

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«МУРМАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

Кафедра технологий
пищевых производств

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
Технологическая практика
Методическое пособие**

по направлению подготовки 19.03.04 "Технология продукции и
организация общественного питания"
для обучающихся 1 и 2 курсов (всех форм обучения)
естественно-технологического института
квалификация (степень) выпускника - бакалавр

МУРМАНСК – 2021

Автор: Бражная Инна Эдуардовна, канд. техн. наук, профессор
кафедры технологий пищевых производств;

ВВЕДЕНИЕ

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

1. ЦЕЛИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию профессиональных компетенций обучающихся.

Целью учебной практики является изучение производственно-хозяйственной деятельности предприятия; получение практических знаний в области технологии продукции и организации общественного питания, эксплуатации технологического оборудования; изучение организационной структуры предприятия, функций инженерно-технического и организационно-управленческого персонала; получение навыков работы с отчетной и технологической документацией; знакомство с организацией контроля технологического процесса, создания безопасных условий труда.

2. ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Задачами учебной практики являются:

- ознакомление студентов с предприятием общественного питания в целом и с особенностями работы отдельных цехов и подразделений;
- приобретение практических навыков работы на рабочих местах по механической кулинарной обработке сырья, изготовлению полуфабрикатов и готовых блюд;
- приобретение навыков по эксплуатации оборудования, инвентаря, посуды;

- изучение и соблюдение правил по технике безопасности, личной гигиены и производственной санитарии;
- ознакомление с технологией приготовления полуфабрикатов на индустриальной основе;
- изучение требований экологической безопасности на предприятиях общественного питания;
- закрепление знаний по организации рационального и сбалансированного питания;
- изучение нормативно-технической документации предприятий питания.

3 МЕСТО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП БАКАЛАВРИАТА

Практика обучающихся образовательных учреждений высшего образования является составной частью основной образовательной программы высшего образования.

4 ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ: учебная.

5 МЕСТО И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Местами учебной практики могут быть передовые предприятия общественного питания, укомплектованные высококвалифицированными специалистами и оснащенные новейшим торгово-технологическим оборудованием.

Обучающиеся проходят практику в качестве практикантов во всех цехах предприятий общественного питания.

По окончании первого курса – в цехах по первичной механической обработке сырья (мясном, овощном, рыбном, птице-гольевом), холодном и горячем цехах, а также на раздаточной линии. Продолжительность практики – 4 недели. Рабочее время студента определяется в соответствии с действующим на предприятии внутренним распорядком и режимом работы.

Организация и общее методическое руководство практикой осуществляется кафедрой технологии пищевых производств.

Непосредственное руководство практикой возлагается:

- от университета – на преподавателей кафедры технологии пищевых производств,
- от предприятия – на заведующего производством или директора.

6 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Общая трудоемкость учебной практики, часть 1 составляет __6__
зачетных единиц, _216_ часов.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Объем практики по формам обучения (КР ¹ /СР ²), в академических часах		
		очная	очно- заочная	заочная
1	2	3	4	5
1	Получение путевок на практику на кафедре технологии пищевых производств, прохождение медицинской комиссии, изучение санитарного минимума	3/15		3/15
2	Оформление на практику, общее знакомство с предприятием общественного питания, инструктаж по технике безопасности, личной гигиене и производственной санитарии	3/4		3/4
3	Ознакомление с материально-технической базой предприятия	3/15		3/15
4	Изучение основных видов нарезки продуктов	20/30		20/30
5	Изучение основных видов предварительной тепловой обработки полуфабрикатов	20/30		20/30
6	Изучение основных видов тепловой обработки продуктов	20/30		20/30
7	Оформление отчета, сдача его на проверку на кафедру технологии пищевых производств, защита отчета	3/20		3/20
	Итого:	72/144		72/144

¹ КР – контактная работа с преподавателем

² СР – самостоятельная работа обучающегося

7 ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ И НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ В ПЕРИОД ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

При прохождении учебной практики используются традиционные, а также современные и новейшие научные технологии, специальные методики проведения практических исследований в совершенствовании существующих и разработке новых технологических процессов, обеспечивающих рациональное использование сырьевых ресурсов, повышение выхода и улучшение качества выпускаемой продукции. При этом принимаются во внимание органолептические показатели выпускаемой продукции, результаты физико-химических, биохимических, реологических исследований, а также данные микробиологических показателей.

8 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ НА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

8.1 СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА о прохождении учебной практики

1 Общая характеристика предприятия

Независимо от типа предприятия студенты в отчете должны отразить следующие вопросы:

- местонахождение предприятия общественного питания, тип собственности (в каком здании расположено, кому принадлежит здание, краткое его описание)
- наименование, тип, классность предприятия, количество мест в зале, контингент потребителей,
- количество посетителей за день (определить по количеству вторых блюд, реализованных за день),
- количество блюд, реализованных за день по ассортиментным группам (холодные закуски, супы, вторые блюда, сладкие блюда, напитки),
- методы и формы обслуживания посетителей,

- меню предприятия за 5 дней;
- перечень производственных, административно-бытовых, торговых и технических помещений.
- провести анализ меню на основании ассортиментного минимума для предприятий общественного питания аналогичного типа.

Дать анализ имеющейся взаимосвязи помещений в предприятии, отметить положительные и отрицательные моменты.

Привести рекомендации по улучшению функциональной взаимосвязи цехов в предприятии общественного питания.

Объем отчета по данному разделу может составлять 5-7 страниц рукописного текста. Меню за пять дней необходимо вынести в приложение к отчету.

2 Характеристика складского хозяйства предприятия

В отчете отразить организацию складского хозяйства предприятия:

- ассортимент поступающих товаров;
- источники снабжения, порядок приемки и оценки качества сырья и полуфабрикатов;
- имеющееся в складских помещениях оборудование, санитарное состояние помещений складской группы и тары);

Объем отчета по данному разделу может составлять 5-6 страниц рукописного текста.

3 Характеристика производственных цехов предприятия

В период работы в заготовочных (овощной, мясной, рыбный, птице-гольевой) цехах студенты должны изучить и отразить в отчете:

- назначение цеха, режим работы, производственную мощность;
- качественный и количественный состав работников цеха;
- ассортимент выпускаемых полуфабрикатов, блюд (количество по их видам);
- нормативно-техническую документацию на кулинарную продукцию;
- оснащенность цеха оборудованием, инвентарем, посудой, тарой;

- организация рабочих мест поваров
- анализ работы производственных цехов, рекомендации по улучшению технологического процесса.

4 Характеристика видов нарезки, ПТО полуфабрикатов и тепловой обработки

При описании раздачи указать:

- основные виды нарезки и их характеристику,
- основные виды ПТО п/ф,
- основные виды тепловой обработки и их характеристику.

5 Список использованной литературы

Список использованной литературы составляется по действующей нормативной документации.

Требования к оформлению отчета о прохождении учебной практики

По окончании практики в установленный срок студент должен представить руководителю практики от института отчет для рецензирования и последующей защиты.

Отчет по учебной (ознакомительной) практике оформляется в соответствии с требованиями ГОСТ 19600-74: "Отчет о научно-исследовательской работе. Общие требования и правила оформления" и ГОСТ 2.105- 68 "ЕСКД. Общие требования к текстовым документам".

Общий объем отчета должен составлять 30 - 40 страниц.

Отчет должен быть выполнен рукописным способом черной пастой на одной стороне белой бумаги формата А4 (210х297 мм) или в печатном варианте с использованием шрифта Times New Roman с величиной кегли 12 – 14 ПТ.

По всем четырем сторонам листа предусматриваются отступы от края страницы:

- левого поля - 25 мм,
- правого - 10 мм,
- верхнего и нижнего - 15 мм.

Для удобства написания отчета можно сделать на каждом листе рамку размерами: от края листа слева - 20 мм, справа, сверху и внизу - 5 мм. Схемы, иллюстрации (рисунки), вносимые в текст, выполняются электронно или черной пастой.

Страницы пояснительной записки нумеруются последовательно арабскими цифрами. На первом (титульном) листе номер страницы не ставят, но учитывают при общей нумерации. Нумерация страниц должна быть сквозной от первого до последнего листа. Не допускается нумерация страниц с индексами.

Если в отчете имеются рисунки, таблицы, схемы, расположенные на отдельных листах, их необходимо включить в общую нумерацию.

Номер страницы проставляется арабской цифрой в верхней части листа по центру.

Содержание текста отчета должно быть разделено на разделы и подразделы. Разделы и подразделы должны быть пронумерованы. Номера разделов обозначают арабскими цифрами с точкой в конце, номера подразделов состоят из номера раздела и подраздела, разделенных точкой.

Наименование разделов и подразделов должно быть кратким и соответствовать содержанию. В заголовках разделов переносы слов не допускаются, точка в конце не ставится.

Расстояние между заголовком и последующим текстом должно быть равно не менее 10 мм. Расстояние между заголовком раздела и последней строчкой предыдущего раздела должно быть не менее 15 мм.

Оформленная записка сброшюровывается в скоросшиватель. В сброшюрованной записке не должно быть помарок, исправлений и т.п.

В конце отчета должно быть 5 чистых листов, они используются в случае, если в записке по указанию руководителя практики после ее переплетения производят изменения.

Титульный лист является первым листом отчета и должен быть выполнен по установленной форме (приложение 1).

Все надписи на титульном листе выполняются чертежным шрифтом черной тушью или пастой (можно титульный лист отпечатать).

Все *иллюстрации* (фотографии, схемы, чертежи и пр.) именуются рисунками. Рисунки нумеруются последовательно в пределах раздела (главы) арабскими цифрами.

Номер рисунка должен состоять из номера раздела и порядкового номера рисунка, разделенных точкой. Например: "Рис. 1.2" (второй рисунок первого раздела) или "Рис. 10.1" (первый рисунок десятого раздела).

При ссылке на рисунок следует указывать его полный номер с сокращенным словом "рис. ". Например: "см. рис. 1.2".

Рисунки должны размещаться сразу после ссылки на них в тексте отчета. Рисунки следует размещать так, чтобы их можно было рассматривать без поворота листов записки. Каждый рисунок должен сопровождаться содержательной надписью (иметь название).

Цифровой материал, помещенный в отчет, рекомендуется оформлять в виде *таблиц*. Таблицы должны нумероваться в пределах раздела арабскими цифрами. Над левым верхним углом таблицы помещают надпись "Таблица" с указанием порядкового номера таблицы.

Номер таблицы состоит из номера раздела и порядкового номера таблицы в разделе, разделенных точкой. Например: "Таблица 1.2" (вторая таблица первого раздела). При ссылке на таблицу указывают ее номер и слово таблица пишут сокращенно, например: "Табл. 1.2".

После номера помещают заголовок таблицы, который начинают с прописной буквы. Если головка таблицы громоздка, то допускается нумерация граф таблицы. В этом случае при переносе таблицы на следующую страницу заголовок не переносится, а переносится только нумерация граф.

Не допускается склеивание таблиц и использование бумаги большего, чем для всего отчета, формата.

При переносе части таблицы на другую страницу над ней слева помещают слова "Продолжение табл. 1.2".

В *список литературы* включают все использованные источники.

Сведения о книгах должны включать фамилию и инициалы автора, заглавие книги, место издательства, издательство и год издания, количество страниц. Список оформляют по ГОСТ 7.1-2003 «Библиографическая запись. Библиографическое описание».

Каждое *приложение* начинают с новой страницы: в правом верхнем углу пишут слово "Приложение". Каждое приложение должно иметь тематический содержательный заголовок. Приложения нумеруют последовательно арабскими цифрами. Например: " Приложение 1".

Приложения должны иметь общую со всем отчетом сквозную нумерацию страниц.

К отчету прилагаются:

- характеристика, заверенная руководителем практики от предприятия;

10 ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ (ПО ИТОГАМ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ)

Защита отчета с дифференцированной оценкой (по пятибалльной системе) производится в университете. Защищают отчеты руководителю практики от университета.

При выставлении оценки по итогам практики принимается во внимание уровень практической и теоретической подготовленности студентов, их отношение к работе, характеристика, данная руководителем практики от предприятия, содержание, оформление и защита отчета.

Студенты, не выполнившие программу практики и получившие неудовлетворительную оценку, направляются повторно на практику в период студенческих каникул.

11 ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств представляются в виде отдельного документа для проведения промежуточной аттестации.

12 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Основная литература:

1. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : лаб. практикум / А. Т. Васюкова, А. С. Ратушный. – 2-е изд. – Москва : Дашков и К, 2009. – 106 с.
2. Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для вузов / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. – М. : Магистр, 2008. – 557 с.
3. Корячкина, С. Я. Технология мучных кондитерских изделий: учебник для вузов / С. Я. Корячкина, Т. В. Матвеева. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2011. – 399 с.
4. Кузнецов, И. Н. Научное исследование. Методика проведения и оформления / И. Н. Кузнецов. – Изд. 3-е, перераб. и доп. – Москва : Дашков и К°, 2007. – 457 с.
5. Мудрецова-Висс, К. А. Микробиология, санитария и гигиена : учебник для вузов / К. А. Мудрецова-Висс, В. П. Дедюхина. – 4-е изд., испр. и доп. – Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2010. – 399 с. – (Высшее образование).
6. Степанова, И. В. Санитария и гигиена питания : учеб. пособие для вузов / И. В. Степанова. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2010. – 223 с.+ 1 электрон. опт. диск (CD-ROM).
7. Стеле, Р. Срок годности пищевых продуктов : [пер. с англ.] / Р. Стеле ; под ред. Ю. Г. Базарновой. – Санкт-Петербург : Профессия, 2006. – 590 с.
8. Технология продукции общественного питания : учебник для вузов / ред. А. И. Мглинец. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2010. – 735 с.
9. Технология продукции общественного питания. В 2 т. Т. 1. Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их кулинарной обработке : учеб. пособие для вузов / ред. А. С. Ратушный. – 2-е изд. – Москва : Мир, 2007. – 351 с. – (Учебники и учебные пособия для студентов вузов).

10. Технология продукции общественного питания. В 2 т. Т. 2. Технология блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий : учеб. пособие для вузов / ред. А. С. Ратушный. – Москва : Мир, 2007. – 415 с. – (Учебники и учебные пособия для студентов вузов).

Дополнительная литература:

1. Шаззо, Р. И. Функциональные продукты питания / Р. И. Шаззо, Г. И. Касьянов. – Москва : Колос, 2000. – 248 с.

2. Уитон, Ф. У. Производство продуктов питания из океанических ресурсов. В 2 т. Т. 1 / Ф. У. Уитон, Т. Б. Лосон ; пер. с англ. Н. В. Трухина, Г. И. Карнаухова ; под ред. и с предисл. В. П. Быкова. – Москва : Агропромиздат, 1989. – 349,[1] с. : ил.

3. Эрл, М. Разработка пищевых продуктов / М. Эрл, Р. Эрл, А. Андерсон. – Санкт-Петербург : Профессия, 2007. – 387 с.

4. Эрл, М. Примеры разработки пищевых продуктов. Анализ кейсов / М. Эрл, Р. Эрл. – Москва : Профессия, 2010. – 400 с.

5. Стрингер, М. Охлажденные и замороженные продукты : [пер. с англ.] / М. Стрингер, К. Денис. – Санкт-Петербург : Профессия, 2004. – 378 с.

Нормативные документы

1. Гражданский кодекс Российской Федерации (часть первая) : федер. закон от 30 нояб. 1994 г. № 52-ФЗ // Собрание законодательства Рос. Федерации. – 1994. – № 32. – Ст. 3301. – Первоначальный текст документа. – Редакция с учетом опубл. на Официальном интернет-портале правовой информации www.pravo.gov.ru.

2. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях [Электронный ресурс] : федер. закон от 30 дек. 2001 г.

№ 195-ФЗ : ред. от 21 июля 2014 г. : с изм. и доп., вступ. в силу с 6 авг. 2014 г. – В данном виде документ опубликован не был. – Доступ из справ.-правовой системы «КонсультантПлюс».

3. Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей : федер. закон от 27 окт. 2008 г. // Собрание законодательства Рос. Федерации. – 2008. – № 44. – Ст. 4984.

4. Об обеспечении единства измерений [Электронный ресурс] : федер. закон от 26 июня 2008 г. № 102-ФЗ : ред. от 23 июня 2014 г. – В данном виде документ опубликован не был. – Доступ из справ.-правовой системы «КонсультантПлюс».

5. Технический регламент на масложировую продукцию : федер. закон от 24 июня 2008 г. // Собрание законодательства Рос. Федерации. – 2008. – № 26. – Ст. 3009.

6. Технический регламент на молоко и молочную продукцию [Электронный ресурс] : федер. закон от 12 июня 2008 г. № 88-ФЗ : ред. от 22 июля 2010 г. – В данном виде документ опубликован не был. – Доступ из справ.-правовой системы «КонсультантПлюс».

7. О техническом регулировании [Электронный ресурс] : федер. закон от 27 дек. 2002 г. № 184-ФЗ : ред. от 23 июня 2014 г. – В данном виде документ опубликован не был. – Доступ из справ.-правовой системы «КонсультантПлюс».

8. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс] : федер. закон от 2 янв. 2000 г. № 29-ФЗ : ред. от 19 июля 2011 г. – В данном виде документ опубликован не был. – Доступ из справ.-правовой системы «КонсультантПлюс».

9. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения [Электронный ресурс] : федер. закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ : ред. от 23 июня 2014 г. – В данном виде документ опубликован не был. – Доступ из справ.-правовой системы «КонсультантПлюс».

10. О защите прав потребителей [Электронный ресурс] : закон Рос. Федерации от 7 фев. 1992 г. № 2300-1 : ред. от 5 мая 2014 г. : с изм. и доп., вступ. в силу с 1 июля 2014 г. – В данном виде документ опубликован не был. – Доступ из справ.-правовой системы «КонсультантПлюс».

11. Об утверждении положения о проведении экспертизы некачественных и опасных продовольственного сырья и пищевых продуктов, их использовании или уничтожении [Электронный ресурс]

: постановление Правительства Рос. Федерации от 29 сент. 1997 г. № 1263 : ред. от 5 июня 2013 г. – В данном виде документ опубликован не был. – Доступ из справ.-правовой системы «КонсультантПлюс».

12. Об утверждении правил оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс] : постановление Правительства Рос. Федерации от 15 авг. 1997 г. № 1036 : ред. от 4 нояб. 2012 г. – В данном виде документ опубликован не был. – Доступ из справ.-правовой системы «КонсультантПлюс».

13. О санитарно-эпидемиологических экспертизах, обследованиях, исследованиях, испытаниях и токсикологических, гигиенических и иных видах оценок [Электронный ресурс] : приказ Роспотребнадзора от 19 июля 2007 г. № 224 : ред. от 12 авг. 2010 г. – В данном виде документ опубликован не был. – Доступ из справ.-правовой системы «КонсультантПлюс».

14. О совершенствовании системы медицинских осмотров трудящихся и водителей индивидуальных транспортных средств [Электронный ресурс] : приказ Минздрава СССР от 29 сент. 1989 г. № 555 : ред. от 12 апр. 2011 г. – В данном виде документ опубликован не был. – Доступ из справ.-правовой системы «КонсультантПлюс».

15. ГОСТ Р 54609–2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания. – Введ. 2013–01–01. – Москва : Стандартинформ, 2012. – 8 с.

16. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения. – Взамен ГОСТ Р 50647–2009 ; введ. 2015–01–01. – Москва : Стандартинформ, 2015. – 16 с.

17. ГОСТ 32691–2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания. – Взамен ГОСТ Р 53996–2010 ; введ. 2016–01–01. — Москва : Стандартинформ, 2016. – 16 с.

18. ГОСТ 32692–2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. – Взамен ГОСТ Р 53995–2010 ; введ. 2016–01–01. – Москва : Стандартинформ, 2016. – 16 с.

19. ГОСТ 31984–2012. Услуги общественного питания. Общие требования. – Взамен ГОСТ Р 50764–2009 ; введ. 2015–01–01. – Москва : Стандартинформ, 2015. – 12 с.

20. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. — Взамен ГОСТ Р 53104-2008 ; Введ. 2015–01–01. – Москва : Стандартинформ, 2015. – 16 с.

21. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению, содержанию. – Взамен ГОСТ Р 35105–2008 ; – Введ. 2015–01–01. – Москва : Стандартинформ, 2015. – 16 с.

22. ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Взамен ГОСТ Р 53106-2008 ; – Введ. 2015–01–01. – Москва : Стандартинформ, 2015. – 16 с.

23. ГОСТ 31989–2012. Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания. – Взамен ГОСТ Р 53523-2009; – Введ. 2015–01–01. – Москва : Стандартинформ, 2015. – 8 с.

24. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. – Взамен ГОСТ Р 50762–2007 ; введ. 2016–01–01. – Москва : Стандартинформ, 2016. – 13 с.

25. ГОСТ 30390–2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. – Взамен ГОСТ Р 50763–2007 ; введ. 2016–01–01. – Москва : Стандартинформ, 2016. – 16 с.

26. ГОСТ Р 50935–2007. Услуги общественного питания. Требования к персоналу. – Взамен ГОСТ Р 50935–96 ; введ. 2010–01–01. – Москва : Стандартинформ, 2009. – 14 с.

27. ГОСТ Р 51074–2003. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования. – Введ. 2005–07–01. – Москва : Изд-во стандартов, 2004. – 43 с.

28. О введении в действие новой редакции санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.2.1/2.1.1.1200-03. Санитарно-защитные зоны и санитарная классификация предприятий, сооружений и иных объектов [Электронный ресурс] : постановление Глав. гос. санит. врача Рос. Федерации от 25 сент. 2007 г. № 74 : ред. от 25 апр. 2014 г. – В данном виде документ опубликован не был. – Доступ из справ.-правовой системы «КонсультантПлюс».

29. О введении в действие Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03 (вместе с СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы, утв. Главным государственным врачом Рос. Федерации 21 мая 2003 г. [Электронный ресурс] : постановление Глав. гос. санит. врача Рос. Федерации от 22 мая 2003 г. № 98. – В данном виде документ опубликован не был. – Доступ из справ.-правовой системы «КонсультантПлюс».

30. О введении в действие Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.1.7.1322-03 (вместе с СанПиН 2.1.7.1322-03. 2.1.7. Почва. Очистка населенных мест, отходы производства и потребления, санитарная охрана почвы. Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы, утв. Главным государственным санитарным врачом Рос. Федерации 30 апр. 2003 г. : постановление Глав. гос. санит. врача Рос. Федерации от 30 апр. 2003 г. № 80 // Российская газета. – 2003. – 28 мая.

31. О введении в действие Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1293-03 (вместе с СанПиН 2.3.2.1293-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования по применению пищевых добавок. Санитарно-эпидемиологические правила

и нормативы, утв. Главным государственным санитарным врачом Рос. Федерации 18 апр. 2003 г. [Электронный ресурс] : постановление Глав. гос. санит. врача Рос. Федерации от 18 апр. 2003 г. № 59 : ред. от 23 дек. 2010 г. – В данном виде документ опубликован не был. – Доступ из справ.-правовой системы «КонсультантПлюс».

32. О введении в действие Санитарных правил (вместе с СанПиН 2.1.4.1074-01. 2.1.4. Питательная вода и водоснабжение населенных мест. Питательная вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы [Электронный ресурс] : постановление Глав. гос. санит. врача Рос. Федерации от 26 сент. 2001 г. № 24 : ред. от 28 июня 2010 г. – В данном виде документ опубликован не был. – Доступ из справ.-правовой системы «КонсультантПлюс».

33. О введении в действие СанПиН 2.3.2.1940-05 (вместе с СанПиН 2.3.2.1940-05. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Организация детского питания. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы, утв. Глав. гос. санит. врачом Рос. Федерации 17 янв. 2005 г. [Электронный ресурс] : постановление Глав. гос. санит. врача Рос. Федерации от 19 янв. 2005 г. № 3 : ред. от 27 июня 2008 г. – В данном виде документ опубликован не был. – Доступ из справ.-правовой системы «КонсультантПлюс».

34. СанПиН 2.2.4.548-96. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений. Санитарные правила и нормы [Электронный ресурс] : постановление Глав. гос. санит. врача Рос. Федерации от 1 окт. 1996 г. № 21. – В данном виде документ опубликован не был. – Доступ из справ.-правовой системы «КонсультантПлюс».

35. О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил

СП 3.1./3.2.1379-03 (вместе с СП 3.1./3.2.1379-03. 3.1./3.2.

Профилактика инфекционных и паразитарных болезней. Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней. Санитарно-эпидемиологические правила, утв. Главным государственным санитарным врачом Рос. Федерации 7 июня 2003 г. : постановление Глав. гос. санит. врача Рос. Федерации от 9 июня 2003 г. № 129 // Российская газета. – 2003. – 20 июня.

36. О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил

СП 3.5.3.1129-02 (вместе с СП 3.5.3.1129-02. 3.5.3. Дератизация. Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации. Санитарно-эпидемиологические правила, утв. Главным государственным санитарным врачом Рос. Федерации 12 июля 2002 г. : постановление Глав. гос. санит. врача Рос. Федерации от 18 июля 2002 г. № 24 // Бюллетень нормативных актов федеральных органов исполнительной власти. – 2002. – № 45.

37. О введении в действие Санитарных правил (вместе с СП 2.3.6.1066-01.2.3.5. Предприятия торговли. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила, утв. Главным государственным санитарным врачом Рос. Федерации 6 сент. 2001 г. [Электронный ресурс] : постановление Глав. гос. санит. врача Рос. Федерации от 7 сент. 2001 г. № 23 : ред. от 3 мая 2007 г. – В данном виде документ опубликован не был. – Доступ из справ.-правовой системы «КонсультантПлюс».

38. О введении в действие Санитарных правил СП 1.1.1058-01 (вместе с СП 1.1.1058-01. 1.1. Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила, утв. Главным государственным санитарным врачом Рос. Федерации 10 июля 2001 г. [Электронный ресурс] : постановление Глав. гос. санит. врача Рос. Федерации от 13 июля 2001 г. № 18 : ред. От 27 марта 2007 г. – В

данном виде документ опубликован не был. – Доступ из справ.-правовой системы «КонсультантПлюс».

39. СН 2.2.4/2.1.8.562-96. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. 2.1.8. Физические факторы окружающей природной среды. Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки. Санитарные нормы : постановление Глав. гос. санит. врача Рос. Федерации от 31 окт. 1996 г. № 36 // Экологический вестник России. – 2001. – № 2.

Перечень ресурсов информационно - телекоммуникационной сети «Интернет»

- [Электронно-библиотечная система "Издательство "Лань";](#)
- [Электронно-библиотечная система "Университетская библиотека онлайн"](#)
- [Электронная библиотечная система "Консультант студента"](#)
- [ЭБС "Троицкий мост"](#)
- [Электронно-библиотечная система "БиблиоРоссика"](#)
- [Электронно-библиотечная система "ibooks.ru"](#)
- [ЭБС "БиблиоТех"](#)
- [Электронно-библиотечная система "КнигаФонд"](#)

Перечень информационных технологий и лицензионного программного обеспечения, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем.

- Microsoft Excel;
- Microsoft Word.

11 Материально- техническая база организации, осуществляющей образовательную деятельность по ОПОП ВО

Помещение №	Лаборатория	Перечень оборудования	Количество посадочных мест	Площадь (м²)	Стоимость оборудования (тыс. руб.)	Количество компьютеров
400Л	Научно-исследовательская лаборатория реологических и теплофизических исследований, фаршей и продукции на их основе	Комплект фаршевой лаборатории: Фаршемешалка: Гелометр «Food Checker»; Фаршевый пресс; Центрифуга; Трансформатор: Гомогенизатор: Гелометр: Нефелометр; Измеритель влаги «Кетт-Fl»; Электроплитка; Кухонный комбайн «Bosh»; Весы AR 5120; Весы лабораторные технические ВЭУ-6; Прибор для определения температуры в центре банки «Эллаб»; батарейки ГСП (производства ЭЛАБ); компьютер Agvavius ПК CmpDF2400 с дисководом 3,5" и батареей bank hi-lon; Плитка электрическая ЭПТ-2МД-2/220-08 Весы технические электронные ВЭУ-6; Весы	4	16,8	30,000	2
401Л	Лекционная аудитория	Видеопроектор In focus;Переносной экран Drapper; М ультимедийный проектор «TOSHIBA» TLP-X 2000; ноутбук ASUS 80L; экран на штативе Screen Media Apollo-T 180x180	30	39,4	96,073	0
403Л	Лаборатория «Товароведение и экспертиза товаров»	Термостат ТС1/ 20 СПУ; Муфельная печь СНОЛ 7.2/900(CN);Сушильный шкаф СНОЛ 67/350 (CN); Песчаная баня МИМП-ПБ; Встряхиватель (шейкер) Лаб-ПУ-04; Посудомоечная машина Miele G-7883 CD; Устройство для сушки лабораторной посуды ПЭ-2000; Водяная баня ПЭ-4300; Дистиллятор CFL 2004; Центрифуга ОКА(Молочная); СпектрофотометрLEKI; Анализатор азота PRO-NITRO A 4002430; Электронный термометр ТК-5.01; Экстракционный аппарат Сокслета DET/GRAS 2p; Весы SW-10W; Весы CAUW-	12	69,5	1018 ,898	0

Помещение №	Лаборатория	Перечень оборудования	Количество посадочных мест	Площадь (м²)	Стоимость оборудования (тыс. руб.)	Количество компьютеров
		220;Весы Ohaus PA-512C; Холодильник Indesit B16, устройство для определения влажности пищевого сырья и продуктов «ЭЛЕКС-7». Клипсатор односкрепочный ручной КР-2.				
404Л	Аспирантская	Весы лабораторные электронные Adventurer; Шкаф вытяжной: Эл. плитка: Колбонагреватель; Баня водяная; Холодильник; Аппарат для встряхивания АБУ-6С; Шкаф сушильный СЭШ-3М; Ультразвуковая баня; Спектрофотометр СФ-16: Бидистиллятор, КФК-2МП;Дымогенератор ГЧ-83; Измеритель М 3-51: Микро-волновая печь «Панасоник»; прибор для определения влаги УВО 03М; Прибор для определения нитрозаминов; Центрифуга. Озолитель для опр-ия азота – блок «BLOC-DIGEST-12». Шкаф духовой мини «Де Лонги», производства Италия - 2 шт.; кухонный миникомбайн – блендер «Браун» - 1 шт., Пирометр Testo 830-T2 Стол рабочий пристенный СП-15/6 (1500*600*870 мм) полн. нерж. сплошн. полка фанера под столешн. – 4 шт. (пр-во Россия); Печь электрическая конвекционная TECNOEKA EKF 620 S (ИТА 633) на три противня 540-590 мм (пр-во Италия); Гомогенизатор для продуктов KITCHENAID 5KHB 2571 в комплекте с тремя насадками, 5 уровней степени измельчения (пр-во бельгия); Машина вакуумупаковочная AMITEK SBA 330 (пр-во Италия); Шкаф универсальный ARIADA R700L производственный, глухая дверь, объем морозильной камеры 700 л, рабочий диапазон температур минус 12 до минус 18 °С, 800*725*1980 мм (пр-во Россия); Озолитель для определения азота – блок «BLOC-DIGEST	8	60,0	145,574	0

Помещение №	Лаборатория	Перечень оборудования	Количество посадочных мест	Площадь (м²)	Стоимость оборудования (тыс. руб.)	Количество компьютеров
		Стол рабочий пристенный СП-15/6 (1500*600*870 мм) полн. нерж. сплошн. полка фанера под столешн. – 4 шт. (пр-во Россия); Печь электрическая конвекционная TECNOEKA EKF 620 S (ИТА 633) на три противня 540-590 мм (пр-во Италия); Гомогенизатор для продуктов KITCHENAID 5KHB 2571 в комплекте с тремя насадками, 5 уровней степени измельчения (пр-во Бельгия); Машина вакуумупаковочная AMITEK SBA 330 (пр-во Италия); Шкаф универсальный ARIADA R700L производственный, глухая дверь, объем морозильной камеры 700 л, рабочий диапазон температур минус 12 до минус 18 °С, 800*725*1980 мм (пр-во Россия); Шкаф шоковой заморозки ICEMATIC ST3 1/1 3 уровня 1/1 GN производительность от +90 до минус 18 5 кг за 240 мин, 600*805*400 мм (пр-во Италия) Шкаф шоковой заморозки ICEMATIC ST3 1/1 3 уровня 1/1 GN производительность от +90 до минус 18 5 кг за 240 мин, 600*805*400 мм (пр-во Италия) Озолизатор для опр-ия азота – блок «BLOC-DIGEST				
405Л	Лаборатория физико-химических методов анализа	Рн-метры: HI 98103, Piccolo2, иономер И-500, устройство для определения пористости хлеба, анализатор качества молока Лактан 1-4, нитратометр ИТ-1201, рефрактометр ИРФ 454 Б2М, рефрактометр И464, микроскоп (микромед 1, сахариметр универсальный СУ-4, колонка № 47049. Extractor det-gras (Selekta, Испания). йогуртница Moulinx DJC141.	-	16,8	158,2	0

Помещение №	Лаборатория	Перечень оборудования	Количество посадочных мест	Площадь (м²)	Стоимость оборудования (тыс. руб.)	Количество компьютеров
407Л	Лаборатория учебная	Шкаф вытяжной: Весы Ohaus AR 2140; Весы Ohaus 512с; Весы ПВ-15; Весы ПВ-6, Пенетрометр; Шкаф сушильный; Аппарат для определения качества закаточного шва «Антон Охлерд»; Холодильник «Снежинка»; холодильник «Атлант 1717»; КФК-2МП; Аппарат для встряхивания: Эл. плитки; Муфельная печь СНОЛ 3,5; Прибор для определения влаги УВО-01	12	64,8	118,22	0
410Л	Препараторская	Дистиллятор ДЭ-10	-	17,0	-	0
412Л	Лаборатория	Шкаф вытяжной; Весы Ohaus AR 5120; Весы Ohaus RV-214; Шкаф сушильный; Аппарат для встряхивания: Термостат: Эл. плитки; Холодильник «Атлант-1717»; Морозильник «Норд-155»; Влагомер «Кетт»; Баня водяная: Весы электронные ВП-16; Колориметр фотоэлектрический: концентрационный фотоколориметр КФК-21МП; Весы механические РНбц-13у; прибор для определения влаги УВО-03М; Печь муфельная СНОЛ-3,5; Микроскоп биологический; Центрифуга	12	68,2	67,892	0
Столовая	Лаборатория общественного питания	Сделан частичный косметический ремонт: побелена одна стена, установлены окна в учебном классе и на участке кухни. Установлены жалюзи в учебном классе. Закуплено оборудование: электрошкаф жарочно-пекарский ЭШП -11, плиты электрические с жарочными шкафами ЭП-4ЖШ в кол-ве 2 шт. Имеется в наличии следующее оборудование: холодильник «Индезит»; весы электронные ПВ-6; электромясорубка; две конвекционные печи; фритюрница; блендер; фондю; пароварка Braun; миксеры Bosh; кофемолка Moulinex; стол разделочный СР-2/1200/700 (5); кофеварка-бойлер; весы ВНМ 3/6 кг; плакаты: «Кулинария» - 1 набор, «Организация производства и обслуживания», «Основы кулинарного дела», «Технология	20	40,0	379,556	

Помещение №	Лаборатория	Перечень оборудования	Количество посадочных мест	Площадь (м²)	Стоимость оборудования (тыс. руб.)	Количество компьютеров
		продуктов общественного питания». набор для карвинга в чемодане(книга, видео) хлебопечь RBM-M902Bonier; микроволновая печь M1712 NлR				
КСК	ЦИСП: Лаборатория микробиологии Ф/химическая лаборатория	Термостат ТС-20 (2шт.); Термостат ТВ-80-1 (2шт.); Шкаф суховоздушный СШ-80-01 СПУ; Аквадистиллятор ДЭ-4; Стерилизатор паровой Вк-75-01; Посудомоечная машина «ВЕКО LFS 5830»; Холодильник Samsung RL 17 MBSW – 2 шт.; Холодильник «Норд»; Облучатели бактериологические разные (8 шт.) с лампами (12 шт.); Электроплитка «Биотек» (2 шт.); Весы лабораторные ВК-600; Весы лабораторные ВК-300; Микроскоп «Биомед-5»; Лабораторная мебель; ноутбук «Asus», принтер Хроматограф «Эджилент», бидистиллятор, Холодильник «Indezit В-15»; Чайник «Braun»; Микроволновая печь «LG MS-2348-G»; Термостат жидкостной «LT 808 а»; Весы технические ВСП-6/13к; рН-метр «Checker-1»; Столик подъёмный малый; спектрофотометр ПЭ 5300 В, Колонка для опр-ия аминокислот «Zordax Eclipse AAA XDB 4,6x150мм»; Предколонка «Eclipse AAA 4,6 x12,5»; Вials, петли, крышки, вставки; Лабораторная мебель; Ноутбук «Asus K50 IJ 15,6”»; Многофункциональное устройство «CANON Pixma»; Кабель USB 2.0 (AM-BM) 1,8 м; морозильные камеры NORD – 2 шт.			1275,0	1

Материально-техническая база промышленных предприятий, которые являются основными базами практики магистров, - согласно их технического оснащения.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«МУРМАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Естественно-технологический
институт
Кафедра технологий пищевых
производств

ОТЧЕТ
по учебной практике
на предприятии....

Выполнил студент ____ курса:
Группы: ____ - направления 19.03.04
«Технология продукции и организация
общественного питания»,
Проверил: _____

Мурманск
202__ г.

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

Основные места производственной практики

№ п.п	Наименование предприятия	№ договора
1	Гостиница «Полярные зори», ОАО	№ 49.54/57 до 31.12.2016
2	«Деликат-1», ООО	№ 49.54/89 до 31.12.2018
3	Кафе «Емеля»	№ 49.54/145 до 31.12.2020
4	КПК, «Арктика», ООО	№ 49.54/138 до 31.12.2018
5	Мурманский дом-интерна для престарелых и инвалидов, ГОБУСОН	№ 49.54/130/8-с до 31.12.2018
6	Мурманхлебсервис, ООО	№ 054\688 до 31.12.2019
7	Огни Мурманска – Спорт, ООО	№ 49.54/164 до 31.12.2020
8	Спецстрой России, ФГУП «ГУССТ №3»	№ 49.54/244 до 31.12.2019
9	Хлебопек Мурманский филиал, ОАО	№ 49.54/129 до 31.12.2018

Рецензия

Программа учебной практики предназначена для обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» квалификация (степень) выпускника – бакалавр.

В программе освещен порядок прохождения учебной практики для обучающихся 1 и 2 курса, цели и задачи практики, содержание и правила оформления отчета, трудоемкость практики и формы контроля.

Программа учебной практики построена методически грамотно, имеет список литературы и может быть использовано в работе студентами и преподавательским составом.

Рецензент:

Зав. каф. ТПП,

докт. техн. наук , профессор

Гроховский В.А.