



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

РЕКОМЕНДОВАНО  
К УТВЕРЖДЕНИЮ  
Декан, председатель совета  
технологического факультета,

  
\_\_\_\_\_ З.А.Абдулхаликов  
«12» 10 2018г.

УТВЕРЖДАЮ  
Проректор по учебной работе,  
председатель методического  
совета ДГТУ

  
\_\_\_\_\_ Н.С.Суракатов  
«10» 11 2018г.

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Учебная практика \_\_\_\_\_ Б2.У.1 \_\_\_\_\_  
Наименование практики по ООП и код по ФГОС

для направления 19.03.04 – Технология продукции и организация  
общественного питания

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

факультет Технологический  
наименование факультета, где ведется подготовка бакалавра

кафедра Технологии пищевых производств, общественного питания и  
товароведения

наименование кафедры, за которой закреплена практика

Квалификация выпускника (степень) – Бакалавр

Форма обучения очная курс 1 семестр 2  
очная, заочная, др.

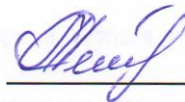
Всего продолжительность практики (в неделях) 2

Трудоемкость (в зачетных единицах) 3 ЗЕТ (108 ч)

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

Программа одобрена на заседании выпускающей кафедры от 17 октября 2018 года, протокол № 2.

Зав. кафедрой ТППОПиТ



Демирова А.Ф.

подпись

ФИО

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



Демирова А.Ф.

подпись

ФИО

Нач. учебного отдела



Магомаева Э.В.

подпись

ФИО

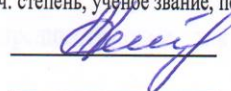
**ОДОБРЕНО**  
**Методической комиссией**  
**по укрупненной группе направления**  
**подготовки**  
**19.00.00. Промышленная экология и**  
**биотехнологии**  
шифр и полное наименование  
направления

**АВТОР (Ы) ПРОГРАММЫ**

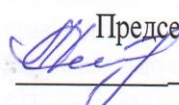
А.Ф. Демирова,

д.т.н., доцент

ФИО уч. степень, ученое звание, подпись



4.10.18

 Председатель МК  
Демирова А.Ф.

10 10 2018г.

## **1. Указание вида практики, способа и формы ее проведения**

В соответствии с общими целями ООП ВО данного направления, цели учебной практики направлены на закрепление и углубление теоретической подготовки обучающегося, приобретение им практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности.

Целью учебной практики является знакомство студентов с производством предприятий общественного питания, получение практических навыков работы в коллективе, закрепление, углубление и расширение знаний по теоретическим дисциплинам, и приобретение общекультурных и профессиональных компетенций.

Задачами учебной практики являются:

- приобретение профессиональных практических навыков на предприятиях индустрии питания;
- практическое освоение различных форм и методов управленческой деятельности предприятий индустрии питания;
- формирование профессионального интереса, чувства ответственности и уважения к выбранной профессии;
- изучение практической деятельности организаций в области технологии продукции и организации общественного питания;
- закрепление практических навыков, знаний и умений, полученных в процессе обучения в университете.

Организация проведения практики может осуществляться следующими способами:

- а) непрерывно – путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения всех видов практик, предусмотренных образовательной программой;
- б) дискретно:
  - по видам практик – путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения каждого вида (совокупности видов) практики;
  - по периодам проведения практик – путем чередования в календарном учебном графике периодов учебного времени для проведения практик с периодами учебного времени для проведения теоретических занятий.

В ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный технический университет» сочетание дискретного проведения практик по их видам и по периодам их проведения.

Учебная практика проводится на базе современных предприятий индустрии питания и в учебно-производственном комплексе университета «Центр питания» на 1 курсе 2-го семестра.

## **2. Место учебной практики в структуре ООП бакалавриата 19.03.04 – Технология продукции и организация общественного питания**

Учебная практика данного направления базируется на блоках ООП, предметах, курсах, дисциплинах.

Прохождение учебной практики необходимо как предшествующее для освоения следующих дисциплин:

- экономика;
- менеджмент;
- правоведение;
- законодательно-правовая документация предприятия питания;
- аналитическая химия и физико-химические методы анализа;
- микробиология;
- органическая химия в пищевых биотехнологиях;
- методы исследования свойств сырья и продуктов питания;
- товароведение продовольственных товаров;
- физиология питания;

- медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов.

Тематическая направленность и содержание учебной практики находится в логической и методической взаимосвязи с другими частями ООП.

В результате изучения предшествующих частей ООП, указанных в таблице 1, для прохождения учебной практики обучающийся должен владеть следующими входными знаниями и умениями:

**знать:** особенности формальных и неформальных отношений; природу лидерства и функциональной ответственности; основы административных правонарушений и административной ответственности; нормативные, коммуникативные, этические аспекты устной и письменной речи; языковые нормы; языковые особенности официально-делового стиля; основные принципы, законы и понятия этической и психологической культуры на предприятиях питания; знание основных коммуникативных лексико-грамматических структур, необходимых для общения в повседневных типовых ситуациях; роль современной российской пищевой промышленности в решении глобальной продовольственной проблемы; традиции и инновации российского предпринимательства на разных этапах исторического развития.

**уметь:** самостоятельно анализировать социально-политическую и научную литературу; логично, точно выражать свои мысли в письменной и устной форме; составлять документы распорядительного, инструктивно-методического, коммерческого характера в соответствии с правилами их оформления; управлять работой коллектива и работать в команде; грамотно взаимодействовать со всеми участниками на предприятиях питания; умение поддерживать разговор в рамках типовых эпизодов общения; разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке; использовать физические законы при анализе и решении проблем профессиональной деятельности; проводить расчеты концентрации растворов различных соединений; работать в качестве пользователя персонального компьютера.

**владеть:** системой знаний о человеке как субъекте психической деятельности; навыками организации коммуникации и организации социального взаимодействия на предприятиях питания; владеть продуктивной письменной речью официального и нейтрального характера в пределах изученного языкового материала; методами математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов; методами проведения физических измерений; навыками выполнения химических лабораторных операций, методами поиска и обмена информации в глобальных и локальных компьютерных сетях.

### **3. Формы проведения учебной практики**

Учебная практика осуществляется в индивидуальных и групповых формах по получению первичных профессиональных умений и навыков на современных предприятиях индустрии питания.

Учебной практикой студента руководят руководители от ФГБОУ ВО «ДГТУ» и руководители практикой от организации, назначенные приказом руководителя от организации.

Руководитель практики от ДГТУ перед ее началом консультирует студентов о выполнении заданий программы практики и написанию отчетов, один раз в неделю посещает базы практики и оказывает студентам методическую и организационную помощь при выполнении ими программы практики, ведет учет выхода студентов на практику, знакомит руководителей практики от организации с программой учебной практики и методикой ее проведения, требованиями к студентам-практикантам и критериями оценки их работы во время практики.

Руководитель практики от предприятия организует прохождение практики студентом: знакомит с организацией производства; с охраной труда; помогает выполнить все задания и консультирует по вопросам практики; проверяет ведение студентом дневника и подготовку отчета о прохождении практики; осуществляет постоянный контроль за практикой студентов;

кроме того, составляет характеристики, содержащие данные о выполнении программы практики и индивидуальных заданий, об отношении студентов к работе.

#### **4. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики**

В результате прохождения учебной практики обучающийся должен приобрести следующие практические навыки, умения, универсальные и профессиональные компетенции:

ОК-6	способностью работать в команде, толерантно воспринимая социальные и культурные различия
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию
ОПК-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
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
ПК-5	способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство
ПК-6	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
ПК-7	способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства
ПК-11	способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства
ПК-14	способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля
ПК-15	способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию
ПК-16	способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, умеет провести аудит финансовых и материальных ресурсов
ПК-19	владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг
ПК-21	готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации
ПК-24	способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания

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

В соответствии с учебным планом общая трудоемкость учебной практики составляет 108 часов, что соответствует 3 зачетным единицам.

Общая продолжительность учебной практики составляет 2 недели. Дата начала и окончания практики устанавливаются календарным учебным графиком.

## 6. Структура и содержание учебной практики

Структура и содержание учебной практики представлено в таблице 2

Таблица 2

Структура и содержание учебной практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Трудоемкость видов учебной работы, включая СРС (в часах)			Формы текущего контроля
		Теоретические занятия	Учебная (практическая) работа	Самостоятельная работа	
1	2	3	4	5	6
<b>1</b>	<b>Подготовительный:</b>	<b>2</b>	<b>16</b>	<b>18</b>	
	- Ознакомительная лекция по практике;	2			
	- Инструктаж по технике безопасности;		4	4	Сдача инструктажа зав. производством
	- Вводный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте;		3	4	-/-
	- Инструктаж по санитарным требованиям;		4	4	-/-
	- Ознакомление с предприятием общественного питания (тип, класс, структура)		5	6	Записи в дневнике. Составление технологической схемы организации производства на предприятии
<b>2</b>	<b>Ознакомительный:</b>	<b>6</b>	<b>30</b>	<b>36</b>	
	Понятие о производственной программе предприятия;	3			
	Определение норм и потерь при различных способах кулинарной обработки;	3			
	- Ознакомление с производственной программой предприятия;		4	4	Составить суточную производственную программу предприятия
	- Условия реализации производственной		2	2	

	программы;				
	- Ознакомление с видами механической обработки;		3	4	Составить таблицы механической и тепловой обработки с указанием использованного оборудования
	- Знакомство с видами тепловой обработки;		3	4	
	- Знакомство с производственными цехами и оборудованием;		6	4	Составить таблицы имеющихся цехов и оборудования
	- Знакомство с вспомогательными цехами и оборудованием.		4	4	
	- Сохранение и защита экосистемы;		2	4	Составить схему удаления отходов с предприятия
	- Систематизация фактического материала, подготовка отчета.		6	10	Записи в дневнике и написание отчета
	<b>Итого 3/108</b>	<b>8</b>	<b>46</b>	<b>54</b>	<b>Зачет</b>

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

Во время прохождения учебной практики со студентами проводятся организационные мероприятия, которые строятся преимущественно на основе интерактивных технологий. На учебной практике обучающийся работает стажером на различных рабочих местах без выполнения должностной роли. В процессе учебной практики студентами изучаются и отражаются в отчетах по практике нижеследующие основные группы вопросов деятельности предприятий индустрии питания: основные цели и виды деятельности предприятий питания; организация структуры предприятия, различных типов, классов и его подразделений; ознакомление с работой основных и вспомогательных цехов, складского хозяйства.

### 8. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на учебной практике

Контрольные вопросы и задания для проведения аттестации по разделам (этапам) учебной практики, осваиваемыми студентом самостоятельно приведены в таблице 3

Таблица 3

Контрольные вопросы и задания к самостоятельной работе студента

№ п/п	Раздел (этап) практики	Трудоемкость, в ч.	Контрольные вопросы	Задание
1	2	3	4	5
1	Подготовительный:	18		
	- инструктаж по технике безопасности	4	Какие существуют меры безопасности холодильных установок? Какие общие принципы безопасности	

			<p>оборудования? Какие вы знаете оградительные средства защиты?  Какая зона оборудования считается опасной?  Какие могут быть причины травматизма на ПОП?  Какие средства защиты поражения током?  Какие могут быть причины пожара на ПОП?  Какие меры противопожарной безопасности вы знаете?</p>	
- вводный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте	4	<p>Какие опасные и вредные факторы производственной среды могут быть на рабочем месте?  Как проводится оценка травмобезопасности на рабочем месте?  Какие средства индивидуальной защиты используются на рабочих местах?  Когда рабочее место считается аттестованным?</p>	Составить инструктаж по технике безопасности закрепленного рабочего места.	
- инструктаж по санитарным требованиям	4	<p>Требования к личной гигиене работника общественного питания.  Характеристика дифференцированных средств допустимых к использованным на ПОП.</p>	Составить схему основных точек санитарного контроля на предприятии.	
- ознакомление с предприятием общественного питания	6	<p>Какие типы ПОП вы знаете?  На какие классы делятся ПОП?  Перечень структурных подразделений ПОП.  Какие цеха ПОП относятся к производственным?  Какие цеха ПОП относятся к вспомогательным?  Что понимают под складским хозяйством?  Какие моечные отделения организуют на ПОП?  Что понимают под раздачей?  Для чего организуют буфет на ПОП?  Когда в структуру ПОП отдельно должны входить мясной, овощной или рыбный цеха?  Что понимают под сервисной и на каких предприятиях они обязательно должны быть?  Какие помещения расположены в вестибюле?  Какие помещения относят к торговой группе?</p>	Составить технологическую схему организации производства на предприятии.	



			Какие помещения относят к служебным, бытовым и техническим? Какое ПОП называют заготовочным?	
--	--	--	---	--

<b>2</b>	<b>Ознакомительный:</b>	<b>36</b>		
	- ознакомление с производственной программой предприятия	4	Производственная программа заготовочного предприятия. Производственная программа доготовочного предприятия. Какую продукцию считают покупной? Как определяется мощность ПОП? Как определить количество посетителей за день работы? Что понимают под оборачиваемостью места на ПОП? Какие важнейшие сведения дает производственная программа предприятия? На основании каких нормативных документов составляется производственная программа предприятия?	Составить суточную производственную программу предприятия.
	- условия реализации производственной программы	2	Какие производственные цеха участвуют при выполнении производственной программы? Какие блюда производственной программы готовят в горячем цехе? Какие блюда производственной программы готовят в холодном цехе? Как хранится сырье, используемое при реализации производственной программы?	
	- ознакомление с видами механической обработки	4	Виды механической обработки сырья и полуфабрикатов. Какое оборудование используется для очистки картофеля? От чего зависит количество отходов при механической обработке? какое оборудование используется на предприятии для замеса теста? Какие виды механической обработки можно использовать при приготовлении полуфабрикатов из рыбы? Какую механическую обработку применяют для приготовления полуфабрикатов из мяса? Какие виды механической обработки используют для приготовления кондитерских изделий?	Составить таблицу видов механической обработки оборудования .
- знакомство с видами тепловой	4	Какие виды тепловой обработки используются для варки?	Составить таблицу	

обработки		Какие виды тепловой обработки используются для жарки? Что относят к комбинированным видам тепловой обработки? Что понимают под основным способом жарки? Чем бризерование отличается от тушения? К какому виду тепловой обработки относится пассерование? Какие виды тепловой обработки используются в конвектомате? Чем фритюрная жарка отличается от жарки основным способом?	видов тепловой обработки и оборудования .
- знакомство с производственными цехами и оборудованием	4	Какие цеха относятся к производственным? Какое назначение у горячего цеха? Назначение холодного цеха. Какие санитарные требования предъявляются к холодному цеху? Назначение мясорыбного цеха? Назначение овощного цеха? Для чего необходим цех по доработке полуфабрикатов ? Какое оборудование используют в горячем цехе? Какой вид оборудования используют в доготовочном цехе? Какое оборудование называют вспомогательным?	Составить таблицу перечня производственных цехов и оборудования на предприятии.
- знакомство с вспомогательными цехами и оборудованием	4	Какие цеха считаются вспомогательными? Какое оборудование используют в моечном отделении столовой посуды? Какие виды посудомоечных машин вы знаете? Какие виды раздач вы знаете? Какие помещения включает складское хозяйство?	Составить таблицу перечня вспомогательных цехов и оборудования .
- сохранение и защита экосистемы	4	Какие загрязнения может выделять ПОП в окружающую среду? Почему на предприятиях питания проектируют два типа канализационных систем? Как складываются отходы на ПОП?	
- систематизация фактического материала, подготовка отчета	10		Отчет
<b>Итого</b>	<b>54</b>		

## **9. Указание форм отчетности по практике**

Основное предназначение отчетности о прохождении практики – отразить отношение обучающегося к той деятельности, которой он занимался в период прохождения практики, а также показать знания, умения и навыки, которые обучающийся приобрел в процессе прохождения практики.

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

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

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

Отчет по учебной практике представляется студентами на кафедру в установленные учебным графиком сроки. К отчету прилагается дневник прохождения учебной практики на предприятии, в котором должна быть отражена конкретная работа, выполненная студентом в процессе изучения производственной деятельности на предприятии. В дневнике должна быть дана характеристика на студента, подписанная руководителем практики от предприятия и заверенная печатью.

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

1. Какие опасные и вредные факторы производственной среды могут быть на рабочем месте?
2. Какие общие принципы безопасности оборудования? Какие вы знаете оградительные средства защиты?
3. Какая зона оборудования считается опасной?
4. Какие могут быть причины травматизма на предприятиях общественного питания?
5. Какие средства защиты поражения током?
6. Какие могут быть причины пожара на ПОП?
7. Какие меры противопожарной безопасности вы знаете?
8. Требования к личной гигиене работника общественного питания.
9. Характеристика дифференцированных средств допустимых и использованных на ПОП.
10. Какие типы ПОП вы знаете?
11. На какие классы делятся ПОП?
12. Перечень структурных подразделений предприятий общественного питания.
13. На основании каких нормативных документов составляется производственная программа предприятия?
14. Какие производственные цеха участвуют при выполнении производственной программы?
15. Виды механической обработки сырья и полуфабрикатов.
16. Что относят к комбинированным видам тепловой обработки?
17. Какие цеха относятся к производственным?
18. Какое назначение у горячего цеха?
19. Какие цеха считаются вспомогательными?
20. Какое оборудование используют в моечном отделении столовой посуды?

21. Какие виды раздач вы знаете?
22. Какие помещения включает складское хозяйство?
23. Какие загрязнения может выделять ПОП в окружающую среду?
24. Почему на предприятиях питания проектируют два типа канализационных систем?
25. Как складироваться отходы на ПОП?

### 11. Учебно-методическое обеспечение учебной практики

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

	для людей пожилого и преклонного возраста. Учебник.	Запорожский А.А.	Издательский центр, 2001–192с.		
12.	Кулинарная характеристика блюд. Учебное пособие. –	Козлова С.Н., Фединишина А.К.	М. «Академия», 2001.	9	1
13.	Обработка рыбы и морепродуктов. Учебник.	Голубев А., Назаренко К.	М. «Академия», 2001	10	2
14.	Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник.	Бутейкис Н. Г., Жукова А. А.	М.: Академия, 2006 – 304 с. 4 изд.	10	3
15.	Справочник технолога общественного питания. Учебное пособие.	А. И. Мглинец, Г. Н. Ловачёва, Л. М. Алёшина и др.	М.: Колос, 2001 – 416 с.	3	1

### Журналы:

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

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

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

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

Учебная практика проводится на современных предприятиях индустрии питания и оснащенном современном оборудовании учебно-производственного комплекса «Центр питания» созданного в университете.

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

Рецензент от работодателя по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» генеральный директор ООО «Джалалова», к.э.н.  
\_\_\_\_\_ Джалалова Т.Ш.

Подпись