



**Частное образовательное учреждение высшего образования
«Казанский инновационный университет имени В.Г.
Тимирязова (ИЭУП)»**

Нижекамский филиал

**Экономический факультет
Кафедра Технологии и организации общественного питания**

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора
по учебной работе

О.М. Васильева

«27» марта 2020 г.

**Программа производственной практики.
Научно-исследовательская работа**

Направление подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль подготовки

«Технология организации ресторанного дела»

Уровень высшего образования

Бакалавриат

Форма обучения

очная, заочная

г. Нижнекамск – 2020

1. Цели производственной практики (научно-исследовательской работы)

Целью производственной практики (научно-исследовательской работы) является повышение качества подготовки выпускников бакалавриата через освоение обучающимися основ профессионально-творческой деятельности, методов, приемов и навыков выполнения научно-исследовательских, проектных работ, развитие способностей к научному и техническому творчеству, самостоятельности, инициативы в учебе и будущей жизнедеятельности, формирование универсальных (общенаучных, социальных) и профессиональных компетенций в соответствии с целью (миссией) ООП ВО и требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 – Технология продукции и организация общественного питания профилю «Технология организации ресторанного дела».

2. Задачи производственной практики (научно-исследовательской работы)

Задачами производственной практики (научно-исследовательской работы) являются:

- формирование умений постановки проблем исследования, анализа и систематизации научной информации по теме исследования;
- формирование навыков определения целей и задач исследования, разработка его концептуальных моделей;
- формирование умений осуществлять подбор методик, планирование и организацию проведения исследований, анализ и интерпретация результатов;
- совершенствование навыков по подготовке отчетов по результатам выполненных исследований;
- развитие творческого научного потенциала, способности к самосовершенствованию, расширения своих научных и профессиональных знаний и умений;
- совершенствование навыков самоорганизации, саморазвития, самоконтроля в области научной деятельности, стремление к повышению своего профессионального уровня.

В результате выполнения производственной практики (научно-исследовательской работы) обучающийся должен приобрести следующие практические навыки и умения.

Область профессиональной деятельности по направлению 19.03.04

Технология продукции и организация общественного питания включает в себя:

- обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;
- производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;
- эксплуатацию технологического оборудования предприятий питания;
- разработку рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания, организацию производства и обслуживания на предприятиях питания;
- контроль за эффективной деятельностью предприятия питания;
- контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;
- проектирование и реконструкция предприятий питания.

Объекты профессиональной деятельности

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
- продукция питания различного назначения;
- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
- технологическое оборудование;
- сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;
- центральный офис сети предприятий питания.

Практика позволяет заложить основы формирования у обучающихся планируемых результатов следующих **видов деятельности**:

- научно-исследовательская.

3. Вид практики, способ и формы ее проведения

Видом практики обучающихся является: *производственная практика*. Производственная практика – научно-исследовательская работа проводится в соответствии с учебным планом, является важной частью подготовки кадров и представляет собой вид работы, непосредственно ориентированной на профессионально-практическую подготовку обучающихся по направлению бакалавриата 19.03.04 – Технология продукции и организация общественного питания профилю «Технология

организации ресторанный дела».

Научно-исследовательская работа как тип производственной практики направлена на формирование и закрепление теоретических и практических знаний и умений в разнообразных формах профессиональной деятельности, а также развитие практических навыков аналитической работы, сбора и обработки материалов, необходимых для выполнения сложных научных исследовательских работ, связанных с реализацией задач программы академического бакалавриата.

Способы проведения производственной практики (научно-исследовательской работы) стационарная.

Формы проведения производственной практики (научно-исследовательской работы)

Дискретная и проводится путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения производственной практики (научно-исследовательской работы) (разделения по видам практик).

Руководство практикой:

Руководитель практики от университета:

- составляет рабочий график (план) проведения практики;
- разрабатывает индивидуальные задания для обучающихся, выполняемые в период практики;
- участвует в распределении обучающихся по рабочим местам и видам работ в организации;
- осуществляет контроль за соблюдением сроков проведения практики и соответствием ее содержания требованиям, установленным ООП ВО;
- оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий;
- оценивает результаты прохождения практики обучающимися.

Практика для обучающихся из числа инвалидов и обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья

Практика для обучающихся из числа инвалидов и обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья при необходимости может проводиться с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

При определении мест прохождения практики обучающимися с инвалидностью учитываются рекомендации, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации или абилитации инвалида (при предъявлении обучающимся), относительно рекомендованных условий и видов труда.

При необходимости для прохождения практики создаются специальные рабочие места в соответствии с характером ограничений здоровья, а также с учетом характера выполняемых трудовых функций. Выбор мест прохождения практик для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья учитывает требования их доступности.

Способы проведения практики для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья при необходимости могут быть установлены с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья и ФГОС ВО.

4. Планируемые результаты обучения при прохождении производственной практики (научно-исследовательской работы), соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

| Код компетенции | Планируемые результаты | |
|-----------------|--------------------------------|--|
| ОК-6 | Знания | концепции социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий; содержание толерантного поведения; методы разрешения конфликтов |
| | Умения | взаимодействовать с представителями иных культурных, социальных, этнических, конфессиональных групп; работать в коллективе по решению конкретных задач; использовать методы преодоления конфликтных ситуаций |
| | Навыки и/или опыт деятельности | навыками толерантного поведения, навыками предупреждения и решения конфликтных ситуаций в процессе совместной деятельности |
| ОК-7 | Знания | содержание процессов самоорганизации и самообразования, их особенности и технологии реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности в области производства продуктов питания |
| | Умения | формулировать цели, решать задачи, определять критерии и показатели достижения целей |
| | Навыки и/или опыт деятельности | формами и методами самообучения и самоконтроля |
| ОПК-1 | Знания | сущность и значение информации в развитии современного общества; основные закономерности функционирования информационных процессов в различных системах; основные |

| | | |
|-------|--------------------------------|---|
| | | источники информации для решения задач |
| | Умения | информационно-коммуникационные технологии; использовать базовые знания об информационных системах для решения исследовательских профессиональных задач; проводить поиск научной и технической информации с использованием общих и специализированных баз данных |
| | Навыки и/или опыт деятельности | методами решения стандартных задач профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и навыками управления информацией для решения исследовательских профессиональных задач |
| ОПК-2 | Знания | современные тенденции развития техники и технологии производства продуктов питания |
| | Умения | приобретать новые знания, использовать современные научные технологии, использовать их в технологических процессах производства продукции питания |
| | Навыки и/или опыт деятельности | навыками количественного и качественного анализа технологических процессов производства продукции питания различного назначения |
| ОПК-3 | Знания | теоретические основы фундаментальных разделов техники и технологии производства продуктов питания |
| | Умения | применять теоретические основы фундаментальных разделов техники и технологии производства продуктов питания в своей научно-исследовательской деятельности |
| | Навыки и/или опыт деятельности | биотрансформации свойств сырья и пищевых систем при производстве продуктов питания на основе использования фундаментальных знаний |
| ПК-24 | Знания | принципы постановки эксперимента, методики стандартных испытаний сырья, готовой продукции и технологических процессов |
| | Умения | проводить измерения, наблюдения, составлять описания проводимых исследований |
| | Навыки и/или опыт деятельности | экспериментальных исследований, характерных для профессиональной области |
| ПК-25 | Знания | научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания |
| | Умения | анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания |
| | Навыки и/или опыт деятельности | навыками изучения и анализа научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыт по производству продуктов питания |
| ПК-26 | Знания | принципы измерения и составления описания проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций |
| | Умения | измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций |
| | Навыки и/или опыт деятельности | владения статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований |

5. Место производственной практики (научно-исследовательской работы) в структуре ООП бакалавриата

Производственная практика имеет код Б2.В.02(П), относится к обязательным дисциплинам (модулям) вариативной части блока Б2 «Практики» основной образовательной программы по направлению 19.03.04 – Технология продукции и организация общественного питания профилю Технология организации ресторанного дела, уровень образования бакалавриат.

Производственная практика (научно-исследовательская работа) закрепляет знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, способствует выработке практических навыков и комплексное формирование общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций обучающихся.

В ходе научно-исследовательской работы обучающиеся закрепляют, углубляют и систематизируют полученные теоретические знания по дисциплинам основной образовательной программы.

6. Место проведения производственной практики (научно-исследовательской работы)

Производственная практика (научно-исследовательская работа) проходит в структурных подразделениях университета (лаборатория микробиологии и контроля качества продуктов, лаборатория продуктов общественного питания, химико-аналитическая лаборатория).

7. Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительности в неделях либо в академических часах

Объем производственной практики (научно-исследовательской работы) составляет 3 зачетные единицы.

Продолжительность производственной практики (научно-исследовательской работы) составляет 2 недели 108 академических часов.

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет.

8. Содержание производственной практики (научно-исследовательской работы)

| № п/п | Разделы (этапы) практики | Виды учебной работы, на практике включая контактную, самостоятельную работу обучающихся и трудоемкость (в часах) |
|------------------------------|---|---|
| Подготовительный этап | | |
| 1 | Ознакомительная лекция, выбор темы научно-исследовательской работы | 18 |
| 2 | Инструктаж по ТБ, первичный инструктаж на рабочем месте | |
| 3 | Формирование плана и индивидуального задания на НИР, обсуждение с научным руководителем | |
| 4 | Определение объекта, предмета и методов исследования | |
| Содержательный этап | | |
| 5 | Теоретические исследования по теме НИР на основе базовых положений товароведения, аналитической и физической и коллоидной химии, микробиологии, физиологии питания, идентификации и фальсификации товаров и технологии продукции общественного питания и других специальных дисциплин | 70 |
| 6 | Разработка методики экспериментальных исследований и проведение экспериментов для получения конкретных результатов | |
| Отчетный этап | | |
| 7 | Редактирование отчета после проверки научным руководителем | 20 |
| 8 | Подготовка доклада о результатах научно-исследовательской работы | |
| 9 | Защита отчета (диф. зачет) | |
| | Итого | 108 |

9. Формы отчетности по практике

Дневник, наравне с отчетом о прохождении практики, является основным документом, по которому обучающийся отчитывается о прохождении производственной практики – НИР. Дневник отражает выполнение задания на практику в соответствии с графиком (планом) практики по этапам ее прохождения. Дневник выдается обучающемуся в первый день практики во время ознакомительной лекции научного

руководителя.

В процессе подготовки отчета по практике приобретаются навыки самостоятельного подбора необходимой литературы, фактического и цифрового материала, работы со статистическими справочниками, составления таблиц, диаграмм, применения экономико-математических методов анализа данных. Все это не только расширяет и углубляет знания, полученные в ходе освоения ООП, но и прививает навыки научного исследования и самостоятельного письменного изложения важных и сложных теоретических и практических проблем.

Обучающиеся, для сдачи отчета по практике, должны предоставить следующий пакет документов:

1. Заявление обучающегося о месте прохождения практики (см. Приложение 1).
2. Индивидуальное задание, выполняемое в период практики (см. Приложение 2).
3. Отчет о прохождении практики (см. Приложение 3).
4. Дневник по практике (см. Приложение 4).

Руководитель практики от Университета предоставляет следующий пакет документов:

1. График рабочих (план) проведения практики или Совместный График рабочих (план) проведения практики (см. Приложение 5).
2. Заключение руководителя практики от Университета (см. Приложение 6).

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

Перечень компетенций выпускников образовательной программы, в формировании которых участвует производственная практика (научно-исследовательская работа).

| № пп | Индекс компетенции | Содержание компетенции (или ее части) | Пункт практики, обеспечивающий этапы формирования компетенции (или ее части) | В результате прохождения пункта практики, обеспечивающего формирование компетенции (или ее части) обучающийся должен: | | |
|------|--------------------|---------------------------------------|--|---|-------|---------|
| | | | | знать | уметь | владеть |
| | | | | | | |

| | | | | | | |
|---|-------|--|--|--|--|--|
| 1 | ОК-6 | способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия | подготовительный, содержательный, отчетный этапы | концепции социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий; содержание толерантного поведения; методы разрешения конфликтов | взаимодействовать с представителями иных культурных, социальных, этнических, конфессиональных групп; работать в коллективе по решению конкретных задач; использовать методы преодоления конфликтных ситуаций | навыками толерантного поведения, навыками предупреждения и решения конфликтных ситуаций в процессе совместной деятельности |
| 2 | ОК-7 | способностью к самоорганизации и самообразованию | подготовительный, содержательный, отчетный этапы | содержание процессов самоорганизации и самообразования, их особенности и технологии реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности в области производства продуктов питания | формулировать цели, решать задачи, определять критерии и показатели достижения целей | формами и методами самообучения и самоконтроля |
| 3 | ОПК-1 | способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом | подготовительный, содержательный, отчетный этапы | сущность и значение информации в развитии современного общества; - основные закономерности функционирования информационно- | информационно-коммуникационные технологии - использовать базовые знания об информационных системах для решения исследовательскими | методами решения стандартных задач профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с |

| | | | | | | |
|---|-------|--|---|---|---|---|
| | | формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий | | новых процессов в различных системах; - основные источники информации для решения задач | ских профессиональных задач - проводить поиск научной и технической информации с использованием общих и специализированных баз данных | применением информационных технологий и навыками управления информацией для решения исследовательских профессиональных задач |
| 4 | ОПК-2 | способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения | подготовит ельный, содержательный, отчетный этапы | современные тенденции развития техники и технологии производства продуктов питания | приобретать новые знания, использовать современные научные технологии, использовать их в технологических процессах производства продукции питания | навыками количественного и качественного анализа технологических процессов производства продукции питания различного назначения |
| 5 | ОПК-3 | способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам | подготовит ельный, содержательный, отчетный этапы | технологические процессы производства кулинарной продукции и услуг; методы технологического контроля | оценивать соответствие качества производимой продукции и услуг установленным нормам | практическим и навыками технологического контроля продукции и услуг |
| 6 | ПК-24 | способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов | подготовит ельный, содержательный, отчетный этапы | принципы постановки эксперимента, методики стандартных испытаний сырья, готовой продукции и технологических процессов | проводить измерения, наблюдения, составлять описания проводимых исследований | способами экспериментальных исследований, характерных для профессиональной области |
| 7 | ПК-25 | способностью | подготовит | современную | анализирует | методологией |

| | | | | | | |
|---|-------|--|---|---|--|--|
| | | изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания | ельный, содержательный, отчетный этапы | научную материально-техническую базу; отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания | ь, обобщать и делать выводы по результатам исследований | поиска и использования научно-технической информации |
| 8 | ПК-26 | 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 | подготовит ельный, содержательный, отчетный этапы | принципы измерения и составления описания проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций | измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций | владения статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований |

Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов обучения, характеризующих этапы формирования компетенций

| № п/п | Содержание индивидуального задания |
|-------|---|
| 1 | Ознакомление с тематикой научно-исследовательских работ выпускающей кафедры и выбор темы исследований. |
| 2 | Подбор литературы, анализ состояния изучаемого вопроса и разработка плана проведения научно-исследовательской работы. |

| | |
|---|--|
| 3 | Теоретические исследования по теме НИР на основе базовых положений товароведения, аналитической и физической и коллоидной химии, микробиологии, физиологии питания, идентификации и фальсификации товаров и технологии продукции общественного питания и других специальных дисциплин. |
| 4 | Разработка методики экспериментальных исследований и проведение исследований по заданной методике для получения конкретных результатов, в том числе по контролю соответствия качества производимой продукции и услуг. |
| 5 | Обработка материалов исследования, подготовка данных для составления и написания отчёта по НИР, защита отчёта. |
| 6 | Оформить отчет производственной практики (научно-исследовательской работы) в соответствии с методическими рекомендациями и требованиями с отражением экспериментальных исследований в форме иллюстративного материала и общих выводов и итогов его использования. |
| 7 | Защита отчета производственной практики (научно-исследовательской работы) с использованием коммуникативных методов и приемов делового общения, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия. |

Описание показателей и критериев оценивания компетенций на разных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Ведение дневника оценивается по следующей шкале баллов:

| Показатель | Балл макс. | Балл факт. |
|--|------------|------------|
| Овладение способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий, изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ОПК-1, ПК-25) | 5 | |
| Овладение способностью проводить исследования по заданной методике, осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции установленным нормам (ОПК-3, ПК-24) | 5 | |
| Овладение основами работы в коллективе (ОК-6) | 5 | |
| Овладение навыками количественного и качественного анализа технологических процессов производства продукции питания различного назначения(ОПК-2) | 5 | |
| Итого | 20 | |

Оценивание подготовки отчета о прохождении производственной практики (научно-исследовательской работы) руководителем практикой от Университета осуществляется по следующей шкале баллов:

| Качественные характеристики работы | Макс. балл | Факт. балл |
|---|------------|------------|
| Реализация компетентного подхода | 30 | |
| Овладение способностью проводить исследования по заданной | 9 | |

| | | |
|--|-----------|--|
| методике, 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-24, ПК-26) | | |
| Овладение навыками количественного и качественного анализа технологических процессов производства продукции питания различного назначения, изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-25, ОПК-2) | 9 | |
| Соответствие глав и параграфов их названию (ОК-7) | 6 | |
| Актуальность источников литературы, использование в работе первичных данных, официальных источников информации сети Интернет (ОК-6, ОПК-2, ПК-26) | 6 | |
| Оценка подготовки отчета по формальным признакам | 10 | |
| Соблюдение сроков сдачи работы | 5 | |
| Соответствие оформления отчета методическим указаниям | 5 | |
| Итого | 40 | |

Оценивание результатов прохождения производственной практики (научно-исследовательской работы) по следующей шкале баллов:

| Критерий защиты | Макс. балл | Факт. балл |
|--|-------------------|-------------------|
| Реализация компетентного подхода | 31 | |
| Умение работать в коллективе, владение факторами и условиями, влияющими на развитие личности (ОК-6, ОК-7) | 7 | |
| Владение навыками научно- исследовательской деятельности, способами экспериментальных исследований для профессиональной области, методологией поиска и использования научно-технической информации (ОПК-1, ПК-24, ПК-25) | 9 | |
| Умение использовать знания для количественного и качественного анализа технологических процессов, технологического контроля продукции питания и услуг (ОПК-2, ОПК-3) | 8 | |
| Умение измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, научных публикаций и владение статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных (ПК-26) | 7 | |
| Оценка защиты отчета по формальным признакам | 9 | |
| Содержательность выступления (наличие вводной части, результатов научно-исследовательской работы по разработке кулинарной продукции, технологической документации) | 3 | |
| Качество презентации (аккуратность, содержательность, логичность) | 3 | |
| Ответы обучающегося на дополнительные вопросы (логичность и последовательность ответов, четкость и ясность формулировок; использование в ответах технологической терминологии, подкрепление ответов положениями нормативно-правовых актов, выводами и расчетами, отраженными в отчете) | 3 | |
| Итого | 40 | |

Основными этапами формирования компетенций при проведении

практики является последовательное прохождение содержательно связанных между собой этапов практики. Прохождение каждого этапа практики предполагает формирование у обучающихся компетенций. Результат аттестации обучающихся на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций.

Оценка за практику осуществляется с применением балльно-рейтинговой системы и складывается из баллов, набранных в течение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся.

В целом за практику, можно набрать максимум 100 баллов, причем за текущий контроль успеваемости, обучающийся в сумме может получить максимум 60 баллов, за промежуточную аттестацию – максимум 40 баллов. Практика считается освоенной, если обучающийся набрал не менее 60% от максимального балла за текущую работу успеваемости и не менее 60% от максимального балла за промежуточную аттестацию.

На промежуточной аттестации оценивается результат прохождения практики, который включает учет результатов текущего контроля успеваемости, сформированный отчет по практике и процедура защиты отчета.

Общий расчет баллов за практику

| Вид работы | Минимально допустимый балл | Максимально возможный балл за отдельные виды работ |
|-----------------------------|----------------------------|--|
| Текущая работа обучающегося | 0-36 | 60 |
| Промежуточная аттестация | 24 | 40 |
| ИТОГО | 60 | 100 |

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов обучения

На каждом этапе прохождения производственной (научно-исследовательской работы) практики, руководитель практики осуществляет контроль за соблюдением сроков и этапов выполнения работы, путем проверки дневника практики, который заполняют обучающиеся очной и заочной форм обучения.

Оценочным средством текущего контроля успеваемости практики является дневник и подготовка отчета, который обучающийся заполняет в процессе прохождения практики.

Во время практики обучающийся ежедневно кратко и аккуратно записывает собственноручно в дневнике все, что проделано за день по выполнению календарного плана и индивидуального задания практики. Содержание выполняемых работ должно быть согласовано с заданием на практику.

В соответствии с рабочим графиком (совместным рабочим графиком) обучающийся предоставляет дневник и формируемый отчет на просмотр руководителю практики, который, в случае необходимости, корректирует работу обучающегося.

В установленный срок обучающийся должен сдать научному руководителю практики отчет и дневник практики. Без дневника практика не зачитывается.

Обучающийся, также должен оформить заявление на подтверждение места прохождения практики. И представить гарантийное письмо, о подтверждении принятия обучающегося на практику.

Отчет о практике и документы к нему подшиваются в следующей последовательности:

- 1) титульный лист,
- 2) договор с руководителем базы практики и приложение к договору (для обучающихся заочной формы обучения, для обучающихся очной формы обучения, только в случае если они самостоятельно находят базу практики), (с подписью руководителя базы практики и печатью в договоре и в приложении к договору),
- 3) индивидуальное задание на практику,
- 4) дневник (направление на практику),
- 5) совместный рабочий график (план) проведения практики
- 6) результаты практики, включающие в себя: Оценочный лист подготовки отчета о прохождении практики, Оценочный лист защиты отчета о прохождении практики, подписанные руководителем практики от Университета,
- 7) результаты практики, включающие в себя Заключение руководителя практики от профильной организации, подписанное руководителем практики от организации,
- 8) содержание,
- 9) текст отчета,
- 10) выводы и предложения,
- 11) список использованной литературы,
- 12) приложения.

Отчет о практике должен отвечать определенным требованиям не

только по структуре, но и по оформлению.

Защита отчета по практике проводится в последний день практики в соответствии с календарным графиком учебного процесса.

Процедура защиты предполагает краткий доклад обучающегося о результатах проделанной работы в рамках практики и ответы обучающегося на вопросы, задаваемые руководителем практики от университета. Для защиты отчета, обучающегося предоставляется слово для выступления на 3-4 минуты.

Оценочными средствами текущего контроля являются дневник, оценочный лист подготовки отчета о прохождении практики промежуточного контроля оценочный лист результатов прохождения практики, подписанные руководителем практикой от Университета.

Требования к формированию задания, дневника, отчета по производственной практике и всех сопровождающих документов, а также процедура защиты отчета представлены в **Методических указаниях по ведению дневника и подготовке отчета по производственной практике.**

Тематика НИР является примерной, и обучающийся имеет право по согласованию с научным руководителем сформулировать свою тему работы.

1. Разработать технологию и рецептуру второго горячего блюда из припущенной рыбы и исследовать органолептические, физико-химические и микробиологические показатели.

2. Разработать технологию и рецептуру фаршированного блюда из рыбы исследовать органолептические, физико-химические и микробиологические показатели.

3. Разработать технологию и рецептуру второго горячего блюда из жареной рыбы и исследовать органолептические, физико-химические и микробиологические показатели.

4. Разработать технологию и рецептуру второго горячего блюда из рыбно-котлетной массы и исследовать органолептические, физико-химические и микробиологические показатели.

5. Разработать технологию и рецептуру второго горячего блюда из отварного мяса и исследовать органолептические, физико-химические и микробиологические показатели.

6. Разработать технологию и рецептуру второго горячего блюда из жареного мяса и исследовать органолептические, физико-химические и микробиологические показатели.

7. Разработать технологию и рецептуру второго горячего блюда из тушеного мяса и исследовать органолептические, физико-химические и микробиологические показатели.

8. Разработать технологию и рецептуру второго горячего блюда из запеченного мяса и исследовать органолептические, физико-химические и микробиологические показатели.

9. Разработать технологию и рецептуру второго горячего блюда из рубленого мяса и исследовать органолептические, физико-химические и микробиологические показатели.

10. Разработать технологию и рецептуру второго горячего блюда из отварной и припущенной сельскохозяйственной птицы и исследовать органолептические, физико-химические и микробиологические показатели.

11. Разработать технологию и рецептуру второго горячего блюда из жареной сельскохозяйственной птицы и исследовать органолептические, физико-химические и микробиологические показатели.

12. Разработать технологию и рецептуру второго горячего блюда из рубленой сельскохозяйственной птицы и исследовать органолептические, физико-химические и микробиологические показатели.

13. Разработать технологию и рецептуру второго горячего блюда из гидробионтов и исследовать органолептические, физико-химические и микробиологические показатели.

14. Разработать технологию и рецептуру второго горячего блюда из отварных и припущенных овощей и исследовать органолептические, физико-химические и микробиологические показатели.

15. Разработать технологию и рецептуру второго горячего блюда из жареных овощей и исследовать органолептические, физико-химические и микробиологические показатели.

16. Разработать технологию и рецептуру второго горячего блюда из тушеных овощей и исследовать органолептические, физико-химические и микробиологические показатели.

17. Разработать технологию и рецептуру второго горячего блюда из запеченных овощей и исследовать органолептические, физико-химические и микробиологические показатели.

18. Разработать технологию и рецептуру хлебобулочных изделий пониженной калорийности и исследовать органолептические, физико-химические и микробиологические показатели.

19. Разработать технологию и рецептуру второго горячего блюда из субпродуктов и исследовать органолептические, физико-химические и микробиологические показатели.

20. Разработать технологию и рецептуру второго горячего блюда из мяса кролика и исследовать органолептические, физико-химические и микробиологические показатели.

11. Учебная литература и ресурсы сети «Интернет», необходимые для проведения производственной практики (научно-исследовательская работа)

Нормативно-правовые материалы

1. О защите прав потребителей : Федеральный закон от 7 февраля 1992г. № 2300-1(с послед. изм. и доп.) //Российская газета . – 1992. – 7 апреля.

2. О качестве и безопасности пищевых продуктов: Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ (с послед. изм. и доп.) //Российская газета . – 2000. – 10 января.

3. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения : Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ (с послед. изм. и доп.) //Российская газета . – 1999. – 6 апреля.

4. Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания: постановление Правительства РФ от 15 августа 1997 г. N 1036 (с послед. изм. и доп.)//Российская газета . – 1997. – 25 августа.

Нормативно-технические документы

5. ГОСТ 30390-2013. «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»// утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013г. №1675-ст.

6. ГОСТ 31985-2013. «Услуги общественного питания. Термины и определения» // утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 191-ст

7. ГОСТ 31986-2012. «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания» // утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 196-ст.

8. ГОСТ 31987-2012. «Услуги общественного питания. Технологические документы. Общие требования к оформлению, построению и содержанию» // утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 195-ст.

9. ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания Классификация и общие требования» // утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. N 1676 ст.

10. ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу» // утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. N 1674 ст.

11. ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания» // утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 194-ст

12. ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования» // утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 192-ст

13. ГОСТ 32692-2014 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания» // Утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 мая 2014 г. № 459-ст

14. ГОСТ 32691-2014 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания» // утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 18 апреля 2014 г. N 66-П

15. СанПин 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Ефимов А.Д., Фонарева Г.С., Толстова Л.А., и др. / Общественное питание. Справочник руководителя. / науч. рук. проекта А.Д. Ефимов; отв. за вып. В.М. Ковалев – М.: Изд. дом «Экономические новости», 2007. – 816 с.

Технические документы

16. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: В 2-х. ч. Ч. 1 / под редакцией Ф.Л. Марчука, сост.: В.А. Ананина, С.Л. Ахиба, В.Т. Лапшина и др. – М.: «Хлебпродинформ», 1996. – 619 с.

17. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: В 2-х. ч. Ч. II / под редакцией Н.А. Лупея; сост.: С.Л.

Ахиба, В.И. Бодрягин, В.Т. Лапшина и др. – М.: «Хлебпродинформ», 1997. – 560 с.

18. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания / под общей редакцией В.Т. Лапшиной – М.: «Хлебпродинформ», 2002. – 632 с.

19. Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия: Ч. III / поредакцией А.П. Антонова; сост.: В.Т. Лапшина, Г.С. Фонарева, С.Л. Ахиба – М.: «Хлебпродинформ», 2000. – 720 с.

20. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию кондитерского производства/ составитель Могильный М.П.- ДеЛи плюс, 2011- 720с.

21. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий: Ч. V / под общей редакцией В.Т. Лапшиной. 2-е изд., с изм. и доп. – М.: «Хлебпродинформ», 2006. – 760 с.

22. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / под общей редакцией В.Т. Лапшиной – М.: «Хлебпродинформ», 2004. – 639 с.

23. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий татарской национальной кухни для предприятий общественного питания / под ред. Сайфуллиной С.Н.; сост.: Низамиев И.Н., Шамсутдинова С.Г., Недашковская Г.А. и др. – Казань: Газетно-журнальное издательство, 1997. – 303с.

24. Методика разработки рецептур на новые и фирменные блюда (изделия) на предприятиях общественного питания. / Общественное питание. Справочник руководителя. / науч. рук. проекта А.Д. Ефимов; сост. А.Д. Ефимов, Г.С. Фонарева, Л.А. Толстова и др.; отв. за вып. В.М. Ковалев – М.: Изд. дом «Экономические новости», 2007. – 816 с.

25. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции: Ч. IV / под общей редакцией В.Т. Лапшиной. 3-е изд., с изм. и доп. – М.: Издательство «Хлебпродинформ», 2006. – 784 с.

26. Нормативные документы по ресторанному бизнесу: справочник. / [сост. Федотова И.Ю.]. – [5. изд. (с испр. и доп.)]. – М.: Изд. дом «Ресторанные ведомости», 2007. – 304 с.

27. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию общественного питания/составитель Могильный М.П.- ДеЛи плюс , 2011

28. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию кондитерского производства/ составитель Могильный М.П.- М.: ДеЛи плюс , 2011-560с.

29. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию

для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.- М.: ДеЛи плюс , 2011-544с.

30. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи плюс , 2013-808с.

а) Основная литература

31. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс] : учебник / С. Л. Калачев. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 477 с. — Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/444268>

32. Гнездилова, А. И. Процессы и аппараты пищевых производств [Электронный ресурс] : учебник и практикум / А. И. Гнездилова. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 270 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/411348>

33. Теплов, В. И. Физиология питания [Электронный ресурс] : учеб. пособие / В.И.Теплов , В.Е. Боряе. - М.:Дашков и К, 2017. - 456 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=300579>

34. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — М.: Издательство Юрайт, 2019. — 695 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/456684>

35. Новокшанова, А. Л. Биохимия для технологов в 2 ч. Ч. 1. [Электронный ресурс] : учебник и практикум / А. Л. Новокшанова. — 2-е изд., испр. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 211 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/442533>

36. Новокшанова, А. Л. Биохимия для технологов в 2 ч. Ч. 2. [Электронный ресурс]: учебник и практикум / А. Л. Новокшанова. — 2-е изд., испр. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 302 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/437231>

37. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли [Электронный ресурс] : учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2019. — 480 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=335034>

38. Грибанов, Д.Д. Основы метрологии, сертификации и стандартизации [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Д.Д. Грибанов. — М. : ИНФРА-М, 2019. — 127 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=330611>

39. Технология продукции общественного питания [Электронный

ресурс] : учебник / А.С. Ратушный [и др.] ; под ред. А.С. Ратушного. — М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 240 с. — Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=339104>

40. Джум, Т.А. Санитария и гигиена питания [Электронный ресурс] : учебник / Т. А. Джум, М. Ю. Тамова, М. В. Букалова. — М. : Магистр : ИНФРА-М, 2019. — 544 с. — Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=339161>

41. Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения [Электронный ресурс] : учеб. пособие / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 231 с. — Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/424865>

42. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 1 [Электронный ресурс] : учебник / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 264 с. — Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/452385>

43. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 2 [Электронный ресурс] : учебник / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 161 с. — Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/437797>

44. Кисленко, В.Н. Пищевая микробиология: микробиологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения [Электронный ресурс] : учебник / В.Н. Кисленко, Т.И. Дячук. — М. : ИНФРА-М, 2018. — 257 с. — Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=303040>

45. Васюкова, А. Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / Васюкова А.Т., - 2-е изд. - М.:Дашков и К, 2018. - 208 с. — Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=114951>

46. Николаева М.А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров [Электронный ресурс] : учеб. пособие / М.А. Николаева, М.А. Положишникова. — М. : ИНФРА-М, 2019. — 464 с. — Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=327911>

47. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 332 с. — Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/429037>

48. Быстров, С.А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов [Электронный ресурс] : учебник / С.А. Быстров. — М. :

ИНФРА-М, 2019. — 536 с. — Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=333159>

49. Лакиза, Н. В. Пищевая химия [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Н. В. Лакиза, Л. К. Неудачина. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 185 с. — 252 с. — Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/438221>

б) Дополнительная литература:

50. Николаева, М.А. Хранение продовольственных товаров [Электронный ресурс] : учеб. пособие / М.А. Николаева, Г.Я. Резго. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 304 с. — Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=143518>

51. Страхова, С.А. Товароведение однородных групп продовольственных товаров растительного происхождения [Электронный ресурс] : лабораторный практикум / С.А. Страхова, И.А. Зачесова . - М.:НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 127 с. — Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=305947>

52. Оборудование перерабатывающих производств. Растительное сырье [Электронный ресурс] : учебник А. А. Курочкин [и др.]; под общ. ред. А. А. Курочкина. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 446 с. — Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/437830>

53. Рубина, Е.А. Микробиология, физиология питания, санитария [Электронный ресурс] : учебник / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 240 с. — Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=330035>

54. Васюкова, А. Т. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / под ред. проф. А. Т. Васюковой. — 3-е изд. — М. : Дашков и К, 2017. — 816 с. — Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=272162>

55. Ауэрман, Т. Л. Основы биохимии [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Т.Л. Ауэрман, Т.Г. Генералова, Г.М. Сусянок. — М. : ИНФРА-М, 2019. — 400 с. — Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=329662>

56. Явна, Д.В, Сенсорные и перцептивные процессы [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Д.В. Явна , И.В. Куприянов ,М.В. Буняева. - Ростов-на-Дону:Южный федеральный университет, 2016. - 140 с. — Режим доступа: <https://new.znaniium.com/read?id=330775>

57. Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : учеб. пособие / А. Т. Васюкова. — 2-е изд. — М. : «Дашков и К°», 2018. — 496 с. — Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=94165>

58. Вобликова, Т. В. Процессы и аппараты пищевых производств : учеб. пособие / Т. В. Вобликова, С. Н. Шлыков, А. В. Пермяков. - 3-е изд., стер.. - СПб. : Изд-во "Лань", 2017. - 200с.

59. Радкевич, Я. М. Метрология, стандартизация и сертификация в 3 ч. Часть 1. Метрология [Электронный ресурс] : учебник / Я. М. Радкевич, А. Г. Схиртладзе. — 5-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 235 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/456497>

60. Радкевич, Я. М. Метрология, стандартизация и сертификация в 3 ч. Часть 2. Стандартизация [Электронный ресурс] : учебник / Я. М. Радкевич, А. Г. Схиртладзе. — 5-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 481 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/index.php/bcode/442473>

61. Радкевич, Я. М. Метрология, стандартизация и сертификация в 3 ч. Часть 3. Сертификация [Электронный ресурс] : учебник / Я. М. Радкевич, А. Г. Схиртладзе. — 5-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 132 с.– Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/425142>

62. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом [Электронный ресурс] : учеб. пособие / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — М : Издательство Юрайт, 2019. — 179 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/437778>

63. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий [Электронный ресурс] : учебник / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 178 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/437374>

64. Феоктистова, Т.Г. Производственная санитария и гигиена труда [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Т.Г. Феоктистова., О.Г. Феоктистова, Т.В. Наумова. - М.:НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 382 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=335024>

65. Васюкова, А. Т. Проектирование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: Практикум / А. Т. Васюкова. – М. : «Дашков и К^о», 2018. – 144 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=257642>

66. Ким, И. Н. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания. Морепродукты. В 2 ч. Часть 1 [Электронный ресурс] : учеб. пособие / И. Н. Ким, А. А. Кушнирук, В. В. Кращенко ; под общ. ред. И. Н. Кима. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 229 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/452609>

67. Ким, И. Н. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания. Морепродукты. В 2 ч. Часть 2 [Электронный ресурс] : учеб. пособие / И. Н. Ким, В. В. Кращенко, А. А. Кушнирук. — 2-е изд., испр. и

доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 208 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/452860>

68. Научные основы формирования ассортимента пищевых продуктов с заданными свойствами. Технологии получения и переработки растительного сырья [Электронный ресурс] / Л.Н. Меняйло [и др.] .- Краснояр.: СФУ, 2015. - 212 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=141166>

69. Васюкова, А. Т. Технология кулинарной продукции за рубежом [Электронный ресурс] : учебник / А. Т. Васюкова, Н. И. Мячикова, В. Ф. Пучкова; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017. — 368 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=283502>

70. Васюкова, А. Т. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / под ред. проф. А. Т. Васюковой. – 3-е изд. – М. : Дашков и К, 2017. – 816 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=272162>

71. Кузнецов, И.Н. Современный этикет [Электронный ресурс] / И.Н. Кузнецов, - 8-е изд. – М. : Дашков и К, 2018. - 496 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=279514>

72. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом [Электронный ресурс] : учеб. пособие / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — М : Издательство Юрайт, 2019. — 179 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/437778>

73. Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Ф.Г. Федцов , - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2017. - 248 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=286442>

74. Васюкова, А. Т. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / под ред. проф. А. Т. Васюковой. – 3-е изд. – М. : Дашков и К, 2017. – 816 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=272162>

75. Яковлева, Е.Л. Татарская кухня в контексте повседневности [Электронный ресурс] : учеб. пособие/ Е.Л.Яковлева. - Казань : Изд-во "Познание" Казанского инновационного университета, 2019. - 372с. – Режим доступа : <http://repo.ieml.ru:80/xmlui/handle/123456789/14048>

76. Пищевая химия. Добавки [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Л. В. Донченко, Н. В. Сокол, Е. В. Щербакова, Е. А. Красноселова ; отв. ред. Л. В. Донченко. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 223 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/444268>

в) интернет-ресурсы:

1. Электронная библиотека <http://window.edu.ru>
 2. Электронная библиотека <http://books.ru>
 3. Российская государственная библиотека [Электронный ресурс]
<http://www.rsl.ru>
 4. Открытая электронная библиотека <http://orel.rsl.ru/>
 5. Электронная библиотека Российской национальной библиотеки
<http://www.nlr.ru:8101/online.html>
 6. Виртуальная библиотека Государственной публичной научно-технической библиотеки <http://www.library.ru>
 7. Сайт Национальной библиотеки Республики Татарстан <http://www.kitaphane.ru>
 8. Электронная библиотека <http://www.e-library.ru>
 9. Электронная библиотека <http://www.auditorium.ru>
- * Сборники технических нормативов больше не переиздавались

12. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения, современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем

Программное обеспечение:

При проведении практики используются **программное обеспечение:**

Лицензионное программное обеспечение

ОС MS Windows 7

MS Office Standard 2007

MS Office 16

Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10

Рекомендуемое дополнительное программное обеспечение

7 ZIP

PDF файлов Adobe Acrobat Reader DC

K-Lite Mega Codec Pack 10 и выше

Mozilla Firefox

Специализированное программное обеспечение, необходимое для выполнения программы практики в профильной организации (предоставляется профильной организацией).

Информационные справочные системы

Справочно-правовая система «Гарант».

Электронная информационно-образовательная среда КИУ (ИЭУП).

Профессиональные базы данных

1. Профессиональная база данных: база данных государственной статистики Федеральной службы государственной статистики
http://www.gks.ru/wps/wcm/connect/rosstat_main/rosstat/ru/statistics/
2. Профессиональная база данных: база социологических данных Всероссийского центра изучения общественного мнения
<https://wciom.ru/database/>
3. Профессиональная база данных: Реестр профессиональных стандартов Министерства труда и социальной политики Российской Федерации
<http://profstandart.rosmintrud.ru/obshchiy-informatsionnyy-blok/natsionalnyu-reestr-professionalnykh-standartov/reestr-professionalnykh-standartov/>
4. Профессиональная база данных: Федеральный исследовательский центр питания, биотехнологий и безопасности пищи.
<http://www.ion.ru/>
5. Профессиональная база данных: Российская ассоциация кулинаров
<http://dreamchef.ru/>
6. Профессиональная база данных: Федерация рестораторов и отельеров
<http://frio.ru/>
7. Профессиональная база данных: портал Индустрии гостеприимства и питания
<http://www.horeca.ru/>

13. Материально-техническое обеспечение производственной практики (научно-исследовательской работы)

Материально-технической базой проведения производственной практики (научно-исследовательской работы) является материально-техническая база университета.

| Форма учебных занятий по практике | Наименование укомплектованных специальных учебных помещений с перечнем основных технических средств обучения (ТСО) |
|---|---|
| Научно-исследовательская работа (лабораторная работа) | Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации, лаборатория технологии для научно-исследовательских работ (Лаборатория продуктов общественного питания): Простое оборудование: специализированная учебная мебель, столы производственные, стол кондитерский, стеллажи для посуды, шкаф железный, подставка под пароконвектомат, шкаф столбик металлический; сложное оборудование: электрополотенце BR-GSX-2000A, слайсер, микроволновая печь SAMSUNG, кипятильник чай-кофе WH-8c, весы электронные настольные |

| | |
|--|--|
| | <p>фасовочные ВР-05мс, весы т-708ф фиеста форт, вытяжка вентиляционная электрическая ввэ-0,9, чайник ВИТЕК, кофемолка VT-1546 SR, особо сложное оборудование: плита электрическая с духовкой (Гриль-Мастер), плита электрическая с конвекцией Ф4ПдкЭ, пароконвектомат ПКА 6-1/1ПМ, холодильник-витрина POZIC, миксер планетарный, блендер электрический РНВ 0711L, мясорубка ММ-12, фритюрница электрическая, печь конвекционная 43dx, шкаф расстоечный 83 li, водонагреватель er50-vtermex, овощерезка ROBOTCOUPECL-30 BISTRO, соковыжималка BOSCH, тостер BOSCH, вафельница SUPRA, мультиварка VITESSE, хлебопечка MOULINEX, машина вакуумная упаковочная GEMLUXX, плита индукционная GASTRORAG, термостат погружной GEMLUX, шкаф холодильный среднетемпературный BRAVO, стиральная машина INDESIT, посудомоечная машина HANSA, мясорубка REDMOND, аппарат для сахарной ваты, аппарат шоковой заморозки HURAKAN, куттер AIRHOT, электрогриль VITEZZE.</p> |
| <p>Научно-исследовательская работа (лабораторная работа)</p> | <p>Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации, лаборатория микробиологии для научно-исследовательских работ (Лаборатория микробиологии и контроля качества продуктов):</p> <p>Простое оборудование: специализированная учебная мебель, доска; сложное оборудование: лабораторное оборудование для экологического контроля и контроля загрязнения атмосферы и воды: микроскопы бинокулярные МИКРОМЕД 2-20, микроскоп для преподавателя с фотокамерой МИКМЕД-6, аквадистиллятор АДЭа-4-СПБ, шкаф сушильный SNOL, Термостат ТС-1/20 СПУ, мешалка магнитная 6-ти местная ПЭ-0135, перемешивающее устройство ПЭ-0034, Весы GX-600, иономер-рн-метр ЭКСПЕРТ, шкаф ламинарный, холодильник Веко, шкаф вытяжной без подвода воды 1200x900x2300 керамика; особо сложное оборудование: ТСО: телевизор; ноутбук.</p> |
| <p>Научно-исследовательская работа (лабораторная работа)</p> | <p>Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации, лаборатория химии для научно-исследовательских работ (Химико-аналитическая лаборатория):</p> <p>Простое оборудование: специализированная учебная мебель, доска; сложное оборудование: лабораторное оборудование: шкаф сушильный SNOL, аквадистиллятор АДЭа-4-СПБ, весы аналитические AGN200, весы HL-400, иономер рн-метр Эксперт, мешалка магнитная одноместная без подогрева ПЭ-</p> |

| | |
|--|--|
| | 0319, перемешивающее устройство ПЭ-0034, спектрофотометр, рефрактометр ИРФ; особо сложное оборудование: ТСО: видеопроекционное оборудование; компьютер с программным обеспечением и подключением к сети «Интернет». |
|--|--|

Помещение для самостоятельной работы:

компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза, укомплектованное специализированной учебной мебелью.

Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций: специализированная учебная мебель. ТСО: телевизор; ноутбук.

Приложение 1

Декану экономического факультета
НФ КИУ имени В.Г. Тимирязова (ИЭУП)
Галеевой Евгении Исаевне
от обучающегося группы _____
формы обучения _____

(ФИО)

ЗАЯВЛЕНИЕ

Прошу утвердить мне место прохождения производственной практики
(научно-исследовательской работы)

Способ проведения практики (выездная /стационарная)

«__» _____ 20__ г. _____ / _____ /
(подпись обучающегося) (ФИО)

Согласовано:

«__» _____ 20__ г. _____ / _____ /
(подпись Заведующего кафедрой) (ФИО)

**Индивидуальное задание, выполняемое в период
производственной практики
(научно-исследовательской работы)**

Обучающийся _____

(ФИО)

курс _____ уч. группа _____ направление подготовки 19.03.04
Технология продукции и организация общественного питания профиль
Технология организации ресторанного дела

Срок прохождения с _____ по _____

| № п/п | Содержание индивидуального задания |
|----------|---|
| 1 | Ознакомление с тематикой научно-исследовательских работ выпускающей кафедры и выбор темы исследований |
| 2 | Подбор литературы, анализ состояния изучаемого вопроса и разработка плана проведения научно-исследовательской работы |
| 3 | Теоретические исследования по теме НИР на основе базовых положений товароведения, аналитической и физической и коллоидной химии, микробиологии, физиологии питания, идентификации и фальсификации товаров и технологии продукции общественного питания и других специальных дисциплин |
| 4 | Разработка методики экспериментальных исследований и проведение исследований по заданной методике для получения конкретных результатов, в том числе по контролю соответствия качества производимой продукции и услуг |
| 5 | Обработка материалов исследования, подготовка данных для составления и написания отчёта по НИР, защита отчёта. |

Планируемые результаты практики

| № пп | Индекс компетенции | Содержание компетенции (или ее части) | Пункт практики, обеспечивающий этапы формирования компетенции (или ее части) | В результате прохождения пункта практики, обеспечивающего формирование компетенции (или ее части) обучающийся должен: | | |
|---------|--------------------|---|--|---|--|--|
| | | | | знать | уметь | владеть |
| 1 | ОК-6 | способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, | подготовительный, содержательный, отчетный этапы | концепции социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий; | взаимодействовать с представителями иных культурных, социальных, этнических, | навыками толерантного поведения, навыками предупреждения и решения конфликтных |

| | | | | | | |
|---|-------|--|--|--|---|---|
| | | конфессиональные и культурные различия | | содержание толерантного поведения; методы разрешения конфликтов | конфессиональных групп; работать в коллективе по решению конкретных задач; использовать методы преодоления конфликтных ситуаций | ситуаций в процессе совместной деятельности |
| 2 | ОК-7 | способностью к самоорганизации и самообразованию | подготовительный, содержательный, отчетный этапы | содержание процессов самоорганизации и самообразования, их особенности и технологии реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности в области производства продуктов питания | формулировать цели, решать задачи, определять критерии и показатели достижения целей | формами и методами самообучения и самоконтроля |
| 3 | ОПК-1 | способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых | подготовительный, содержательный, отчетный этапы | сущность и значение информации в развитии современного общества; - основные закономерности функционирования информационных процессов в различных системах; - основные источники информации | информационно-коммуникационные технологии - использовать базовые знания об информационных системах для решения исследовательских профессиональных задач - проводить поиск научной и технической | методами решения стандартных задач профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и навыками |

| | | | | | | |
|---|-------|--|--|---|---|---|
| | | технологий | | для решения задач | информации с использованием общих и специализированных баз данных | управления информацией для решения исследовательских профессиональных задач |
| 4 | ОПК-2 | способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения | подготовительный, содержательный, отчетный этапы | современные тенденции развития техники и технологии производства продуктов питания | приобретать новые знания, использовать современные научные технологии, использовать их в технологических процессах производства продукции питания | навыками количественного и качественного анализа технологических процессов производства продукции питания различного назначения |
| 5 | ОПК-3 | способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам | подготовительный, содержательный, отчетный этапы | технологические процессы производства кулинарной продукции и услуг; методы технологического контроля | оценивать соответствие качества производимой продукции и услуг установленным нормам | практическим и навыками технологического контроля продукции и услуг |
| 6 | ПК-24 | способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов | подготовительный, содержательный, отчетный этапы | принципы постановки эксперимента, методики стандартных испытаний сырья, готовой продукции и технологических процессов | проводить измерения, наблюдения, составлять описания проводимых исследований | способами экспериментальных исследований, характерных для профессиональной области |
| 7 | ПК-25 | способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественной и | подготовительный, содержательный, отчетный этапы | современную научную материально-техническую базу; отечественный и зарубежный | анализировать, обобщать и делать выводы по результатам исследований | методологией поиска и использования научно-технической информации |

| | | | | | | |
|---|-------|--|--|---|--|--|
| | | зарубежный опыт по производству продуктов питания | | опыт по производству продуктов питания | | |
| 8 | ПК-26 | 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 | подготовительный, содержательный, отчетный этапы | принципы измерения и составления описания проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций | измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций | владения статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований |

Составил рабочий график (план) проведения практики, разработал индивидуальное задание для обучающихся, выполняемые в период практики:

Руководитель практики от Университета _____

_____ (уч. звание, должность; ФИО)

_____ (подпись)

« _____ » _____ 20 _____ г.

**ЧОУ ВО «Казанский инновационный университет
имени В.Г. Тимирязова (ИЭУП)»
Нижекамский филиал**

Экономический факультет

**ОТЧЕТ
о прохождении производственной практики
(научно-исследовательской работы)**

Обучающегося группы _____ курса _____

направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

профиль Технология организации ресторанного дела

Фамилия _____

Имя _____

Отчество _____

Место прохождения практики _____

Время прохождения практики с _____ по _____

Руководитель практики от Университета

(уч. звание, должность, ФИО)

20__ г.

Оценочный лист руководителя практики от Университета

| Показатель | Балл макс. | Балл факт. |
|---|------------|------------|
| Овладение способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий (ОПК-1) | 5 | |
| Овладение способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-3, ПК-24) | 5 | |
| Овладение способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ОК-6, ПК-24) | 5 | |
| Овладение способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ОК-7, ОПК-2, ПК-25) | 5 | |
| Итого | 20 | |

Подпись Руководителя практики от Университета _____

« ____ » _____ 20 ____ г.

Памятка

Основные положения по прохождению практики

1. До начала практики научный руководитель практики проводит инструктаж обучающихся и выдает: дневник, задание на практику. Проводит ознакомительную лекцию по порядку проведения практик. Знакомит с программой и методическими указаниями по выполнению отчета по практике и направляет их обучающегося в электронном виде.

2. Обучающийся во время практики обязан строго соблюдать правила внутреннего трудового распорядка организации, требования охраны труда и пожарной безопасности.

3. Отчет составляется обучающимся в соответствии с указаниями, индивидуальных заданий и дополнительными указаниями руководителей практики.

Правила ведения дневника:

1. Дневник наравне с отчетом о прохождении практики является основным документом, по которому обучающийся отчитывается о выполнении практик.

2. Во время практики обучающийся ежедневно кратко и аккуратно записывает в дневнике от руки все, что проделано за день по выполнению календарного плана и индивидуального задания практики.

3. Не реже одного раза в неделю обучающийся обязан представить дневник на просмотр руководителю практики, который, в случае необходимости, корректирует работу обучающегося.

4. В установленный срок обучающийся должен сдать научному руководителю практики отчет и дневник практики. Без дневника практика не зачитывается.

Приложение 4

ЧОУ ВО «Казанский инновационный университет имени В.Г. Тимирязова (ИЭУП)»
Нижекамский филиал

Направление на производственную практику (научно-исследовательскую работу)

(Дневник)

Фамилия _____ Имя, отчество _____

Факультет экономический

Курс _____ Группа _____ Направление 19.03.04 Технология
продукции и организация общественного питания профиль Технология
организации ресторанного дела

1. Предписание на практику

Обучающийся _____

Направляется на производственную практику (научно-исследовательскую работу)

Срок практики с _____ по _____

2. Инструктаж по соблюдению правила внутреннего трудового распорядка, требования охраны труда и пожарной безопасности:

Инструктаж провел:

Руководитель практики от
Университета:

(должность, ФИО)

М.П.

С требованиями правила внутреннего
трудоустройства, требования охраны
труда и пожарной безопасности: ознакомлен:

(ФИО, подпись обучающегося)

Дневник прохождения практики

| № п/п | Дата | Рабочие записи |
|-------|------|----------------|
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

| | | |
|--|--|--|
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

Обучающийся в период прохождения практики:

| Характеристики | Выполнено | Не выполнено |
|---|-----------|--------------|
| Выполнил индивидуальное задание, предусмотренное программой практики | | |
| Соблюдал правила внутреннего трудового распорядка | | |
| Соблюдал требования охраны труда и пожарной безопасности | | |

Руководитель практики от Университета

(должность, фамилия, имя, отчество)

М.П.

**ЧОУ ВО «Казанский инновационный университет
имени В.Г. Тимирязова (ИЭУП)»
Нижекамский филиал**

Экономический факультет

**Рабочий график (план) проведения производственной практики
(научно-исследовательской работы)**

обучающийся _____
(курс, группа, фамилия, имя отчество)

место прохождения практики

(указывается полное наименование структурного подразделения КИУ)

| Дата | Содержание работы |
|------|---|
| | Ознакомление с тематикой научно-исследовательских работ выпускающей кафедры и выбор темы исследований |
| | Подбор литературы, анализ состояния изучаемого вопроса и разработка плана проведения научно-исследовательской работы |
| | Теоретические исследования по теме НИР на основе базовых положений товароведение, аналитической и физической и коллоидной химии, микробиологии, физиологии питания, идентификации и фальсификации товаров и технологии продукции общественного питания и других специальных дисциплин |
| | Разработка методики экспериментальных исследований и проведение экспериментов для получения конкретных результатов. |
| | Обработка материалов исследования, написание отчета по НИР |

Заключение руководителя практики от Университета

Обучающийся _____
(ФИО)

курс _____ уч. группа _____ направление подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль
«Технология организации ресторанного дела»
прошел практику с _____ по _____

Оценочный лист подготовки отчета о прохождении производственной практики (научно-исследовательской работы)

| Качественные характеристики работы | Макс. балл | Факт. балл |
|---|---------------|---------------|
| Реализация компетентностного подхода | 30 | |
| Овладение способностью проводить исследования по заданной методике, 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-24, ПК-26) | 9 | |
| Овладение навыками количественного и качественного анализа технологических процессов производства продукции питания различного назначения, изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания(ПК-25, ОПК-2) | 9 | |
| Соответствие глав и параграфов их названию (ОК-7) | 6 | |
| Актуальность источников литературы, использование в работе первичных данных, официальных источников информации сети Интернет (ОК-6, ОПК-2, ПК-26) | 6 | |
| Оценка подготовки отчета по формальным признакам | 10 | |
| Соблюдение сроков сдачи работы | 5 | |
| Соответствие оформления отчета методическим указаниям | 5 | |
| Итого | 40 | |

Оценочный лист результатов прохождения производственной практики (научно-исследовательской работы)

| Критерий защиты | Макс. балл | Факт. балл |
|--|---------------|---------------|
| Реализация компетентностного подхода | 31 | |
| Умение работать в коллективе, владение факторами и условиями, влияющими на развитие личности (ОК-6, ОК-7) | 7 | |
| Владение навыками научно- исследовательской деятельности, способами экспериментальных исследований для профессиональной области, методологией поиска и использования научно-технической информации (ОПК-1, ПК-24, ПК-25) | 9 | |
| Умение использовать знания для количественного и качественного анализа технологических процессов, технологического контроля продукции | 8 | |

| | | |
|--|-----------|--|
| питания и услуг (ОПК-2, ОПК-3) | | |
| Умение измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, научных публикаций и владение статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных (ПК-26) | 7 | |
| Оценка защиты отчета по формальным признакам | 9 | |
| Содержательность выступления (наличие вводной части, результатов научно-исследовательской работы по разработке кулинарной продукции, технологической документации) | 3 | |
| Качество презентации (аккуратность, содержательность, логичность) | 3 | |
| Ответы обучающегося на дополнительные вопросы (логичность и последовательность ответов, четкость и ясность формулировок; использование в ответах технологической терминологии, подкрепление ответов положениями нормативно-правовых актов, выводами и расчетами, отраженными в отчете) | 3 | |
| Итого | 40 | |

Баллы за дневник, отчет и защиту отчета суммируются и выставляется оценка по следующей шкале:

До 60 баллов - неудовлетворительно

60-70 баллов - удовлетворительно

71-85 баллов - хорошо

86-100 баллов – отлично

Общая сумма баллов за дневник, отчет и защиту отчета (оценка за практику): _____

Подпись руководителя практики от Университета _____

« ____ » _____ 20__ г.

Содержание

Введение

1. Товароведная технологическая характеристика сырья
2. Описание технологической документации, регулирующей производство кулинарной продукции
3. Разработка фирменной кулинарной продукции из кулинарного сырья

Заключение

Список использованной литературы

Приложения