

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФГБОУ ВПО «Уральский государственный экономический университет»

Протокол  
Ученого совета института  
Торговли, пищевых технологий и сервиса

№ 8 от 20.03.2015г

**УТВЕРЖДАЮ**  
директор института  
Торговли, пищевых технологий и сервиса  
Соловьёва В.П./  
(подпись)

**Программа учебной практики**

Направление подготовки

**19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

Направленность (профиль)

**"Технология продукции и организация ресторанного бизнеса"**

Автор(ы): Крюкова Е.В., доцент

Одобрены на заседании кафедры  
Технологий питания

Протокол № 8 от 19.03.2015г

Зав. кафедрой

  
(подпись)  
Чугунова О.В.

(Фамилия И.О.)

Рекомендованы УМК института  
Торговли, пищевых технологий и  
сервиса

Протокол № 3 от 19.03.2015г

Председатель

  
(подпись)  
Чернышева Н.К.

(Фамилия И.О.)

Екатеринбург  
2015

## Вид практики, способ и формы ее проведения

№ п/п	Вид практики	Способ и формы проведения практики	Место проведения практики
1.	учебная	<ul style="list-style-type: none"> <li>• практические занятия с использованием интерактивных/инновационных педагогических технологий</li> <li>• выполнение практических заданий на предприятии под руководством куратора от предприятия</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• учебная практика проводится в структурных подразделениях УрГЭУ (возможно посещение профильных организаций с целью изучения их опыта решения конкретных профессиональных и производственных задач в соответствии с заданием практики)</li> <li>• учебная практика проводится на предприятиях – базах практики, с которыми у УрГЭУ заключены договоры о сотрудничестве</li> </ul>

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

№ п/п	Планируемые результаты обучения при прохождении практики
1.	<p>Студент должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– основы организации технологии производства продукции общественного питания;</li> <li>– основные методы и положения экономической науки и хозяйствования;</li> <li>– основные этапы жизненного цикла продукции;</li> <li>– положения технических регламентов, санитарных правил и норм, других международных и российских нормативно-технических документов, регламентирующих качество и безопасность товаров.</li> </ul>
2.	<p>Студент должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– строить межличностные отношения и работать в коллективе;</li> <li>– ставить цели, выбирать пути их достижения, собирать, обобщать и анализировать информацию;</li> <li>– работать с компьютером, использовать ресурсы Интернет для поиска необходимой информации;</li> <li>– использовать нормативно-технические документы.</li> </ul>
3.	<p>Студент должен владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– способностью к освоению, обобщению и анализу информации;</li> <li>– навыками делового общения;</li> <li>– навыками сбора, обобщения и анализа информации;</li> <li>– навыками использования современных программных продуктов и ресурсов Интернет.</li> </ul>
4.	<p>У студента должны быть сформированы следующие компетенции:</p> <p>ОК-5 (способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия);</p> <p>ОК-7 (способностью к самоорганизации и самообразованию);</p> <p>ОПК-1 (способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом</p>

	<p>формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий);</p> <p>ОПК-5 (готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов);</p> <p>ПК-1 (способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания);</p> <p>ПК-2 (владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования);</p> <p>ПК-3 (владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест);</p> <p>ПК-19 (владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг).</p>
--	--

### 3. Место практики в структуре образовательной программы

Данный вид практики является логическим продолжением изучения теоретических дисциплин. Она позволяет понять взаимодействие структурных подразделений предприятия в осуществлении производственной, коммерческой, управленческой, снабженческой деятельности, в создании потребительской полезности продукции или услуги, в формировании, обеспечении и управлении качеством продукции или услуги на всех этапах жизненного цикла.

Практика готовит студентов к более осознанному изучению последующих учебных дисциплин, выполнению курсовых работ по дисциплинам «Технология продукции общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Проектирование предприятий общественного питания», к производственной практике и итоговой государственной аттестации.

### 4. Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях либо в академических или астрономических часах

Общая трудоемкость учебной практики составляет *3 зачетных единицы, 108 часов.*

### 5. Содержание практики

№ п/п	Этапы практики	Содержание	Формы контроля
1.	Организационный	<ul style="list-style-type: none"> <li>– участие в организационном собрании;</li> <li>– получение дневника практики и памятки по прохождению учебной практики;</li> <li>– получение индивидуального задания/тематического задания;</li> <li>– проведение инструктажа руководителем практики от кафедры.</li> </ul>	Самоконтроль, собеседование
2.	Подготовительный	<ul style="list-style-type: none"> <li>– прибытие на место практики;</li> <li>– знакомство с руководителем практики от</li> </ul>	Самоконтроль, собеседование

		<ul style="list-style-type: none"> <li>предприятия;</li> <li>– инструктаж по технике безопасности, охране труда, правилам внутреннего распорядка;</li> <li>– ознакомительная экскурсия по предприятию, ознакомление с историей развития предприятия;</li> <li>– заполнение дневника.</li> </ul>	
3	Основной	<ul style="list-style-type: none"> <li>– изучение организационной структуры предприятия;</li> <li>– изучение ассортимента продукции предприятия;</li> <li>– изучение планировки предприятия (цехов, зала и пр.);</li> <li>– изучение технологических процессов на предприятии;</li> <li>– изучение нормативных документов, используемых в работе по управлению качеством на предприятии;</li> <li>– изучение структуры персонала предприятия;</li> <li>– изучение этапов производственного процесса и применяемого оборудования;</li> <li>– изучение видов несоответствий;</li> <li>– изучение работ в области планирования, обеспечения, контроля и улучшения качества продукции и снижения брака;</li> <li>– заполнение дневника по практике.</li> </ul>	Самоконтроль, собеседование
4.	Заключительный	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оформление отчета о практике;</li> <li>– защита отчета.</li> </ul>	Защита отчета по итогам прохождения практики

## 6. Форма отчетности по практике

По результатам учебной практики студент составляет **отчет о выполнении работ**, свидетельствующих о закреплении теоретических знаний и умений, приобретении практического опыта, освоении общекультурных и профессиональных компетенций, с описанием решения задач практики.

Вместе с отчетом студент предоставляет на выпускающую кафедру **дневник практики**, подписанный руководителем практики от вуза и от организации – базы практики и заверенный печатью организации – базы практики.

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

Для промежуточной аттестации используется балльно-рейтинговая система в соответствии с «Положением об академическом рейтинге». Аттестация по итогам прохождения практики проводится **в форме дифференцированного зачета**.

### 7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе прохождения практики

№ п/п	Компетенции	Этапы практики
1.	ОК-5 (способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия); ОК-7 (способностью к самоорганизации и самообразованию).	Организационный
2.	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 технологий); ПК-3 (владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест).	Подготовительный
3.	ОПК-5 (готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов); ПК-2 (владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования).	Основной
4.	ПК-1 (способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания); ПК-19 (владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг).	Заключительный

## 7.2. Показатели и критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования, шкалы оценивания

№ п/п	Этапы практики	Компетенции	Показатели оценивания компетенций	Критерии оценивания компетенций	Шкала оценивания компетенций	
					Минимальный балл	Максимальный балл
1.	Организационный	ОК-5 (способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межлич-	выбор и осуществление студентом коммуникационного стиля	корректное поведение, грамотная речь (с использованием профессиональных терминов), доброжелательность и толерантность к окружающим	0	10

		ностного и межкультурного взаимодействия);				
		ОК-7 (способностью к самоорганизации и самообразованию).	деятельность студента по самоорганизации и самоуправлению	студент осуществляет рефлексию; аргументирует свою точку зрения	0	10
2.	Подготовительный	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 технологий);	выбор студентом правильного варианта решения	студент демонстрирует аналитический/нормативный тип мышления при оценке информации	0	10
		ПК-3 (владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест).	способность прогнозировать последствия принимаемых производственных решений	студент соотносит последствия и возможные риски при принятии решений, делает правильный выбор	0	10
3.	Основной	ОПК-5 (готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов);	качество проведенного анализа производственной деятельности организации	студент демонстрирует способность использования инструментов для анализа внутренней и внешней среды производства	0	10

		ПК-2 (владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования).	выбор и осуществление студентом правильного действия с программным обеспечением и оборудованием	студент соотносит последствия при принятии решений, делает правильный выбор	0	10
4.	Заключительный	ПК-1 (способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания);	элементы планирования по развитию новых организаций (направлений деятельности)	студент разрабатывает план (фрагмент плана) по организации (направления деятельности)	0	10
		ПК-19 (владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг).	выбор студентом правильных нормативных технологических документов	студент демонстрирует нормативный тип мышления при оценке информации	0	10

**7.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и/или опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе прохождения практики**

Учебная практика проводится на предприятиях – базах практики, то студентам необходимо оформить отчет. Данная работа предполагает сбор и обработку информации о предприятии, где проходит практика: местонахождение (адрес); ФИО директора (других должностных лиц); изучение организационной структуры предприятия; выявление цели и миссии предприятия; наличие сайта, его содержательная характеристика; описание предоставляемых услуг (выпускаемой продукции); история создания и развития предприятия; описание взаимоотношений с партнерами и конкурентами; наличие корпоративной культуры и т.д.

Отчет оформляется в соответствии с методическими указаниями «Структура и правила оформления текстовых документов».

Отчет состоит из содержания, введения, основной части, заключения, списка использованных источников, приложений. Во введении указывается цель и задачи учебной практики. Разделы основной части делятся на подразделы в зависимости от их объема и содержания по усмотрению студента и руководителя практики от кафедры. Заключение должно содержать перечень изученных вопросов и проведенных работ, а также выводы по всем анализируемым вопросам и рекомендации по совершенствованию технологии продуктов общественного питания на предприятии. В приложение включаются большие схемы и таблицы, заполненные образцы отчетных документов, актов, сертификатов, договоров, политика и цели в области качества и другие дополнительные материалы.

Основная часть отчета должна содержать следующие подразделы:

### 1. Общая характеристика предприятия

В отчете следует указать наименование, тип (класс) предприятия, мощность, его адрес, режим работы, ассортимент выпускаемой продукции, контингент потребителей и методы обслуживания.

В отчете необходимо выделить разделы: «Общие требования санитарии» и «Требования техники безопасности».

### 2. Складские помещения

В отчете отразить состав складских помещений (охлаждаемых и неохлаждаемых), условия хранения продуктов, описать используемую тару и оборудование.

### 3. Производственные цехи

Ознакомиться с технологическими процессами и овладеть приемами кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, блюд и изделий.

Ознакомиться с оборудованием, инвентарем и посудой цехов, освоить правила эксплуатации оборудования.

В отчете по *каждому цеху* отразить:

- назначение цеха; режим работы; квалификацию и количество работающих;
- наименование, вид и количество поступающего сырья и полуфабрикатов; сроки и условия хранения в цехе;
- технологические операции по обработке каждого вида сырья;
- ассортимент получаемых полуфабрикатов или готовой продукции;
- перечень оборудования, инвентаря и посуды, применяемые в цехе, их назначение;
- технологические линии или участки цеха.

#### 3.1 Овощной цех



Освоить приемы механической обработки овощей и технологию приготовления полуфабрикатов из них.

Научиться производить очистку картофеля, корнеплодов в картофелечистке, их дочистку. Освоить зачистку капусты, салатных овощей и зелени, томатов очистку репчатого лука и тыквенных овощей, знать особенности обработки других овощей.

Уметь выполнять простые формы нарезки овощей. Изучить кулинарное использование различных видов нарезки (приложение Б, таблицы Б.1, Б.2). В отчете нарисовать формы и указать размеры нарезки овощей.

### 3.2 Мясо-рыбный цех

Освоить механическую кулинарную обработку мяса, птицы, рыбы с костным скелетом и приготовление полуфабрикатов из них.

Ознакомиться с приемами разуба и разделки туш крупного и мелкого скота на отрубы, обвалки отрубов и приготовления крупнокусковых полуфабрикатов; усвоить их наименования, кулинарное назначение и выход (приложение Б, таблица Б.3).

Приобрести практические навыки по нарезке порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, отбиванию, панированию, приготовлению лезона. Знать характеристикуготавливаемых полуфабрикатов - внешний вид, размеры, массу, вид панировки и др. (приложение Б, таблицы Б.4, Б.5).

Освоить механическую кулинарную обработку субпродуктов; подготовку костей для варки бульонов.

Ознакомиться с обработкой сельскохозяйственной птицы; научиться заправлять обработанные тушки кур «в кармашек», готовить полуфабрикаты из птицы.

Ознакомиться с приемами обработки рыбы с костным скелетом, особенностями размораживания. Научиться разделять рыбу, изучить виды полуфабрикатов для каждого способа тепловой обработки. Освоить особенности нарезки, виды панирования. Знать, какие пищевые отходы получаются при обработке сырья, их использование.

Освоить технологию приготовления рубленой массы из мяса говядины, кур и рыбы (натуральной и котлетной), соотношение компонентов, ассортимент полуфабрикатов. Научиться готовить массу, порционировать, формовать, панировать полуфабрикаты; знать их характеристику (приложение Б).

### 3.3 Горячий цех

Освоить механическую и тепловую обработку поступающих продуктов и полуфабрикатов, приготовление блюд и кулинарных изделий.

Изучить способы тепловой обработки продуктов: основные, комбинированные, вспомогательные; знать их характеристику и особенности.

Ознакомиться с технологией приготовления бульонов, пассерованием овощей, подготовкой других продуктов для супов, соусов.

Освоить подготовку круп, макаронных изделий, бобовых и технологию приготовления из них блюд и кулинарных изделий.

Научиться готовить овощные массы для котлет, запеканок, пудингов; творожную массу - для сырников; яично-молочную смесь - для омлетов. Уметь порционировать массы, формовать и панировать полуфабрикаты.

### 3.4 Холодный цех

Освоить кулинарную обработку пищевых продуктов и полуфабрикатов с целью приготовления закусок.

Овладеть навыками нарезки овощей, фруктов, гастрономических товаров и других продуктов для приготовления бутербродов, салатов и др. Освоить разделку сельди, приготовление салатных заправок, холодных напитков, киселей, компотов.

### 3.5 Мучной или кондитерский цех

Обратить внимание на существенные различия мучного и кондитерского цехов. Определить какой именно цех имеется на данном предприятии, дать его конкретные характеристики и особенности.

Ознакомиться с обработкой поступающих в цех сырья и пищевых продуктов. Овладеть приемами просеивания муки, подготовки яиц, приготовления растворов соли и сахара, зачистки жиров, подготовки дрожжей и др.

Освоить технологию приготовления дрожжевого теста (опарного, безопарного), последовательность операций при приготовлении полуфабрикатов и выпечке изделий.

Ознакомиться с производством пресного теста, ассортиментом изделий из него.

### 4. Помещения для потребителей

К помещениям для потребителей относят вестибюль, гардероб, туалеты для потребителей, обеденный зал с раздаточной линией (при самообслуживании).

Студентам необходимо изучить составляющие единицы раздаточной линии, подготовку ее к работе; научиться порционировать, отпускать блюда, знать их выход, температуру подачи.

Ознакомиться с работой кассового аппарата.

В отчете отразить:

- назначение линии раздачи; оборудование, инвентарь и посуда, применяемые для раздачи пищи;
- моечная столовой посуды, её назначение, используемые моечные средства, оборудование;
- зал предприятия: вместимость, оборудование, оформление зала.

Дневник студента должен содержать:

- перечень работ, выполненных студентом за время практики, заверенные подписью руководителя практики от предприятия;
- заключение студента по итогам практики и его предложения);
- характеристику работы студента руководителем учебной практики от предприятия;
- оценку руководителя практики от кафедры;
- даты начала и окончания практики с печатями и подписями.

По итогам практики проводится защита в течение 3 дней по окончании практики в присутствии руководителя практики от кафедры или комиссии, состав которой утверждается распоряжением заведующей кафедрой.

### **Критерии оценивания результатов прохождения практики (защиты отчета) и уровней формирования компетенций**

№	Критерии оценки	Балл	Критерии оценивания формирования компетенций	Уровни формирования компетенций
1.	<b>Оценка «отлично»</b> ставится, если студент	5	Творческое действие – самостоя-	четвер-

	строит ответ логично в соответствии с планом, показывает максимально глубокие знания профессиональных терминов, понятий, категорий, концепций и теорий. Устанавливает содержательные межпредметные связи. Развернуто аргументирует выдвигаемые положения, приводит убедительные примеры.		тельное конструирование способа деятельности, поиск новой информации. Формулирование оценочных суждений на основе имеющихся фактов и заданных критериев.	тый
2.	<b>Оценка «хорошо»</b> ставится, если студент строит свой ответ в соответствии с планом. В ответе представлены различные подходы к проблеме, но их обоснование недостаточно полно. Устанавливает содержательные межпредметные связи. Развернуто аргументирует выдвигаемые положения, приводит необходимые примеры, однако показывает некоторую непоследовательность анализа. Выводы правильны. Речь грамотна, используется профессиональная лексика.	4	Воспроизведение, репродуктивное действие – самостоятельное воспроизведение и применение информации для выполнения данного действия. Студент на этом уровне способен по памяти воспроизводить ранее усвоенную информацию и применять усвоенные алгоритмы деятельности для решения типовых задач.	третий
3.	<b>Оценка «удовлетворительно»</b> ставится, если ответ недостаточно логически выстроен, план ответа соблюдается непоследовательно. Студент обнаруживает слабость в развернутом раскрытии профессиональных понятий. Выдвигаемые положения декларируются, но недостаточно аргументированы. Ответ носит преимущественно теоретический характер, примеры ограничены, либо отсутствуют.	3	Применение, продуктивное действие – поиск и использование информации для самостоятельного выполнения нового действия (знания, умения, навыки). Этот уровень предполагает комбинирование студентом известных алгоритмов и приемов деятельности, применения навыков эвристического мышления.	второй
4.	<b>Оценка «неудовлетворительно»</b> ставится при условии недостаточного раскрытия профессиональных понятий, категорий, концепций, теорий. Студент проявляет стремление подменить научное обоснование проблем рассуждениями обыденно-повседневного бытового характера. Ответ содержит ряд серьезных неточностей. Выводы поверхностны	2	Репродуктивная деятельность (узнавание объектов, свойств, процессов при повторном восприятии информации о них или действий с ними). На этом уровне студент не способен самостоятельно, без помощи извне, воспроизводить и применять полученную информацию.	первый

#### **7.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и/или опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций (шкалы и процедуры оценивания)**

1. Технологическое проектирование холодных цехов предприятий общественного питания [Текст] : методические указания по выполнению курсового и дипломного проекта для студентов бакалавриата, обучающихся по направлению подготовки 260501.62 "Технология продуктов общественного питания" дневной и заочной форм обучения / М-во образования и науки Рос. Федерации, Урал. гос. экон. ун-т ; [сост.: Д. В. Гращенков]. - Екатеринбург : [Издательство УрГЭУ], 2014. - 19 с.

2. Основы строительства и инженерного оборудования зданий : методические указания по выполнению расчетно-графической работы для студентов специальности 260501 "Технология продуктов общественного питания" всех форм обучения / М-во образования

и науки Рос. Федерации, Урал. гос. экон. ун-т ; [сост. Г. А. Сулова]. - Екатеринбург : [Издательство УрГЭУ], 2012. - 63 с. :

3. Плиты кухонные : методические указания по выполнению лабораторной работы для студентов специальности 260502 "Технология продуктов общественного питания" / М-во образования и науки Рос. Федерации, Урал. гос. экон. ун-т ; [сост.: В. З. Порцев, Т. С. Порцева]. - Екатеринбург : [Издательство УрГЭУ], 2012. - 18 с.

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

1. Технология продукции общественного питания : учеб. для студентов вузов, обучающихся по специальности 260501 "Технология продуктов обществ. питания" направления подгот. дипломир. специалиста 260500 "Технология продовольств. продуктов спец. назначения и обществ. питания" и направления подгот. бакалавра техники и технологии 260100 "Технология продуктов питания" / [А. И. Мглинец [и др.] ; под ред. А. И. Мглинца. - СПб. : Троицкий мост, 2010. - 735 с.

2. Артёмова, Е. Н. Основы технологии продукции общественного питания : учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности "Экономика и упр. на предприятии (по отраслям) / Е. Н. Артёмова. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : КноРус, 2008. - 331 с.

3. Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1-2 части.

4. Зайчик Ц.Р. Введение в специальность : учеб. пособие. - М. : ДеЛи принт, 2006 – 448 с.

5. Рыбаков Ю.С. Введение в технологии продуктов питания: Учеб.пособие. – Екатеринбург: Изд-во Урал.гос.эконо. ун-та, 2006. – 243 с.

6. Донченко Л.В., Надыкта В.Д. История основных пищевых продуктов (введение в специальность). М.: ДеЛи, 2002 – 304 с.

7. Технология продукции общественного питания : учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности "Технология продуктов обществ. питания"...: В 2 т. Т. 2 : Технология блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий. - М. : Мир: Колос, 2004. - 415 с.

8. Государственный образовательный стандарт высшего профессионального образования по направлению подготовки 260800 Технология продукции и организация общественного питания (квалификация (степень) «бакалавр») М.; 2009.

9. Журналы «Питание и общество», «Ресторанные ведомости», «Стандарты и качество», «Потребитель», «Спрос», «Сертификация», «Деловой мир» и др.;

10. Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1-2 части.

### **Электронные ресурсы:**

по ресторанному делу:

RestCon - сайт для профессионалов ресторанного бизнеса - [www.restcon.ru](http://www.restcon.ru)

Портал Equipnet.ru - [www.equipnet.ru](http://www.equipnet.ru)

## **9. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)**

Название	Источник	Актуальность	Формы использования	Доступность для студентов
----------	----------	--------------	---------------------	---------------------------

Справочно-правовая система ГАРАНТ	Лицензионная, установлена в УрГЭУ,	Обновляется ежедневно	Самостоятельная работа, Обучение, Поиск информации	Доступно в локальной сети УрГЭУ
Справочно-правовая система ГАРАНТ, интернет-версия ГАРАНТ-студент	<a href="http://student.garant.ru/">http://student.garant.ru/</a>	Обновляется ежедневно	Самостоятельная работа, Поиск информации	Доступно в сети Интернет
Справочно-правовая система ГАРАНТ, интернет-версия «Основные нормативные акты»	<a href="http://www.garant.ru/">http://www.garant.ru/</a>		Самостоятельная работа, Поиск информации	Доступно в сети Интернет круглосуточно
Справочно-правовая система ГАРАНТ, интернет-версия «Законодательство России»	<a href="http://www.garant.ru/">http://www.garant.ru/</a>	Обновляется ежедневно	Самостоятельная работа, Поиск информации	Доступно в сети Интернет: в выходные 24 часа, в будни с 20-00 до 2-00
Тесты	Инструментарий Портала электронных образовательных ресурсов, подготовлены автором	Обновляются 1 раз в семестр	Контроль знаний Самопроверка	Доступно для пользователей ПЭОР

## 11. Материально-техническая база, необходимая для проведения практики

В соответствии с направлением подготовки для проведения учебной практики необходимы:

- бытовые помещения, соответствующие действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники безопасности при проведении учебных и научно-производственных работ;
- персональный компьютер;
- производственные помещения предприятий.