учета материальных ценностей предприятия.		10	4	Составить схему работы торгово-технологического оборудования по заданию
	- изучение факторов, влияющих на повышение рентабельности предприятия		9	14	Сделать анализ зависимости рентабельности предприятия от различных факторов

1	2	3	4	5	6
	Заключительный			10	Подготовка отчета
	Всего 6/216	4	120	92	

8. Научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на производственной (преддипломной, научно-исследовательской работы) практики

На производственной (преддипломной, научно-исследовательской работы) практике обучающийся 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

9. Учебно- методическое обеспечение СРС на преддипломной практике

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

Контрольные вопросы и задания к самостоятельной работе студента

п/п	Раздел (этап) практики	Трудоем- кость, в ч.	Контрольные вопросы	Задание
	2	3	4	5
	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	Записи в дневнике. Составление технологической схемы организации производства на предприятии

	2	3	4	5
			каких предприятиях они обязательно должны быть? Какие помещения расположены в вестибюле? Какие помещения относят к торговой группе?	
	Производственный:	68		
	- изучение ассортимента выпускаемой продукции	5	Чем отличается ассортимент продукции специализированных предприятий? Как классифицируется ассортимент продукции? Какие сроки и условия хранения выпускаемой кулинарной продукции?	Составить ассортиментный минимум
	- изучение организации работы производственных и вспомогательных цехов	5	Какие требования к расположению мясного цеха? Какое оборудование используется для 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 моечные 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?	Составить расчетное меню

	2	3	4	5
	- ознакомление с генеральным планом, строительной частью предприятия;	6	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	Составить расчеты покупной продукции
	- ознакомление с санитарно-техническим и энергетическим хозяйством	6	Отопление, вентиляция, кондиционирование воздуха. Какие системы отопления вы знаете? Расход тепла и пара на отопление производственных, бытовых и вспомогательных помещений. Кондиционирование воздуха; типы и марки кондиционеров, их назначение, техническая характеристика. Водоснабжение. Расход воды, схема холодного и горячего водоснабжения. Потребители воды; характеристика баков; способы подогрева воды; насосная станция. Расход пара и его параметры для технологических и бытовых нужд. Виды топлива, их теплотворная способность. Условия хранения и подачи твердого или жидкого топлива, их запас. Расход электроэнергии на единицу выпускаемой продукции, стоимость единицы электроэнергии.	Составить производственную практику предприятия
	- проведение маркетинговых исследований с целью выявления потребностей потребителя;	6	Сущность оперативного управления предприятием. В чем заключается особенность деятельности предприятий общественного питания?	Составить расчет сырья по производственной программе
	- изучение методов и форм контроля качества и учета сырья, п/ф и готовых изделий;	6	Факторы, определяющие качество продукции на предприятиях общественного питания. Как проводится учет сырья, покупных и готовых изделий?	Составить схему движения сырья и п/ф
	- оценка основных факторов, оказывающих влияние на способности - изучение практики	6	Организационная структура управления предприятием. Какие предложения по ее совершенствованию с учетом работы предприятия в условиях рыночной	Составить технико-технологические карточки

	2	3	4	5
	установления цен на выпускаемую продукцию, а также взаимосвязь качества и цен;		экономики вы можете дать?	
	- изучение вопросов оперативного управления предприятием, овладение навыками управления персоналом;	6	Сущность оперативного управления предприятием. В чем заключается особенность деятельности предприятий общественного питания? Применение организационно-распорядительных, экономических, социально-психологических методов управления на предприятии. Какие недостатки в их использовании? Организация информационного обеспечения управления предприятием и делопроизводство. Формы организации труда и влияние на эффективность производства;	Составление технологической схемы оперативного управления предприятием
	- 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 торгово-технологического оборудования по заданию
	- изучение факторов, влияющих на повышение рентабельности предприятия.	14	Факторы, влияющие на повышение рентабельности предприятия. Как формируется товарооборот? Какова структура товарооборота? Как определяется наценка в ведомственных ПОП? Что понимают под капиталовложением? Какие издержки на предприятиях питания вы знаете?	Сделать анализ зависимости и рентабельности предприятия от различных факторов
	Заключительный	10		Подготовка отчета
	Итого	92		

10. 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

11. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины и учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов приведены в фонде оценочных средств (приложение к рабочей программе)

**12. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины
производственной (технологической) практике**

**Рекомендуемая литература и источники информации (основная и
дополнительная)**

№ п/п	Виды заня- тий	Необходимая учебная, учебно-методическая (основная и дополнительная) литература, программное обеспечение и Интернет ресурсы	Автор(ы)	Издательство и год издания	Количество изданий	
					в библио теке	на кафед ре
1	2	3	4	5	6	7
Основная						
1.	Лк, пз,лб	Технология производства продукции общественного питания. Теоретические основы: учебное пособие/	Василенко З.В.. О.В.Мацикова, Т.Н.Балашенко	-Минск: Вышэйшая школа, 2016.- 304с. – ISBN978-985- 06-2459-8. Текст электронный // Электронно- библиотечная система IPRBOOKS [сайт]. – URL: http// www.iprbooksh op.ru/ 90841.html(дат а обращения 19.02.2021). – Режим доступа для 11 авторизир. пользователей		
2.	Лк, пз, лб	Технология производства общественного питания. Изменение пищевых веществ в процессе кулинарной обработки: учебно-методическое пособие/	Н.К.Романова, С.В.Китаевская	– Казань: Казанский национальный исследователь- ский технологичес- кий		

1	2	3	4	5	6	7
				университет , 2010.-67с.- ISBN 978-5- 7882-1022-3.- Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS [сайт]. – URL: http://www.iprbookshop.ru/63501.html (дата обращения: 20.02.2021). – Режим доступа для 5 авторизир. пользователей		
3.	Лк, пз, лб	Технология продукции общественного питания. Технологическое обеспечение качества продукции общественного питания: лабораторный практикум/	Р.Л.Перкель, В.С.Попов, Е.Ю.Феденишина	Санкт-Петербург: Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого, 2017. -45с.-ISBN978-5-7422-5941-1.- Текст электронный // Электронно-библиотечная система IPRBOOKS [сайт]. – URL: http://www/iprbookshop.ru/83312.html (дата обращения 19.02.2021). – Режим доступа для 6 авторизир. пользователей		
4.	Лк, пз, лб	Технология продукции общественного питания. Расчет сырья,	Н.К.Романова, Д.В.Хрундин	-Казань: Казанский национальный		

1	2	3	4	5	6	7
		полуфабрикатов и готовых блюд.		исследовательский технологический университет, 2010.-92с.ISBN 978-5-7882-1023-0.- Текст электронный // Электронно-библиотечная система IPRBOOKS [сайт]. – URL: http://www/iprbookshop.ru/63502.html (дата обращения 18.02.2021). – Режим доступа для авторизир. пользователей		
5.	Лк, пз, лб	Фундаментальные основы технологии продуктов питания: учебник /	А.Ю.Просеков	-Кемерово: КеМГУ, 2019.- 498с. ISBN 978-5-83532-275-6.- Текст электронный // Лань: электронно-библиотечная система URL: http://e.lanbook.com/book\1212 21 (дата обращения: 15.05.2021). – Режим доступа для авторизир. Пользователей		
6.	Лк, пз, лб	Технология производства продукции общественного питания. Теоретические основы: учебное пособие/	Василенко З.В.. О.В.Мацикова, Т.Н.Балашенко	-Минск: Вышэйшая школа, 2016.- 304с. – ISBN978-985-06-2459-8. Текст электронный // Электронно-		

1	2	3	4	5	6	7
				библиотечная система IPRBOOKS [сайт]. – URL: http:// www.iprbooksh op.ru/ 90841.html (дат а обращения 19.02.2021). – Режим доступа для 11 авторизир. Пользователей		
7	Лк, пз, лб	Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/	Н.А.Бочкарева	- Москва: Ай Пи Ар Медиа, 2020-434с. – ISBN 978-5- 4497-0507-5. Текст электронный // Электронно- библиотечная система IPR BOOKS [сайт]. – URL: http:// www. iprbookshop.ru/ 94722.html (дата обращения 19.02.2021). – Режим доступа для 4 авторизир. пользователей		
Дополнительная						
8.	Лк, пз, лб	Технология мучных кулинарных изделий: учебное пособие /	Н.С.Родионова А.А.Деркано- сова, С.Н.Тефилова, Я.П.Коломник ова	-Воронеж: ВГУИТ, 2014.- 220с.- ISBN 978-5-00032- 061-7.- Текст электронный // Лань: электронно- библиотечная система.- IPRBOOKS [сайт]. – URL:		

1	2	3	4	5	6	7
				http://e.lanbook.com/book/71663 (дата обращения 15.05.2021). – Режим доступа для авторизир. пользователей		
9.	Лк,пз, лб	Технология продуктов функционального питания: учебное пособие.	С.Б.Юдина	-3-е изд.,стер. - Санкт-Петербург: Лань, 2021.- 280с. –ISBN 978-5-8114-2385-9. Текст электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/169098 (дата обращения 12.05.2021). – Режим доступа для авторизир. пользователей		
10.	Лк, пз, лб	Цифровая нутрициология: применение информационных технологий при разработке и совершенствовании пищевых продуктов: монография/	В.А.Тутельян, О.Н.Мусина, М.Г.Балыхин [и др.]	- Москва: МГУПП,2020.- 378с. –ISBN 978-5-93957-969-8. Текст электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/163723 (дата обращения 15.05.2021). – Режим доступа для авторизир. пользователей		

Периодические издания

Питание и общество

Вопросы питания

Пищевая промышленность

Хранение и переработка сельхозсырья

Программное и коммуникационное обеспечение

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», Store-house (технологическая карта), Quarter, штрих-М: Ресторан, айко, бон аппетит находящихся в свободном доступе для студентов.

Специальные условия инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ)

Специальные условия обучения и направления работы с инвалидами и лицами с ОВЗ определены на основании:

- Федерального закона от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федерального закона от 24.11.1995 № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»;
- приказа Минобрнауки России от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;
- методических рекомендаций по организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащенности образовательного процесса, утвержденных Минобрнауки России 08.04.2014 № АК-44/05вн).

Под специальными условиями для получения образования обучающихся с ОВЗ понимаются условия обучения, воспитания и развития, включающие в себя использование при необходимости адаптированных образовательных программ и методов обучения и воспитания, специальных учебников, учебных пособий и дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего необходимую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания ДГТУ и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение ОПОП обучающихся с ОВЗ.

Обучение в рамках производственной (преддипломной, научно-исследовательской работы) практики обучающихся с ОВЗ осуществляется ДГТУ с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Прохождение производственной (преддипломной, научно-исследовательской работы) практики обучающихся с ОВЗ может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах.

В целях доступности обучения по дисциплине обеспечивается:

- 1) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

- наличие альтернативной версии официального сайта ДГТУ в сети «Интернет» для слабовидящих;

- весь необходимый для изучения материал, согласно учебному плану (в том числе, для обучающихся по индивидуальным учебным планам) предоставляется в электронном виде на диске.

- индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

- присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь;

- обеспечение возможности выпуска альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

- обеспечение доступа обучающегося, являющегося слепым и использующего собаку-проводника, к зданию ДГТУ.

2) для лиц с ОВЗ по слуху:

- наличие микрофонов и звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования (аудиоколонки);

3) для лиц с ОВЗ, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, материально-технические условия должны обеспечивать возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, столовые, туалетные и другие помещения организации, а также пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов и других приспособлений).

Перед началом обучения могут проводиться консультативные занятия, позволяющие студентам с ОВЗ адаптироваться к учебному процессу.

В процессе прохождения производственной (преддипломной, научно-исследовательской работы) практики рекомендуется использование социально-активных и рефлексивных методов обучения, технологий социокультурной реабилитации с целью оказания помощи обучающимся с ОВЗ в установлении полноценных межличностных отношений с другими обучающимися, создании комфортного психологического климата в учебной группе.

Особенности проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по практике для обучающихся с ОВЗ устанавливаются с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и др.). При необходимости предоставляется дополнительное время для подготовки к дифференциальному зачету.

13. Лист изменений и дополнений к рабочей программе

Дополнения и изменения в рабочей программе на 20___/20___ учебный год.

В рабочую программу вносятся следующие изменения:

1.;
2.;
3.;
4.;
5.

Рабочая программа пересмотрена и одобрена на заседании кафедры
_____ от _____ года, протокол № _____.

Заведующий кафедрой _____ Демирова А.Ф., д.т.н., доцент _____
(название кафедры) (подпись, дата) (ФИО, уч. степень, уч. звание)

Согласовано:

Декан (директор) _____ Абдулхаликов З.А., к.т.н. _____
(подпись, дата) (ФИО, уч. степень, уч. звание)

Председатель МС факультета _____ Ибрагимова Л.Р., к.т.н., доцент _____
(подпись, дата) (ФИО, уч. степень, уч. звание)