

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Задорожная Людмила Ивановна
Должность: Проректор по учебной работе
Дата подписания: 06.10.2026 20:43:42
Универсальный идентификатор:
faa404d1aeb2a023b5f4a331ee5ddc540496512d

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Майкопский государственный технологический университет»

Факультет аграрных технологий

Кафедра Технологии пищевых продуктов и организации питания

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе
_____ Л.И. Задорожная
« ____ » _____ 20__ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа (ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ)

вид практики

по направлению подготовки

по профилю подготовки

квалификация (степень) выпускника

форма обучения

год начала подготовки

Б2.О.01.02(П) Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа

19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Технология продукции и организация общественного питания

магистр

Очная, Заочная,

2026





Рабочая программа по Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа (производственной практике) разработана на основании ФГОС ВО и учебного плана МГТУ по направлению подготовки бакалавров 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Составитель рабочей программы:

Доцент кафедры технологии
пищевых продуктов и
организации питания,
Кандидат технических наук
(должность, ученое звание, степень)

Подписано простой ЭП
16.09.2026

Колотий Татьяна Борисовна

(подпись)

(Ф.И.О.)

Рабочая программа по практике утверждена на заседании кафедры:

Технологии пищевых продуктов и организации питания

(название кафедры)

Заведующий кафедрой:
21.09.2026

Подписано простой ЭП
21.09.2026

Хатко Зурет Нурбиевна

(подпись)

(Ф.И.О.)

Согласовано:

Руководитель ОПОП
заведующий выпускающей
кафедрой
по направлению подготовки
(специальности)

21.09.2026

Подписано простой ЭП
21.09.2026

Хатко Зурет Нурбиевна

(подпись)

(Ф.И.О.)



1. Цели и задачи практики

Преддипломная практика проводится в сроки, установленные учебным планом, в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания и является одним из важнейших этапов подготовки высококвалифицированных магистров.

Целями преддипломной практики являются:

- систематизация и закрепление ранее полученных знаний по дисциплинам программы магистратуры в области технологии и организации общественного питания;
- усвоение полученных знаний при выполнении производственных обязанностей на преддипломной практике;
- получение практических навыков решения задач, поставленных перед магистрантом в выпускной квалификационной работе;
- сбор фактического материала по теме выпускной квалификационной работы.

Задачами преддипломной практики являются:

- закрепление и углубление теоретических знаний в области разработки новых продуктов питания, проектирования новых технологических процессов производства, зданий и сооружений предприятия, проведения самостоятельных научно-исследовательских работ;
- приобретение опыта решения практических задач, требующих применения профессиональных знаний и умений;
- изучение нормативно-правового обеспечения деятельности базы практики, организационной структуры управления, функций структурных подразделений и их взаимодействия;
- выявление и формулирование актуальных научных проблем;
- выполнение этапов работы в тематике ВКР магистра, определенных индивидуальным заданием на преддипломную практику, календарным планом, формой представления отчетных материалов и обеспечивающих выполнение планируемых в компетентностном формате результатов;
- поиск, сбор, обработка, анализ и систематизация полученных в ходе практики материалов, оформление отчета, содержащего материалы этапов работы, раскрывающих уровень освоения заданного перечня компетенций и входящих в состав исходных данных для выполнения ВКР студента магистратуры.





2. Место практики в структуре образовательной программы. Форма и способ проведения практики

2.1. Место практики в структуре образовательной программы.

Преддипломная практика обучающихся по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, является обязательной и включена в Блок 2 «Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)» образовательной программы (ОПОП) магистратуры в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО).

Преддипломная практика является одним из видов практик обучающихся по направлению 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания и предназначена для получения профессиональных умений подготовки выпускной квалификационной работы (магистерской диссертации) и опыта профессиональной деятельности для использования на предприятиях общественного питания

Требования к практике определяются ФГОС ВО по направлению 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, «Порядком проведения практики обучающихся», утвержденным ректором университета и настоящей программой практики.

Для успешного прохождения преддипломной практики требуется усвоение знаний по основным специальным предшествующим дисциплинам: Проектирование процессов производства продуктов питания, Биоиндустриальные технологии производства продуктов питания, Аутентичные продукты питания, Современные технологии производства функциональных и специализированных продуктов питания, Высокотехнологичные производства продуктов питания, Мировые кулинарные шедевры, Дизайн пищевых продуктов, Оптимизация технологических процессов общественного питания, Микробиология и эпидемиология в области питания, Производственный контроль продуктов общественного питания, Гигиенические основы производства и экспертизы продуктов питания, Инновационные виды обслуживания на предприятиях общественного питания, Методология науки о питании.

2.2. Форма проведения практики

Форма проведения преддипломной практики – дискретно по видам практик путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения каждого вида практик, предусмотренных ОПОП ВО.

2.3. Способ проведения практики

Способ проведения производственной практики – стационарная.

При определении мест практик для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются особенности их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья, а так же рекомендации медико-социальной экспертизы, отраженной в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда.



Основной формой проведения практики является самостоятельное выполнение студентами производственных функций на конкретных рабочих местах, отвечающих требованиям программы преддипломной практики.

Предусматривается проведение отдельных теоретических занятий, производственных экскурсий, самостоятельное изучение студентами предоставленной им нормативной, технической литературы и проектной документации, участие студентов в работе научного семинара.

Основными методами изучения организации является личное наблюдение, экспертные оценки по опросам специалистов, ознакомление с нормативно-технической документацией, выполнение индивидуального задания, работа дублером и т.д. Обучающийся получает возможность в установленном в организации порядке пользоваться литературой, технической документацией и другими материалами по программе практики, имеющимися в организации.

В ходе преддипломной практики студенты магистратуры приобщаются к изобретательской и рационализаторской работе, ведущим научным исследованиям.



3. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесённых с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующей(их) компетенции(й):

ОПК-1.1	Демонстрирует знание отечественных и зарубежных достижений в области производства продуктов питания
ОПК-1.2	Определяет приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой деятельности; разрабатывает эффективную инновационную политику
ОПК-1.3	Разрабатывает конкурентоспособные концепции развития предприятия
ОПК-2.1	Проводит анализ технологических процессов производства продукции в соответствии с потребностями рынка
ОПК-2.2	Предлагает и разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания, в том числе с учетом особенностей питания различных социальных групп населения
ОПК-2.3	Разрабатывает рецептуры и технологии производства продуктов питания с ориентацией на категорию потребителей
ОПК-3.1	Проводит анализ информации и оценивает риски, связанные с качеством и безопасностью продукции и услуг, процессами производства, снабжения, хранения и движения продукции
ОПК-3.2	Анализирует риски при разработке новых технологических решений
ОПК-3.3	Предлагает современные методы и технологические решения для повышения качества продуктов питания
ОПК-3.4	Применяет информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции
ОПК-4.1	Описывает принципы и методы моделирования продуктов и технологических процессов производства продукции питания
ОПК-4.2	Проектирует технологические процессы производства продуктов питания
ОПК-5.1	Формулирует цели и задачи исследования для решения организационно-технологических задач
ОПК-5.2	Анализирует и выбирает методы исследования, объекты и модели решения научно-исследовательских задач
ОПК-5.3	Планирует и проводит научно-исследовательские работы в профессиональной сфере с использованием передового отечественного и зарубежного опыта
ОПК-5.4	Владеет методиками обработки результатов исследований
ПКУВ-1.1	Анализ и оценка деятельности предприятия питания
ПКУВ-1.2	Разработка и реализация стратегии развития предприятия питания
ПКУВ-1.3	Управление проектами и изменениями на предприятии питания
ПКУВ-2.1	Разработка концепции и стратегии развития сети предприятий питания
ПКУВ-2.2	Взаимодействие с собственниками предприятия и партнерами по бизнесу
ПКУВ-2.3	Внедрение инновационных технологий и изменений в управлении деятельностью сети предприятий питания



4. Объем практики

Объем практики и виды учебной работы по очной форме обучения.

		Формы контроля (количество)	Виды занятий		Итого часов	з.е.
		Эк	СРП	СР		
Курс 2	Сем. 4	1	72	216.35	288.35	9

Объем практики и виды учебной работы по заочной форме обучения.

		Формы контроля (количество)	Виды занятий		Итого часов	з.е.
		Эк	СРП	СР		
Курс 3	Сем. 5	1	6	318	324	



5. Структура и содержание практики

5.1. Структура практики для очной формы обучения.

Сем	Наименование раздела(этапа) практики	Недел я семе стра	Виды работ на практике, включая самостоятельную работу и трудоемкость, в том числе контактные часы (в часах)								Формы текущего/проме жуточного контроля успеваемости текущего (по неделям семестра), промежуточной аттестации (по семестрам)
			Лек	Лаб	ПР	СРП	КРАТ	Контро ль	СР	СЗ	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
4	Инструктаж по технике безопасности, общее ознакомление с предприятием (подразделением).	1									
4	Ознакомление с конкретными видами деятельности в соответствии с положениями структурных подразделений и должностными инструкциями, сбор информации и материалов практики, выполнение программы практики, индивидуального задания на практику, обработка, систематизация и анализ фактического и теоретического материала.	2									
4	Написание отчета по преддипломной практике	3									
4	Итого					72			252		Экзамен
	ИТОГО:					72			216.35		

5.2. Структура практики для заочной формы обучения.

Сем	Наименование раздела(этапа) практики	Виды работ на практике, включая самостоятельную работу и трудоемкость, в том числе контактные часы (в часах)							
		Лек	Лаб	ПР	СРП	КРАТ	Контро ль	СР	СЗ
1	2	4	5	6	7	8	9	10	11
5	Инструктаж по технике безопасности, общее ознакомление с предприятием (подразделением).				2				
5	Ознакомление с конкретными видами деятельности в соответствии с положениями структурных подразделений и должностными инструкциями, сбор информации и материалов практики, выполнение программы практики, индивидуального задания на практику, обработка, систематизация и анализ фактического и теоретического материала.				2				
5	Написание отчета по преддипломной практике				2				
	Итого							318	
	ИТОГО:				6			318	

6. Формы отчетности практики

Формами отчетности по преддипломной практике являются дневник по практике и отчет по практике о проделанной работе.

Дневник практики является основным документом, отражающим вид практики, сроки прохождения, индивидуальное задание и краткое содержание ежедневной работы.

Магистранту перед выходом на практику необходимо ознакомиться с правилами его заполнения, сделать соответствующие отметки, записать индивидуальное задание, выданное руководителем и календарный график прохождения практики. Далее дневник заполняется ежедневно в соответствии с выполняемой работой. Записи о выполненной работе должны быть конкретными и заверяться подписью руководителя практики.

Отчет по преддипломной практике составляется в соответствии с основным этапом программы практики и отражает выполнение индивидуального задания. Объем отчёта должен составлять 20 - 25 страниц машинописного текста (без учета приложений).

Отчет оформляется на бумаге формата А4 (210 x 297 мм). Текст отчета излагается на одной стороне листа, шрифтом Times New Roman, 14 размером, полуторного интервала. Каждая страница работы оформляется со следующими полями: с левой стороны листа оставляют поле не менее 30 мм, справа 10 мм, сверху и снизу 20 мм. Абзацный отступ в тексте 1,25 см. Все страницы имеют сквозную нумерацию. Нумерация производится арабскими цифрами, при этом порядковый номер страницы ставится в нижнем правом углу, начиная с оглавления после титульного листа. Отчет может иллюстрироваться таблицами, фотографиями, рисунками, графиками в тексте, а также выноситься в приложение.



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

7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
ОПК-1.1 Демонстрирует знание отечественных и зарубежных достижений в области производства продуктов питания			
3	3		Оптимизация технологических процессов общественного питания
1	1		Мировые кулинарные шедевры
4	5		Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
2	2		Технологическая практика
4	5		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
2	2		Дизайн пищевых продуктов
ОПК-1.2 Определяет приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой деятельности; разрабатывает эффективную инновационную политику			
3	3		Оптимизация технологических процессов общественного питания
4	5		Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
2	2		Технологическая практика
4	5		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
ОПК-1.3 Разрабатывает конкурентоспособные концепции развития предприятия			
3	3		Оптимизация технологических процессов общественного питания
4	5		Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
2	2		Технологическая практика
4	5		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
ОПК-2.1 Проводит анализ технологических процессов производства продукции в соответствии с потребностями рынка			
2	4		Высокотехнологичные производства продуктов питания
3	4		Современные технологии производства функциональных и специализированных продуктов питания
2	5		Биоиндустриальные технологии производства продуктов питания
4	5		Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
2	2		Технологическая практика
4	5		Преддипломная практика, в том числе научно-



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
			исследовательская работа
1	1		Проектирование процессов производства продуктов питания
2	2		Аутентичные продукты питания
ОПК-2.2 Предлагает и разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания, в том числе с учетом особенностей питания различных социальных групп населения			
2	4		Высокотехнологичные производства продуктов питания
3	4		Современные технологии производства функциональных и специализированных продуктов питания
2	5		Биоиндустриальные технологии производства продуктов питания
4	5		Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
2	2		Технологическая практика
4	5		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
1	1		Проектирование процессов производства продуктов питания
2	2		Аутентичные продукты питания
ОПК-2.3 Разрабатывает рецептуры и технологии производства продуктов питания с ориентацией на категорию потребителей			
2	4		Высокотехнологичные производства продуктов питания
3	4		Современные технологии производства функциональных и специализированных продуктов питания
2	5		Биоиндустриальные технологии производства продуктов питания
1	1		Мировые кулинарные шедевры
4	5		Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
2	2		Технологическая практика
4	5		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
1	1		Проектирование процессов производства продуктов питания
2	2		Дизайн пищевых продуктов
2	2		Аутентичные продукты питания
ОПК-3.1 Проводит анализ информации и оценивает риски, связанные с качеством и безопасностью продукции и услуг, процессами производства, снабжения, хранения и движения продукции			
1	1		Микробиология и эпидемиология в области питания
2	2		Современные методы



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
			исследования сырья и продуктов питания
3	5		Информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции
3	3		Производственный контроль продуктов общественного питания
4	5		Гигиенические основы производства и экспертизы продуктов питания
4	5		Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
2	2		Технологическая практика
4	5		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
ОПК-3.2 Анализирует риски при разработке новых технологических решений			
1	1		Микробиология и эпидемиология в области питания
2	2		Современные методы исследования сырья и продуктов питания
3	5		Информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции
3	3		Производственный контроль продуктов общественного питания
4	5		Гигиенические основы производства и экспертизы продуктов питания
4	5		Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
2	2		Технологическая практика
4	5		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
ОПК-3.3 Предлагает современные методы и технологические решения для повышения качества продуктов питания			
1	1		Микробиология и эпидемиология в области питания
2	2		Современные методы исследования сырья и продуктов питания
3	5		Информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции
3	3		Производственный контроль продуктов общественного питания
4	5		Гигиенические основы производства и экспертизы продуктов питания
4	5		Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
2	2		Технологическая практика
4	5		Преддипломная практика, в



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
			том числе научно-исследовательская работа
ОПК-3.4 Применяет информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции			
2	2		Современные методы исследования сырья и продуктов питания
3	5		Информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции
4	5		Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
2	2		Технологическая практика
4	5		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
ОПК-4.1 Описывает принципы и методы моделирования продуктов и технологических процессов производства продукции питания			
2	4		Высокотехнологичные производства продуктов питания
3	4		Современные технологии производства функциональных и специализированных продуктов питания
2	5		Биоиндустриальные технологии производства продуктов питания
4	5		Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
2	2		Технологическая практика
4	5		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
1	1		Проектирование процессов производства продуктов питания
2	2		Аутентичные продукты питания
ОПК-4.2 Проектирует технологические процессы производства продуктов питания			
2	4		Высокотехнологичные производства продуктов питания
3	4		Современные технологии производства функциональных и специализированных продуктов питания
2	5		Биоиндустриальные технологии производства продуктов питания
4	5		Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
2	2		Технологическая практика
4	5		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
1	1		Проектирование процессов производства продуктов питания
2	2		Аутентичные продукты



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
			питания
ОПК-5.1 Формулирует цели и задачи исследования для решения организационно-технологических задач			
2	2		Математическое моделирование
2	2		Современные методы исследования сырья и продуктов питания
4	5		Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
4	5		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
ОПК-5.2 Анализирует и выбирает методы исследования, объекты и модели решения научно-исследовательских задач			
2	2		Математическое моделирование
2	2		Современные методы исследования сырья и продуктов питания
4	5		Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
4	5		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
ОПК-5.3 Планирует и проводит научно-исследовательские работы в профессиональной сфере с использованием передового отечественного и зарубежного опыта			
2	2		Математическое моделирование
2	2		Современные методы исследования сырья и продуктов питания
4	5		Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
4	5		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
ОПК-5.4 Владеет методиками обработки результатов исследований			
2	2		Математическое моделирование
2	2		Современные методы исследования сырья и продуктов питания
4	5		Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
4	5		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
ПКУВ-1.1 Анализ и оценка деятельности предприятия питания			
3	3		Оптимизация технологических процессов общественного питания
1	1		Нутрициология в индустрии питания
1	2		Инновационные виды обслуживания на предприятиях общественного питания
1	1		Методология науки о питании
1	1		Наука о продуктах питания



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
4	5		Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
2	2		Управление качеством
2	2		Бизнес-планирование
2	2		Технологическая практика
4	5		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
3	3		Научно-исследовательская работа 1
4	5		Мировая индустрия питания
4	5		Инновационный менеджмент
ПКУВ-1.2 Разработка и реализация стратегии развития предприятия питания			
3	3		Оптимизация технологических процессов общественного питания
2	2		Бизнес-планирование
4	5		Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
2	2		Управление качеством
2	2		Технологическая практика
4	5		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
3	3		Научно-исследовательская работа 1
4	5		Мировая индустрия питания
4	5		Инновационный менеджмент
1	2		Инновационные виды обслуживания на предприятиях общественного питания
1	1		Нутрициология в индустрии питания
ПКУВ-1.3 Управление проектами и изменениями на предприятии питания			
3	3		Оптимизация технологических процессов общественного питания
1	2		Инновационные виды обслуживания на предприятиях общественного питания
1	1		Наука о продуктах питания
1	1		Методология науки о питании
2	2		Бизнес-планирование
4	5		Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
2	2		Управление качеством
4	5		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
3	3		Научно-исследовательская работа 1
4	5		Мировая индустрия питания
4	5		Инновационный менеджмент
ПКУВ-2.1 Разработка концепции и стратегии развития сети предприятий питания			
2	2		Бизнес-планирование
4	5		Выполнение, подготовка к



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
			процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
2	2		Управление качеством
4	5		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
4	4		Научно-исследовательская работа 2
4	5		Мировая индустрия питания
4	5		Инновационный менеджмент
ПКУВ-2.2 Взаимодействие с собственниками предприятия и партнерами по бизнесу			
2	2		Бизнес-планирование
4	5		Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
2	2		Управление качеством
4	5		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
4	4		Научно-исследовательская работа 2
4	5		Мировая индустрия питания
4	5		Инновационный менеджмент
ПКУВ-2.3 Внедрение инновационных технологий и изменений в управлении деятельностью сети предприятий питания			
2	2		Бизнес-планирование
4	5		Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
2	2		Управление качеством
4	5		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
4	4		Научно-исследовательская работа 2
4	5		Мировая индустрия питания
4	5		Инновационный менеджмент

7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
ОПК-1: Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия					
ОПК-1.1 Демонстрирует знание отечественных и зарубежных достижений в области производства продуктов питания					
Знать: - отечественные и зарубежные достижения в области производства продуктов питания;- законодательство РФ, регулирующее деятельность	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
предприятий питания;- основы стратегического менеджмента и маркетинга на предприятиях питания.					
Уметь: - определять цели и задачи развития предприятия питания;- определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой деятельности;- разрабатывать эффективную инновационную политику предприятия питания;- разрабатывать и принимать управленческие решения по повышению конку рентоспособности и развитию предприятия питания;- осуществлять оценку эффективности реализации стратегии развития предприятия питания.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: - методиками разработки корпоративной и функциональных стратегий;- навыками выявления проблем развития предприятия питания;- навыками организации стратегического контроля и оценки эффективности реализации стратегии развития предприятия питания.	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ОПК-1: Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия					
ОПК-1.2 Определяет приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой деятельности; разрабатывает эффективную инновационную политику					
Знать: - отечественные и	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие	Сформированные систематические	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
зарубежные достижения в области производства продуктов питания;- законодательство РФ, регулирующее деятельность предприятий питания;- основы стратегического менеджмента и маркетинга на предприятиях питания.			отдельные пробелы знания	знания	
Уметь: - определять цели и задачи развития предприятия питания;- определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой деятельности;- разрабатывать эффективную инновационную политику предприятия питания;- разрабатывать и принимать управленческие решения по повышению конкурентоспособности и развитию предприятия питания;- осуществлять оценку эффективности реализации стратегии развития предприятия питания.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: - методиками разработки корпоративной и функциональных стратегий;- навыками выявления проблем развития предприятия питания;- навыками организации стратегического контроля и оценки эффективности реализации	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
стратегии развития предприятия питания.					
ОПК-1: Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия					
ОПК-1.3 Разрабатывает конкурентоспособные концепции развития предприятия					
Знать: - отечественные и зарубежные достижения в области производства продуктов питания;- законодательство РФ, регулирующее деятельность предприятий питания;- основы стратегического менеджмента и маркетинга на предприятиях питания.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: - определять цели и задачи развития предприятия питания;- определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой деятельности;- разрабатывать эффективную инновационную политику предприятия питания;- разрабатывать и принимать управленческие решения по повышению конкурентоспособности и развитию предприятия питания;- осуществлять оценку эффективности реализации стратегии развития предприятия питания.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: - методиками разработки корпоративной и функциональных стратегий;- навыками выявления проблем развития	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
предприятия питания;- навыками организации стратегического контроля и оценки эффективности реализации стратегии развития предприятия питания.					
ОПК-2: Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения					
ОПК-2.1 Проводит анализ технологических процессов производства продукции в соответствии с потребностями рынка					
Знать: - ассортимент продукции питания различного назначения, нормативные документы, регла ментирующие ее производство;- принципы и методы моделирования продуктов и технологических процессов производства продукции питания;- технологию производства продуктов общественного питания;- рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания; - методики расчета основных экономических показателей финан сово- хозяйственной деятельности предприятий питания;- информационные технологии в области производства продуктов питания;- методы разработки обоснованных норм расхода сырья и вспомогательных	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
материалов; - оптимальные параметры технологических операций и рациональные режимы работы технологического оборудования; - методы оценки качества продукции.					
Уметь: - проводить анализ технологических процессов производства продукции в соответствии с потребностями рынка;- разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания, в том числе с учетом особенностей питания различных социальных групп населения;- разрабатывать рецептуры и технологии производства продуктов питания различного назначения;- формулировать ассортиментную политику разрабатывать производственную программу предприятий питания.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: - методами составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий;- методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания; - методами проведения	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания, - способностью участвовать в работе над инновационными проектами, используя базовые методы и исследовательской деятельности.					
ОПК-2: Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения					
ОПК-2.2 Предлагает и разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания, в том числе с учетом особенностей питания различных социальных групп населения					
Знать: - ассортимент продукции питания различного назначения, нормативные документы, регла ментирующие ее производство;- принципы и методы моделирования продуктов и технологических процессов производства продукции питания;- технология производства продуктов общественного питания;- рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания; - методики расчета основных экономических показателей фина нсово- хозяйственной деятельности предприятий питания;- информационные технологии в области производства продуктов питания;- методы	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
разработки обоснованных норм расхода сырья и вспомогательных материалов; - оптимальные параметры технологических операций и рациональные режимы работы технологического оборудования; - методы оценки качества продукции.					
Уметь: - проводить анализ технологических процессов производства продукции в соответствии с потребностями рынка;- разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания, в том числе с учетом особенностей питания различных социальных групп населения;- разрабатывать рецептуры и технологии производства продуктов питания различного назначения;- формулировать ассортиментную политику разрабатывать производственную программу предприятий питания.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: - методами составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий;- методами разработки производственной программы в зависимости от	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
специфики предприятия питания; - методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания, - способностью участвовать в работе над инновационными проектами, используя базовые методы и исследовательской деятельности.					
ОПК-2: Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения					
ОПК-2.3 Разрабатывает рецептуры и технологии производства продуктов питания с ориентацией на категорию потребителей					
Знать: - ассортимент продукции питания различного назначения, нормативные документы, регламентирующие ее производство;- принципы и методы моделирования продуктов и технологических процессов производства продукции питания;- технологию производства продуктов общественного питания;- рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания; - методики расчета основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания;- информационные	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
технологии в области производства продуктов питания;- методы разработки обоснованных норм расхода сырья и вспомогательных материалов; - оптимальные параметры технологических операций и рациональные режимы работы технологического оборудования; - методы оценки качества продукции.					
Уметь: - проводить анализ технологических процессов производства продукции в соответствии с потребностями рынка;- разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания, в том числе с учетом особенностей питания различных социальных групп населения;- разрабатывать рецептуры и технологии производства продуктов питания различного назначения;- формулировать ассортиментную политику разрабатывать производственную программу предприятий питания.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: - методами составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий;-	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания; - методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания, - способностью участвовать в работе над инновационными проектами, используя базовые методы и исследовательской деятельности.					
ОПК-3: Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений					
ОПК-3.1 Проводит анализ информации и оценивает риски, связанные с качеством и безопасностью продукции и услуг, процессами производства, снабжения, хранения и движения продукции					
Знать: - методы анализа информации и оценки рисков, связанных с качеством и безопасностью продукции и услуг;- методы управления качеством продукции и услуг;- информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: - проводить анализ информации и оценивать риски, связанные с качеством и безопасностью продукции и услуг, процессами производства, снабжения, хранения и движения продукции;- анализировать риски при разработке новых технологических	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
решений;- применять современные методы и технологические решения для повышения качества продуктов питания;- применять информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции.					
Владеть: - современными методами повышения качества продуктов питания;- способностью разработки новых технологических решений для повышения качества продуктов питания;- информационным и технологиями контроля качества пищевого сырья и готовой продукции.	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ОПК-3: Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений					
ОПК-3.2 Анализирует риски при разработке новых технологических решений					
Знать: - методы анализа информации и оценки рисков, связанных с качеством и безопасностью продукции и услуг;- методы управления качеством продукции и услуг;- информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: - проводить анализ информации и оценивать риски, связанные с качеством и безопасностью	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
продукции и услуг, процессами производства, снабжения, хранения и движения продукции;- анализировать риски при разработке новых технологических решений;- применять современные методы и технологические решения для повышения качества продуктов питания;- применять информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции.					
Владеть: - современными методами повышения качества продуктов питания;- способностью разработки новых технологических решений для повышения качества продуктов питания;- информационным и технологиями контроля качества пищевого сырья и готовой продукции.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ОПК-3: Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений					
ОПК-3.3 Предлагает современные методы и технологические решения для повышения качества продуктов питания					
Знать: - методы анализа информации и оценки рисков, связанных с качеством и безопасностью продукции и услуг;- методы управления качеством продукции и услуг;- информационные технологии контроля	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства	
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично		
1	2	3	4	5	6	
качества пищевого сырья и готовой продукции.						
Уметь: - проводить анализ информации и оценивать риски, связанные с качеством и безопасностью продукции и услуг, процессами производства, снабжения, хранения и движения продукции;- анализировать риски при разработке новых технологических решений;- применять современные методы и технологические решения для повышения качества продуктов питания;- применять информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения		
Владеть: - современными методами повышения качества продуктов питания;- способностью разработки новых технологических решений для повышения качества продуктов питания;- информационным и технологиями контроля качества пищевого сырья и готовой продукции.	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков		
ОПК-3: Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений						
ОПК-3.4 Применяет информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции						
Знать: - методы анализа информации и оценки рисков, связанных с	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания		



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
качеством и безопасностью продукции и услуг;- методы управления качеством продукции и услуг;- информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции.					
Уметь: - проводить анализ информации и оценивать риски, связанные с качеством и безопасностью продукции и услуг, процессами производства, снабжения, хранения и движения продукции;- анализировать риски при разработке новых технологических решений;- применять современные методы и технологические решения для повышения качества продуктов питания;- применять информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: - современными методами повышения качества продуктов питания;- способностью разработки новых технологических решений для повышения качества продуктов питания;- информационным и технологиями контроля качества	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
пищевого сырья и готовой продукции.					
ОПК-4: Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания					
ОПК-4.1 Описывает принципы и методы моделирования продуктов и технологических процессов производства продукции питания					
Знать: - ассортимент продукции питания различного назначения, нормативные документы, регламентирующие ее производство;- принципы и методы моделирования продуктов и технологических процессов производства продукции питания.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: - использовать принципы и методы моделирования рецептур продуктов питания и технологических процессов;- разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях;- проектировать технологические процессы производства продуктов питания.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: - методами моделирования рецептур и технологических процессов производства продуктов питания;- приемами самостоятельного поиска, систематизации ассортимента продукции питания различного	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
назначения и технологий приготовления;- способностью разработки новых рецептур и организации их выработки в производственных условиях.					
ОПК-4: Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания					
ОПК-4.2 Проектирует технологические процессы производства продуктов питания					
Знать: - ассортимент продукции питания различного назначения, нормативные документы, регламентирующие ее производство;- принципы и методы моделирования продуктов и технологических процессов производства продукции питания.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: - использовать принципы и методы моделирования рецептур продуктов питания и технологических процессов;- разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях;- проектировать технологические процессы производства продуктов питания.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: - методами моделирования рецептур и технологических процессов производства продуктов питания;- приемами самостоятельного	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
поиска, систематизации ассортимента продукции питания различного назначения и технологий приготовления;- способностью разработки новых рецептур и организации их выработки в производственных условиях.					
ОПК-5: Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач					
ОПК-5.1 Формулирует цели и задачи исследования для решения организационно-технологических задач					
Знать: - объекты и методы научных исследований в области производства продуктов питания;- методы планирования и постановки эксперимента;- методики статистической обработки экспериментальных данных.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: - формулировать цели и задачи исследования для решения организационно-технологических задач;- анализировать и выбирать методы исследования, объекты и модели решения научно-исследовательских задач;- планировать и проводить научно-исследовательские работы в профессиональной сфере с использованием передового отечественного и зарубежного опыта.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: - методами планирования и постановки эксперимента в профессиональной сфере, моделями решения научно-исследовательских	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
задач;- методами проведения научных исследований;- методиками анализа и статистической обработки экспер иментальных данных.					
ОПК-5: Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач					
ОПК-5.2 Анализирует и выбирает методы исследования, объекты и модели решения научно-исследовательских задач					
Знать: - объекты и методы научных исследований в области производства продуктов питания;- методы планирования и постановки эксперимента;- методика статистической обработки экспер иментальных данных.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: - формулировать цели и задачи исследования для решения организа ционно-технологических задач;- анализировать и выбирать методы исследования, объекты и модели решения научно-и сследовательских задач;- планировать и проводить научно- исследова тельские работы в профессионально й сфере с использованием передового отечественного и зарубежного опыта.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: - методами планирования и постановки эксперимента в профессионально й сфере, моделями решения научно-и сследовательских задач;- методами проведения научных исследований;- методиками	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
анализа и статистической обработки экспериментальных данных.					
ОПК-5: Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач					
ОПК-5.3 Планирует и проводит научно- исследовательские работы в профессиональной сфере с использованием передового отечественного и зарубежного опыта					
Знать: - объекты и методы научных исследований в области производства продуктов питания;- методы планирования и постановки эксперимента;- методики статистической обработки экспериментальных данных.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: - формулировать цели и задачи исследования для решения организационно-технологических задач;- анализировать и выбирать методы исследования, объекты и модели решения научно-исследовательских задач;- планировать и проводить научно-исследовательские работы в профессиональной сфере с использованием передового отечественного и зарубежного опыта.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: - методами планирования и постановки эксперимента в профессиональной сфере, моделями решения научно-исследовательских задач;- методами проведения научных исследований;- методиками анализа и статистической обработки экспериментальных данных.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
ОПК-5: Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач					
ОПК-5.4 Владеет методиками обработки результатов исследований					
Знать: - объекты и методы научных исследований в области производства продуктов питания;- методы планирования и постановки эксперимента;- методики статистической обработки экспер иментальных данных.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: - формулировать цели и задачи исследования для решения организа ционно-технологических задач;- анализировать и выбирать методы исследования, объекты и модели решения научно-и сследовательских задач;- планировать и проводить научно- исследова тельские работы в профессионально й сфере с использованием передового отечественного и зарубежного опыта.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: - методами планирования и постановки эксперимента в профессионально й сфере, моделями решения научно-и сследовательских задач;- методами проведения научных исследований;- методиками анализа и статистической обработки экспер иментальных данных.	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-1: Стратегическое управление развитием предприятия питания					
ПКУВ-1.1 Анализ и оценка деятельности предприятия питания					
Знать: - законодательство РФ, регулирующее	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
деятельность предприятий питания;- формы статистической, финансовой и другой отчетности на предприятиях питания;- технологии маркетинговых исследований на предприятиях питания;- основы статистического моделирования и прогнозирования результатов деятельности предприятий питания.					
Уметь: - осуществлять сбор, обработку и анализ информации о факторах внешней и внутренней среды предприятия питания, необходимой для принятия стратегических и оперативных управленческих решений;- организовать систему мониторинга внешней и внутренней среды предприятия питания;- осуществлять руководство подготовкой предложений по формированию и совершенствованию продукции и обслуживания в соответствии с изменением конъюнктуры рынка.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: - навыками планирования и организации маркетинговых исследований на предприятиях питания;- методиками стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
предприятий питания;- техниками количественной оценки, анализа и презентации информации о продукции и услугах предприятия питания;- навыками создания и ведения баз данных по различным показателям деятельности предприятий питания.					
ПКУВ-1: Стратегическое управление развитием предприятия питания					
ПКУВ-1.2 Разработка и реализация стратегии развития предприятия питания					
Знать: - законодательство РФ, регулирующее деятельность предприятий питания;- основы стратегического менеджмента и маркетинга на предприятиях питания;- основы риск- менеджмента и антикризисного управления.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: - определять задачи и цели развития предприятия питания;- формировать конк урентоспособную стратегию развития предприятия питания;- реализовать стратегию предприятия питания, а также функциональные стратегии (маркетинговая, финансовая, кадровая), обеспечивающие его устойчивое развитие;- проводить организационную диагностику и проектирование организационной структуры предприятия питания;-	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
осуществлять стратегический контроль деятельности предприятия питания;- разрабатывать и принимать управленческие решения по повышению конкурентоспособности и развитию предприятия питания;- осуществлять оценку эффективности реализации стратегии развития предприятия питания;- выявлять стратегические проблемы развития предприятия питания и разрабатывать меры по их устранению;- формулировать задачи и цели развития предприятия питания, отражающие интересы собственников и заинтересованных сторон.					
Владеть: - методиками разработки корпоративной и функциональных стратегий;- навыками выявления проблем развития предприятия;- методами организационной диагностики и организационного проектирования предприятия питания;- владеть навыками организации стратегического контроля и оценки эффективности реализации стратегии развития предприятия питания.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
ПКУВ-1: Стратегическое управление развитием предприятия питания					
ПКУВ-1.3 Управление проектами и изменениями на предприятии питания					
Знать: - законодательство РФ, регулирующее деятельность предприятий питания;- основы риск-менеджмента, управления проектами и изменениями;- теорию конфликтологии и психологии делового общения;- системы стимулирования персонала, повышения их мотивации и лояльности.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: - выявлять потребности в изменениях деятельности предприятия питания;- разрабатывать и реализовывать проекты, направленные на развитие и повышение конкурентоспособности предприятия питания;- осуществлять планирование и управление организацией процесса преобразований;- осуществлять общий контроль внедрения изменений в деятельности предприятия питания;- проводить оценку эффективности внедрения изменений в деятельности предприятия питания;- находить и оценивать новые рыночные возможности, формулировать бизнес-идеи;- разрабатывать и реализовывать проекты по повышению конку	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
рентоспособности предприятия питания;- контролировать внедрение изменений и проводить анализ эффективности управления проектами.					
Владеть: - методиками анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике предприятия питания;- методами управления командой проекта по внедрению изменений на предприятии питания;- навыками преодоления сопротивления коллектива внедрению изменений.	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-2: Стратегическое управление развитием сети предприятий питания					
ПКУВ-2.1 Разработка концепции и стратегии развития сети предприятий питания					
Знать: - международные нормативные правовые акты и законодательство РФ, регулирующее деятельность предприятий питания;- формы статистической, финансовой и другой отчетности предприятий питания;- технологии маркетинговых исследований деятельности предприятий питания;- основы статистического моделирования и прогнозирования результатов деятельности сети предприятий питания;- основы стратегического менеджмента и маркетинга на предприятиях питания;- основы	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
риск-менеджмента и антикризисного управления.					
Уметь: - создавать систему мониторинга факторов внешней и внутренней среды сети предприятий питания;- определять задачи и цели развития сети предприятий питания;- формировать и реализовывать конкурентоспособные стратегии развития сети предприятий питания;- управлять процессом организационного проектирования сети предприятий питания;- выявлять стратегические проблемы развития сети предприятий питания и разрабатывать меры по их устранению;- формулировать задачи и цели развития сети предприятий питания, отражающие интересы собственников и заинтересованных сторон;- выявлять стратегические проблемы развития сети предприятий питания и своевременно реализовывать меры по их устранению;- осуществлять стратегический контроль и оценку эффективности разработки концепции и стратегии развития сети предприятий	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
питания.					
Владеть: - методиками стратегического анализа и оценки динамики факторов внешней и внутренней среды;- методиками разработки корпоративной и функциональных стратегий;- методами организационного проектирования сети предприятий питания;- навыками организации стратегического контроля и оценки эффективности реализации стратегии развития сети предприятий питания.	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-2: Стратегическое управление развитием сети предприятий питания					
ПКУВ-2.2 Взаимодействие с собственниками предприятия и партнерами по бизнесу					
Знать: - международные нормативные правовые акты и законодательство РФ, регулирующее деятельность предприятий питания;- основы организации деятельности предприятий питания;- основы межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, социально- культурных норм бизнес- коммуникаций;- методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтере сованными сторонами – представителями разных культур;- специализирован ные программы, используемые в письменных коммуникациях, в	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
том числе возможности инф ормационно-телек оммуникационной сети «Интернет».					
Уметь: - производить выбор партнеров по бизнесу и заключение с ними договоров с учетом интересов собственников бизнеса, потребителей и заинтересованны х сторон;- выявлять, раскрывать и устранять конфликты интересов сети предприятий питания собственников бизнеса, заинтересованны х сторон;- проводить встречи и переговоры с крупными потребителями, партнерами и заи нтересованными сторонами;- соблюдать протокол деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: - навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами и заи нтересованными сторонами;- английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания.	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-2: Стратегическое управление развитием сети предприятий питания					
ПКУВ-2.3 Внедрение инновационных технологий и изменений в управлении деятельностью сети предприятий питания					
Знать: - международные нормативные	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные	Сформированные систематические знания	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
правовые акты и законодательство РФ, регулирующее деятельность предприятий питания;- основы риск-менеджмента, управления проектами и изменениями;- теорию конфликтологии и психологии делового общения;- системы стимулирования персонала, повышения их мотивации и лояльности.			пробелы знания		
Уметь: - выявлять потребности в изменениях деятельности сети предприятий питания;- управлять разработкой и внедрением инновационных технологий в деятельность предприятий, входящих в сеть предприятий питания;- планировать и управлять внедрением изменений в развитии сети предприятий питания;- оценивать эффективность внедрения инновационных технологий организации и управления деятельностью предприятий питания;- находить и оценивать новые рыночные возможности, формулировать бизнес-идеи, способствующие развитию сети предприятий питания;- разрабатывать и реализовывать проекты по повышению конку	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
рентоспособности сети предприятий питания;- принимать стратегические решения по развитию сети предприятий питания в условиях неопределенности.					
Владеть: - методиками анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике сети предприятий питания;- методиками проведения изменений корпоративных норм и стандартов деятельности сети предприятий питания;- методами управления командой проекта по внедрению изменений в сети предприятий питания;- навыками преодоления сопротивления коллектива сети предприятий питания внедрению изменений;- навыками работы с большим объемом информации.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	

7.3. Типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Тематика вопросов, задаваемых при защите отчета по практике:

1. Специфика ресторанного продукта и учет его особенностей при организации продаж.
2. Актуальные пути оптимизации технологических процессов в общественном питании.



3. Типы потребителей продукции общественного питания.
4. Маркетинговые методы и технологии, применяемые на предприятии общественного питания – базе практики.
5. Тип организационной структуры предприятия общественного питания.
6. Стратегия позиционирования предприятия общественного питания.
7. Элементы фирменного стиля предприятия общественного питания.
8. Автоматизированная система управления, используемая на предприятии общественного питания.
9. Способы мотивации персонала предприятия общественного питания.
10. Безопасность продукции общественного питания.
11. Дополнительные услуги предприятия общественного питания.
12. Использование социальных сетей для продвижения услуг и продукции предприятия общественного питания.
13. Формы обслуживания на предприятии общественного питания.
14. Организация закупок сырья для предприятия общественного питания.
15. Штатное расписание работников предприятия общественного питания

7.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций



8. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

8.1. Основная литература

Название	Ссылка
Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. - 4-е изд. - Москва : Дашков и К, 2023. - 496 с. - ISBN 978-5-394-05206-4. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2084678	https://znanium.ru/catalog/document?id=432089
Пасько, О. В. Технология и управление качеством продукции общественного питания : учебник для вузов / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 220 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17356-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/562575	https://urait.ru/bcode/562575

8.2. Дополнительная литература

Название	Ссылка
Красуля, О.Н. Моделирование рецептур пищевых продуктов и технологий их производства [Электронный ресурс]: учебное пособие / О.Н. Красуля, С.В. Николаева, А.В. Токарев. - СПб.: ГИОРД, 2015. - 320 с. - ЭБС «Консультант студента»	http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785988791645.html
Технология продукции общественного питания. Практикум : учебное пособие / под ред. канд. техн. наук, доц. Л.П. Липатовой. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 376 с. — (Высшее образование). — DOI 10.12737/2143079. - ISBN 978-5-16-019897-2. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2143079	https://znanium.ru/catalog/document?id=453381
Пасько, О. В. Технология и управление качеством продукции общественного питания : учебник для вузов / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 220 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17356-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/562575	https://urait.ru/bcode/562575

8.3. Информационно-телекоммуникационные ресурсы сети «Интернет»

Для прохождения практики используется свободно распространяемое (бесплатное не требующее лицензирования) программное обеспечение: - Образовательный портал ФГБОУ ВО «МГТУ» [Электронный ресурс]: Режим доступа: <https://mkgту.ru/> - Официальный сайт Правительства Российской Федерации. [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://www.government.ru> - Информационно-правовой портал «Гарант» [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://www.garant.ru/> - Научная электронная библиотека www.eLIBRARY.RU - Режим доступа: <http://elibrary.ru/> - Электронный каталог библиотеки - Режим доступа: <http://lib.mkgту.ru:8004/catalog/fol2>; - Единое окно доступа к образовательным ресурсам: Режим доступа: <http://window.edu.ru/> Учебно-методические материалы по практике для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации: Для лиц с нарушениями зрения: - в печатной форме увеличенным шрифтом, - в форме электронного документа, - в форме аудиофайла, - в печатной форме на языке Брайля. Для лиц с нарушениями слуха: - в печатной форме, - в форме электронного документа. Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата: - в печатной форме, - в форме электронного документа, - в форме аудиофайла. Znanium.com. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / ООО "ЗНАНИУМ". - Москва, 2011 - - URL:



<http://znanium.com/catalog/>. - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный. Фонд ЭБС формируется с учетом всех изменений образовательных стандартов и включает учебники, учебные пособия, УМК, монографии, авторефераты, диссертации, энциклопедии, словари и справочники, законодательно-нормативные документы, специальные периодические издания и издания, выпускаемые издательствами вузов.

<http://znanium.com/catalog/IPRBooks>. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / Общество с ограниченной ответственностью Компания "Ай Пи Ар Медиа". - Саратов, 2010. - . - URL: <http://www.iprbookshop.ru/586.html> - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст электронный. Является распространенным образовательным электронным ресурсом для высших и средних специальных учебных заведений, научно-исследовательских институтов, публичных библиотек, приобретающих корпоративный доступ для своих обучающихся, преподавателей и т.д. ЭБС включает учебную и научную литературу по направлениям подготовки высшего и среднего профессионального образования.

ЮРАЙТ : электронно-библиотечная система : сайт / ООО «Электронное издательство Юрайт». - Москва, 2020. - . - URL: <https://urait.ru/> - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст электронный. Образовательная платформа Юрайт — образовательный ресурс, электронная библиотека и интернет-магазин, где читают и покупают электронные и печатные учебники авторов — преподавателей ведущих университетов для всех уровней профессионального образования, а также пользуются видео- и аудиоматериалами, тестированием и сервисами для преподавателей, доступными 24 часа 7 дней в неделю.

BOOK.RU : сайт / ЭБС BOOK.RU. - Москва, - URL: <https://www.book.ru/>. - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный.

Лань. Единая профессиональная база знаний для технических вузов - Издательство «Лань» : электронно-библиотечная система : сайт / Издательство Лань. - Москва, 2011. - . - URL: <https://e.lanbook.com/> - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст электронный. Это ресурс, включающий в себя электронные версии книг издательства «Лань» и других ведущих издательств учебной литературы.

Консорциум сетевых электронных библиотек - Лань. СЭБ (<https://e.lanbook.com/books>) Некоммерческий проект компании Лань, который объединяет библиотеки 412 вузов, в фонде 85 000 изданий. Вузы-участники размещают на одной платформе литературу, изданную университетами, и получают бесплатный доступ к литературе других членов Консорциума СЭБ. Вузы-участники размещают на единой цифровой платформе ЭБС Лань (e.lanbook.com) изданную у себя учебную и научную литературу и получают бесплатный взаимный доступ к электронным материалам других участников Консорциума СЭБ. Так формируется общий фонд по всем дисциплинам и направлениям подготовки.

-----КонсультантПлюс : справочно правовая система: [сайт]. - Москва, 1997. - URL: <http://www.consultant.ru>. - Режим доступа: с компьютеров университета (локальная версия). - Текст: электронный.

ЗАО "КонсультантПлюс" (ИНН 7702044361) осуществляет деятельность в области информационных технологий, является разработчиком справочной правовой системы КонсультантПлюс. Масштабные некоммерческие проекты КонсультантПлюс разработаны в помощь бухгалтерам и финансовым специалистам, юристам, студентам юридических и экономических специальностей. (<https://www.consultant.ru/about/> © КонсультантПлюс, 1992-2024)

ИПО "ГАРАНТ": информационно-правовое обеспечение. - Москва, - URL: <https://www.garant.ru/>. - Режим доступа: с компьютеров университета (локальная версия). - Текст: электронный.

Компания "Гарант" - одна из ведущих информационных компаний России. Она является разработчиком компьютерной справочной правовой системы ГАРАНТ и комплекса информационно-правового обеспечения (ИПО). В настоящее время при помощи ИПО ГАРАНТ свои задачи решают сотни тысяч специалистов по всей стране. Доступ к открытым информационным правовым ресурсам, поддерживаемым компанией, имеют миллионы граждан. Компанией реализованы инновационные решения с применением новейших компьютерных технологий, интернета, мобильных устройств, интерактивного формата представления данных, спутниковых технологий. Это позволяет всем, кому необходима правовая информация, быстро и точно находить ее, будучи при этом в любой точке страны.

<http://www.iprbookshop.ru/586.html> CYBERLENINKA : научная электронная библиотека : сайт. - Москва, 2014. - . - URL: <https://cyberleninka.ru/> - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный.

КиберЛенинка - это научная электронная библиотека, построенная на парадигме открытой науки (Open Science), основными задачами которой является популяризация науки и научной деятельности, общественный контроль качества научных публикаций, развитие междисциплинарных исследований, современного института научной рецензии, повышение цитируемости российской науки и построение инфраструктуры знаний.

РНЦИ (Российский центр научной информации) Ресурсы открытого доступа : сайт. -



Москва. – URL: <https://podpiska.rcsi.science/resources/> - Режим доступа: свободный. – Текст: электронный. Материалы о полнотекстовых коллекциях журналов и книг, диссертаций, материалов конференций и др.; библиографических, реферативно-аналитических, предметно-ориентированных и фактографических базах данных: В подразделе “Ресурсы открытого доступа” собрана информация о наиболее востребованных открытых библиотеках и онлайн-сервисах. РНЦИ (Российский центр научной информации) Ресурсы бессрочного доступа : сайт. – Москва. – URL: <https://podpiska.rcsi.science/resources/termless/> - Режим доступа: свободный. – Текст: электронный. Материалы о полнотекстовых коллекциях журналов и книг, диссертаций, материалов конференций и др.; библиографических, реферативно-аналитических, предметно-ориентированных и фактографических базах данных: В подразделе “Ресурсы бессрочного доступа” представлена информация о ресурсах, доступных организациям в рамках централизованной (национальной) подписки бессрочно, в соответствии с лицензионными соглашениями. РНЦИ (Российский центр научной информации) - Книги, изданные при поддержке РФФИ : сайт. – Москва. – URL: <https://www.rfbr.ru/rffi/ru/books> - Режим доступа: свободный. – Текст: электронный. Springer Journals База данных, содержащая полнотекстовые журналы издательства Springer (год издания - 2023 г.), а именно тематическую коллекцию Life Sciences Package на платформе: <https://link.springer.com/> <https://cyberleninka.ru/> ИНФОРМАЦИОННЫЙ ПОРТАЛ "ПИЩЕВИК" - <https://mppnik.ru/publ/> <https://mppnik.ru/publ/> Периодические издания доступные обучающимся и сотрудникам ФГБОУ ВО МГТУ по подписке и на основании контрактов и лицензионных соглашений. </index.php/resursy/37-periodicheskie-izdaniya>



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

9.1. Перечень необходимого программного обеспечения

Название
Adobe Reader DC Свободная лицензия
Microsoft Office Word 2010 Номер продукта 14.0.6024.1000 SP1 MSO 02260-018-0000106-48095
Microsoft Office Word 2010 Номер продукта 14.0.6024.1000 SP1 MSO 02260-018-0000106-48095

9.2. Перечень необходимых информационных справочных систем:

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечным системам:

Название
Znaniy.com. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / ООО 'ЗНАНИУМ'. – Москва, 2011 - - URL: http://znaniy.com/catalog . - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный.Фонд ЭБС формируется с учетом всех изменений образовательных стандартов и включает учебники, учебные пособия, УМК, монографии, авторефераты, диссертации, энциклопедии, словари и справочники, законодательно-нормативные документы, специальные периодические издания и издания, выпускаемые издательствами вузов. http://znaniy.com/catalog/
IPRBooks. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / Общество с ограниченной ответственностью Компания 'Ай Пи Ар Медиа'. – Саратов, 2010 - . - URL: http://www.iprbookshop.ru/586.html - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст электронный.Является распространенным образовательным электронным ресурсом для высших и средних специальных учебных заведений, научно-исследовательских институтов, публичных библиотек, приобретающих корпоративный доступ для своих обучающихся, преподавателей и т.д. ЭБС включает учебную и научную литературу по направлениям подготовки высшего и среднего профессионального образования.ЮРАЙТ : электронно-библиотечная система : сайт / ООО «Электронное издательство Юрайт». – Москва, 2020 - . - URL: https://urait.ru/ - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст электронный. Образовательная платформа Юрайт — образовательный ресурс, электронная библиотека и интернет-магазин, где читают и покупают электронные и печатные учебники авторов — преподавателей ведущих университетов для всех уровней профессионального образования, а также пользуются видео- и аудиоматериалами, тестированием и сервисами для преподавателей, доступными 24 часа 7 дней в неделю.BOOK.RU : сайт / ЭБС BOOK.RU. - Москва, - URL: https://www.book.ru/ . - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный.Лань. Единая профессиональная база знаний для технических вузов - Издательство «Лань» : электронно-библиотечная система : сайт / Издательство Лань. – Москва, 2011. - . -URL: https://e.lanbook.com/ - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст электронный.Это ресурс, включающий в себя электронные версии книг издательства «Лань» и других ведущих издательств учебной литературы.Консорциум сетевых электронных библиотек - Лань.СЭБ (https://e.lanbook.com/books)Некоммерческий проект компании Лань, который объединяет библиотеки 412 вузов, в фонде 85 000 изданий. Вузы-участники размещают на одной платформе литературу, изданную университетами, и получают бесплатный доступ к литературе других членов Консорциума СЭБ.Вузы-участники размещают на единой цифровой платформе ЭБС Лань (e.lanbook.com) изданную у себя учебную и научную литературу и получают бесплатный доступ к электронным материалам других участников Консорциума СЭБ. Так формируется общий фонд по всем дисциплинам и направлениям подготовки.-----КонсультантПлюс : справочно правовая система: [сайт]. – Москва, 1997. – URL: http://www.consultant.ru . – Режим доступа: с компьютеров университета (локальная версия). – Текст: электронный.ЗАО 'КонсультантПлюс' (ИНН 7702044361) осуществляет деятельность в области информационных технологий, является разработчиком справочной правовой системы КонсультантПлюс.Масштабные некоммерческие проекты КонсультантПлюс разработаны в помощь бухгалтерам и финансовым специалистам, юристам, студентам юридических и экономических специальностей. (https://www.consultant.ru/about/) © КонсультантПлюс, 1992-2024)ИПО 'ГАРАНТ': информационно-правовое обеспечение. – Москва, – URL: https://www.garant.ru/ . – Режим доступа: с компьютеров университета (локальная версия). – Текст: электронный.Компания 'Гарант' - одна из ведущих информационных компаний России. Она является разработчиком компьютерной справочной правовой системы ГАРАНТ и комплекса информационно-правового обеспечения (ИПО).В настоящее время при помощи ИПО ГАРАНТ свои задачи решают сотни тысяч специалистов по всей стране. Доступ к открытым информационным правовым ресурсам, поддерживаемым компанией, имеют миллионы граждан. Компанией реализованы инновационные

Название
решения с применением новейших компьютерных технологий, интернета, мобильных устройств, интерактивного формата представления данных, спутниковых технологий. Это позволяет всем, кому необходима правовая информация, быстро и точно находить ее, будучи при этом в любой точке страны. http://www.iprbookshop.ru/586.html
Национальная электронная библиотека (НЭБ) : федеральная государственная информационная система : сайт / Министерство культуры Российской Федерации, Российская государственная библиотека. – Москва, 2004 - - URL: https://нэб.рф/ . - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный.НЭБ - проект Российской государственной библиотеки. Начиная с 2004 г. Проект Национальная электронная библиотека (НЭБ) разрабатывается ведущими российскими библиотеками при поддержке Министерства культуры Российской Федерации. Основная цель НЭБ - обеспечить свободный доступ гражданам Российской Федерации ко всем изданным, издаваемым и хранящимся в фондах российских библиотек изданиям и научным работам, - от книжных памятников истории и культуры, до новейших авторских произведений. В настоящее время проект НЭБ включает более 1.660.000 электронных книг, более 33.000.000 записей каталогов. https://нэб.рф/
eLIBRARY.RU. : научная электронная библиотека : сайт. – Москва, 2000. - . - URL: https://elibrary.ru/ Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный.Платформа eLIBRARY.RU была создана в 1999 году по инициативе Российского фонда фундаментальных исследований для обеспечения российским ученым электронного доступа к ведущим иностранным научным изданиям. С 2005 года eLIBRARY.RU начала работу с русскоязычными публикациями и ныне является ведущей электронной библиотекой научной периодики на русском языке в мире. https://elibrary.ru/defaultx.asp
CYBERLENINKA : научная электронная библиотека : сайт. – Москва, 2014. - . - URL: https://cyberleninka.ru/ - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный.КиберЛенинка - это научная электронная библиотека, построенная на парадигме открытой науки (Open Science), основными задачами которой является популяризация науки и научной деятельности, общественный контроль качества научных публикаций, развитие междисциплинарных исследований, современного института научной рецензии, повышение цитируемости российской науки и построение инфраструктуры знаний.РНЦИ (Российский центр научной информации) Ресурсы открытого доступа : сайт. – Москва. – URL: https://podpiska.rcsi.science/resources/ - Режим доступа: свободный. - Текст: электронный.Материалы о полнотекстовых коллекциях журналов и книг, диссертаций, материалов конференций и др.; библиографических, реферативно-аналитических, предметно-ориентированных и фактографических базах данных: В подразделе “Ресурсы открытого доступа” собрана информация о наиболее востребованных открытых библиотеках и онлайн-сервисах.РНЦИ (Российский центр научной информации) Ресурсы бессрочного доступа : сайт. – Москва. – URL: https://podpiska.rcsi.science/resources/termless/ - Режим доступа: свободный. - Текст: электронный.Материалы о полнотекстовых коллекциях журналов и книг, диссертаций, материалов конференций и др.; библиографических, реферативно-аналитических, предметно-ориентированных и фактографических базах данных: В подразделе “Ресурсы бессрочного доступа” представлена информация о ресурсах, доступных организациям в рамках централизованной (национальной) подписки бессрочно, в соответствии с лицензионными соглашениями.РНЦИ (Российский центр научной информации) - Книги, изданные при поддержке РФФИ : сайт. – Москва. – URL: https://www.rfbr.ru/rffi/ru/books - Режим доступа: свободный. - Текст: электронный.Springer JournalsБаза данных, содержащая полнотекстовые журналы издательства Springer (год издания - 2023 г.),а именно тематическую коллекцию Life Sciences Package на платформе: https://link.springer.com/ https://cyberleninka.ru/
Периодические издания доступные обучающимся и сотрудникам ФГБОУ ВО МГТУ по подписке и на основании контрактов и лицензионных соглашений. URL: http://lib.mkgtu.ru/index.php/resursy/37-periodicheskie-izdaniya
ИНФОРМАЦИОННЫЙ ПОРТАЛ 'ПИЩЕВИК' - https://mppnik.ru/publ/
Электронная библиотека: библиотека диссертаций : сайт / Российская государственная библиотека. – Москва : РГБ, 2003. – URL: http://diss.rsl.ru . – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный.В соответствии с приказом генерального директора РГБ № 55 от 02.03.2012 г. пользователям Виртуальных читальных залов разрешен ЗАКАЗ на печать полных текстов диссертаций из ЭБД РГБ. При первом обращении к ресурсам ЭБД РГБ необходимо пройти регистрацию в виртуальном читальном зале РГБ.РОССИЙСКАЯ НАЦИОНАЛЬНАЯ БИБЛИОТЕКА (РНБ) : сайт / Российская национальная библиотека. - Москва : РНБ, 1998. - URL: http://nlr.ru/ . - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный. '... одна из крупнейших в мире и вторая по величине фондов в Российской Федерации – служит российской культуре и науке, хранит национальную память, способствует просвещению населяющих Россию народов и распространению идей гуманизма. ... В фондах Библиотеки хранится более 38,6 млн экз. произведений печати и иных информационных ресурсов, в том числе и на электронных носителях, доступных широкому кругу пользователей. Ежегодно РНБ посещает около 850 тыс. читателей, которым выдается до 5 млн изданий, к ее электронным ресурсам обращаются за год свыше 10 млн удаленных пользователей. ... Сохраняя культурную и историческую преемственность, верность библиотечным традициям, заложенным еще в Императорской Публичной библиотеке, РНБ сегодня — современное информационное учреждение, оснащенное новейшим оборудованием и своевременно отвечающее на насущные вызовы времени.' (цитата с сайта РНБ: http://nlr.ru/nlr_visit/RA1162/rnb-today) http://diss.rsl.ru/

Для обучающихся обеспечен доступ (удаленный доступ) к следующим современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам:

Название

Znaniy.com. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / ООО 'ЗНАНИУМ'. – Москва, 2011 - - URL: http://znaniy.com/catalog . - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный.Фонд ЭБС формируется с учетом всех изменений образовательных стандартов и включает учебники, учебные пособия, УМК, монографии, авторефераты, диссертации, энциклопедии, словари и справочники, законодательно-нормативные документы, специальные периодические издания и издания, выпускаемые издательствами вузов. http://znaniy.com/catalog/
IPRBooks. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / Общество с ограниченной ответственностью Компания 'Ай Пи Ар Медиа'. – Саратов, 2010 - . – URL: http://www.iprbookshop.ru/586.html - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст электронный.Является распространенным образовательным электронным ресурсом для высших и средних специальных учебных заведений, научно-исследовательских институтов, публичных библиотек, приобретающих корпоративный доступ для своих обучающихся, преподавателей и т.д. ЭБС включает учебную и научную литературу по направлениям подготовки высшего и среднего профессионального образования.ЮРАЙТ : электронно-библиотечная система : сайт / ООО «Электронное издательство Юрайт». – Москва, 2020 – . – URL: https://urait.ru/ – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст электронный. Образовательная платформа Юрайт — образовательный ресурс, электронная библиотека и интернет-магазин, где читают и покупают электронные и печатные учебники авторов — преподавателей ведущих университетов для всех уровней профессионального образования, а также пользуются видео- и аудиоматериалами, тестированием и сервисами для преподавателей, доступными 24 часа 7 дней в неделю.BOOK.RU : сайт / ЭБС BOOK.RU. - Москва, - URL: https://www.book.ru/ . - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный.Лань. Единая профессиональная база знаний для технических вузов - Издательство «Лань» : электронно-библиотечная система : сайт / Издательство Лань. – Москва, 2011. - . -URL: https://e.lanbook.com/ - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст электронный.Это ресурс, включающий в себя электронные версии книг издательства «Лань» и других ведущих издательств учебной литературы.Консорциум сетевых электронных библиотек - Лань.СЭБ (https://e.lanbook.com/books)Некоммерческий проект компании Лань, который объединяет библиотеки 412 вузов, в фонде 85 000 изданий. Вузы-участники размещают на одной платформе литературу, изданную университетами, и получают бесплатный доступ к литературе других членов Консорциума СЭБ.Вузы-участники размещают на единой цифровой платформе ЭБС Лань (e.lanbook.com) изданную у себя учебную и научную литературу и получают бесплатный взаимный доступ к электронным материалам других участников Консорциума СЭБ. Так формируется общий фонд по всем дисциплинам и направлениям подготовки.-----КонсультантПлюс : справочно правовая система: [сайт]. – Москва, 1997. – URL: http://www.consultant.ru . – Режим доступа: с компьютеров университета (локальная версия). – Текст: электронный.ЗАО 'КонсультантПлюс' (ИНН 7702044361) осуществляет деятельность в области информационных технологий, является разработчиком справочной правовой системы КонсультантПлюс.Масштабные некоммерческие проекты КонсультантПлюс разработаны в помощь бухгалтерам и финансовым специалистам, юристам, студентам юридических и экономических специальностей. (https://www.consultant.ru/about/ © КонсультантПлюс, 1992-2024)ИПО 'ГАРАНТ': информационно-правовое обеспечение. – Москва, – URL: https://www.garant.ru/ . – Режим доступа: с компьютеров университета (локальная версия). – Текст: электронный.Компания 'Гарант' - одна из ведущих информационных компаний России. Она является разработчиком компьютерной справочной правовой системы ГАРАНТ и комплекса информационно-правового обеспечения (ИПО).В настоящее время при помощи ИПО ГАРАНТ свои задачи решают сотни тысяч специалистов по всей стране. Доступ к открытым информационным правовым ресурсам, поддерживаемым компанией, имеют миллионы граждан. Компанией реализованы инновационные решения с применением новейших компьютерных технологий, интернета, мобильных устройств, интерактивного формата представления данных, спутниковых технологий. Это позволяет всем, кому необходима правовая информация, быстро и точно находить ее, будучи при этом в любой точке страны. http://www.iprbookshop.ru/586.html
Национальная электронная библиотека (НЭБ) : федеральная государственная информационная система : сайт / Министерство культуры Российской Федерации, Российская государственная библиотека. – Москва, 2004 - - URL: https://нэб.рф/ . - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный.НЭБ - проект Российской государственной библиотеки. Начиная с 2004 г. Проект Национальная электронная библиотека (НЭБ) разрабатывается ведущими российскими библиотеками при поддержке Министерства культуры Российской Федерации. Основная цель НЭБ - обеспечить свободный доступ гражданам Российской Федерации ко всем изданным, издаваемым и хранящимся в фондах российских библиотек изданиям и научным работам, – от книжных памятников истории и культуры, до новейших авторских произведений. В настоящее время проект НЭБ включает более 1.660.000 электронных книг, более 33.000.000 записей каталогов. https://нэб.рф/
Электронная библиотека: библиотека диссертаций : сайт / Российская государственная библиотека. – Москва : РГБ, 2003. – URL: http://diss.rsl.ru/ – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный.В соответствии с приказом генерального директора РГБ № 55 от 02.03.2012 г. пользователям Виртуальных читальных залов разрешен ЗАКАЗ на печать полных текстов диссертаций из ЭБД РГБ. При первом обращении к ресурсам ЭБД РГБ необходимо пройти регистрацию в виртуальном читальном зале РГБ.РОССИЙСКАЯ НАЦИОНАЛЬНАЯ БИБЛИОТЕКА (РНБ) : сайт / Российская национальная библиотека. - Москва : РНБ, 1998. - URL: http://nlr.ru/ . – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. '... одна из крупнейших в мире и вторая по величине фондов в Российской Федерации – служит российской культуре и науке, хранит национальную память, способствует просвещению населения России и народов и распространению идей гуманизма. ... В фондах Библиотеки хранится более 38,6 млн экз. произведений печати и иных информационных ресурсов, в том числе и на электронных носителях, доступных широкому кругу пользователей. Ежегодно РНБ посещает около 850 тыс. читателей, которым выдается до 5 млн изданий, к ее электронным ресурсам обращаются за год свыше 10 млн удаленных пользователей. ... Сохраняя культурную и историческую преемственность, верность библиотечным традициям, заложенным еще в Императорской Публичной библиотеке, РНБ сегодня — современное информационное учреждение, оснащенное новейшим оборудованием и своевременно отвечающее на насущные вызовы времени.' (цитата с сайта РНБ: http://nlr.ru/nlr_visit/RA1162/rnb-today) http://diss.rsl.ru/
eLIBRARY.RU. : научная электронная библиотека : сайт. – Москва, 2000. - . – URL: https://elibrary.ru/ - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный.Платформа eLIBRARY.RU была создана в 1999 году по инициативе Российского фонда фундаментальных исследований для обеспечения российским ученым электронного доступа к ведущим иностранным научным изданиям. С 2005 года eLIBRARY.RU начала работу с русскоязычными публикациями и ныне является ведущей электронной библиотечной научной периодики на русском языке в мире. https://elibrary.ru/defaultx.asp
CYBERLENINKA : научная электронная библиотека : сайт. – Москва, 2014. - . – URL: https://cyberleninka.ru/ - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст:

Название

электронный.КиберЛенинка - это научная электронная библиотека, построенная на парадигме открытой науки (Open Science), основными задачами которой является популяризация науки и научной деятельности, общественный контроль качества научных публикаций, развитие междисциплинарных исследований, современного института научной рецензии, повышение цитируемости российской науки и построение инфраструктуры знаний.РНЦИ (Российский центр научной информации) Ресурсы открытого доступа : сайт. – Москва. – URL: https://podpiska.rcsi.science/resources/ - Режим доступа: свободный. – Текст: электронный.Материалы о полнотекстовых коллекциях журналов и книг, диссертаций, материалов конференций и др.; библиографических, реферативно-аналитических, предметно-ориентированных и фактографических базах данных: В подразделе “Ресурсы открытого доступа” собрана информация о наиболее востребованных открытых библиотеках и онлайн-сервисах.РНЦИ (Российский центр научной информации) Ресурсы бессрочного доступа : сайт. – Москва. – URL: https://podpiska.rcsi.science/resources/termless/ - Режим доступа: свободный. – Текст: электронный.Материалы о полнотекстовых коллекциях журналов и книг, диссертаций, материалов конференций и др.; библиографических, реферативно-аналитических, предметно-ориентированных и фактографических базах данных: В подразделе “Ресурсы бессрочного доступа” представлена информация о ресурсах, доступных организациям в рамках централизованной (национальной) подписки бессрочно, в соответствии с лицензионными соглашениями.РНЦИ (Российский центр научной информации) - Книги, изданные при поддержке РФФИ : сайт. – Москва. – URL: https://www.rfbr.ru/rffi/ru/books - Режим доступа: свободный. – Текст: электронный.Springer JournalsБаза данных, содержащая полнотекстовые журналы издательства Springer (год издания - 2023 г.),а именно тематическую коллекцию Life Sciences Package на платформе: https://link.springer.com/ https://cyberleninka.ru/

Периодические издания доступные обучающимся и сотрудникам ФГБОУ ВО МГТУ по подписке и на основании контрактов и лицензионных соглашений. URL:
--

http://lib.mkgtu.ru/index.php/resursy/37-periodicheskie-izdaniya
--

ИНФОРМАЦИОННЫЙ ПОРТАЛ 'ПИЩЕВИК' - https://mppnik.ru/publ/
--

10. Описание материально-технической базы необходимой для осуществления образовательного процесса по практике

Наименования специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
---	---	--

