

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Задорожная Людмила Ивановна
Должность: Проректор по учебной работе
Дата подписания: 27.08.2024 13:17:49
Уникальный 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 ОЗНАКОМИТЕЛЬНОЙ ПРАКТИКИ (УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ)

по дисциплине
по направлению подготовки

по профилю подготовки (специализации)

квалификация (степень) выпускника
форма обучения
год начала подготовки

Б2.В.01.01(Н) Научно-исследовательская работа 1
19.04.04 Технология продукции и организация
общественного питания
Технология продукции и организация общественного
питания
магистр
Очная, Заочная,
2024

Майкоп



Рабочая программа по ознакомительной практике(учебной практике) разработана на основании ФГОСВО 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, доц.,
канд. техн. наук
(должность, ученое звание, степень)

Подписано простой ЭП
01.08.2024

Едыгова Саида Нурбиевна

(подпись)

(Ф.И.О.)

Рабочая программа по практике утверждена на заседании кафедры:

Технологии пищевых продуктов и организации питания
(название кафедры)

Заведующий кафедрой:
26.08.2024

Подписано простой ЭП
26.08.2024
(подпись)

Хатко Зурет Нурбиевна

(Ф.И.О.)

Согласовано:

Руководитель ОПОП
заведующий выпускающей
кафедрой
по направлению подготовки
(специальности)
26.08.2024

Подписано простой ЭП
26.08.2024
(подпись)

Хатко Зурет Нурбиевна

(Ф.И.О.)



1. Цели и задачи ознакомительной практики(учебной практики)

Целью научно-исследовательской работы магистра является формирование и развитие профессиональных знаний в сфере избранной специальности, закрепление полученных теоретических знаний по дисциплинам направления и специальным дисциплинам магистерской программы, овладение необходимыми профессиональными компетенциями по избранному направлению специализированной подготовки.

Научно-исследовательская работа как этап производственной практики магистрантов призвана обеспечить тесную связь между научно-теоретической и практической подготовкой магистрантов, дать им первоначальный опыт практической деятельности в соответствии со специализацией магистерской программы, создать условия для формирования практических компетенций.

Основной задачей научно-исследовательской работы магистра является приобретение опыта в исследовании актуальной научной проблемы, а также подбор необходимых материалов для выполнения выпускной квалификационной работы – магистерской диссертации.

За время научно-исследовательской работы магистрант должен в общем виде сформулировать тему магистерской диссертации и обосновать целесообразность ее разработки.



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

2.1. Место практики в структуре образовательной программы.

Вид практики - производственная практика. Тип практики – научно-исследовательская работа. Производственная практика (научно-исследовательская работа) проводится в соответствии ФГОС ВО 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ.

2.2. Форма проведения практики

По форме проведения практика является рассредоточенной.

2.3. Способ проведения практики

Способ проведения производственной практики – стационарная.



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):

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-3.1	Использует профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований
ПКУВ-3.2	Использует современные методы интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач
ПКУВ-4.1	Владеет фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания
ПКУВ-4.2	Решает научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области производства продуктов питания
ПКУВ-5.1	Использует практические навыки в организации научно-исследовательских и научно-производственных работ
ПКУВ-5.2	Проводит эксперименты, испытания, анализ их результатов
ПКУВ-6.1	Осуществляет анализ результатов научных исследований, внедрение результатов исследований и разработок на практике
ПКУВ-6.2	Применяет практические навыки составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений
УК-2.1	Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение и ожидаемые результаты решения выделенных задач
УК-2.2	Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений
УК-2.3	Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время
УК-2.4	Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта
УК-6.1	Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы
УК-6.2	Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда
УК-6.3	Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата
УК-6.4	Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков



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. 3	1	96	336	432	12

Объем практики и виды учебной работы по заочной форме обучения.

		Формы контроля (количество)	Виды занятий		Итого часов	з.е.
		Эк	СРП	СР		
Курс 2	Сем. 3	1	8	424	432	12
Курс 2	Сем. 4				0	



5. Структура и содержание практики

5.1. Структура практики для очной формы обучения.

Сем	Раздел дисциплины	Недел я семе стра	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу и трудоемкость (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
3	Подготовительный этап	1-2 неделя				16			42		Промежуточный отчет
3	Научно-исследовательский этап (экспериментальный, исследовательский)	3-6 неделя				60			244		Промежуточный отчет
3	Подготовка отчета по практике	7-8 неделя				20			50		Отчет заключительный
	ИТОГО:					96			336		

5.2. Структура практики для заочной формы обучения.

Сем	Раздел дисциплины	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу и трудоемкость (в часах)							
		Лек	Лаб	ПР	СРП	КРАТ	Контро ль	СР	СЗ
1	2	4	5	6	7	8	9	10	11
4	Подготовительный этап				2			58	
4	Научно-исследовательский этап (экспериментальный, исследовательский)				4			296	
4	Подготовка отчета по практике				2			70	
	ИТОГО:				8			424	

5.4. Содержание разделов практики «Научно-исследовательская работа 1», образовательные технологии

Учебным планом не предусмотрено

5.5. Практические занятия, их наименование, содержание и объем в часах

Сем	№ раздела практики	Наименование практических занятий	Объем в часах		
			ОФО	ЗФО	ОЗФО
1	2	3	4	5	6
	ИТОГО:				

Симуляционные занятия, их наименование, содержание и объем в часах

Сем	№ раздела дисциплины	Наименование симуляционных занятий	Объем в часах		
			ОФО	ЗФО	ОЗФО
1	2	3	4	5	6
	ИТОГО:				

5.6. Лабораторные занятия, их наименование и объем в часах

Сем	№ раздела дисциплины	Наименование лабораторных работ	Объем в часах		
			ОФО	ЗФО	ОЗФО
1	2	3	4	5	6
	ИТОГО:				

5.7. Примерная тематика курсовых проектов (работ)

5.8. Самостоятельная работа студентов

Содержание и объем самостоятельной работы студентов

Сем	Разделы и темы рабочей программы самостоятельного изучения	Перечень домашних заданий и других вопросов для самостоятельного изучения	Сроки выполнения	Объем в часах		
				ОФО	ЗФО	ОЗФО
1	2	3	4	5	6	7
	Подготовительный этап	Обзор основных направлений научной деятельности кафедры по данным НИР. Составление библиографии по теме ВКР	1 неделя	64	64	
	Научно-исследовательский этап (экспериментальный, исследовательский)	Ознакомление с научными методиками, технологией их применения, способами обработки полученных данных и их интерпретации. Проведение исследования по теме ВКР	6 недель	296	296	
	Подготовка отчета по практике	1. Подготовка материалов для отчета о практике. 2. Оформление отчетных документов о практике. 3. Сдача отчетных документов по практике и защита отчета.	1 неделя	72	72	
	ИТОГО:			432	432	

5.9. Календарный график воспитательной работы по практике

Модуль	Дата, место проведения	Название мероприятия	Форма проведения мероприятия	Ответственный	Достижения обучающихся
--------	------------------------	----------------------	------------------------------	---------------	------------------------

6. Формы отчетности практики

Формами отчетности по научно-исследовательской работе 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 научно-исследовательской работе 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.

Все структурные элементы отчета о практике брошюруются (сшиваются) в следующей последовательности:

1. Титульный лист
2. Содержание отчета;
3. Введение;
4. Основная часть состоящая, из трех разделов: обзора литературы, объектов и методов исследования, экспериментального раздела (*изложение вопросов в соответствии с индивидуальным заданием*);
5. Заключение (*итоги и выводы по практике*);
6. Использованные нормативно-правовые акты и литература;
7. Приложения (*копии документов, отработанных при выполнении индивидуального задания по согласованию с руководителем практики*)

По завершению практики оформленные формы отчетности (дневник прохождения практики с соответствующими подписями, отметками, датами, и отчет по практике) сдаются руководителю практики от кафедры для проверки и допуска магистранта к защите отчета.

Защита отчета осуществляется по графику, в часы, назначенные кафедрой, и происходит перед специальной комиссией кафедры.

В качестве промежуточной аттестации за прохождение практики предусмотрен экзамен. Оценка за практику выставляется на основании прошедшей защиты.





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	
ПКУВ-1.1 Анализ и оценка деятельности предприятия питания			
2	2		Управление качеством
2	2		Бизнес-планирование
4	5		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
2	2		Технологическая практика
3	5		Мировая индустрия питания
1	1		Наука о продуктах питания
1	1		Методология науки о питании
1	4		Инновационные виды обслуживания на предприятиях общественного питания
1	1		Нутрициология в индустрии питания
3	3		Оптимизация технологических процессов общественного питания
3	5		Инновационный менеджмент
3	3		Научно-исследовательская работа 1
3	3		Производственная практика
4	5		Производственная практика
ПКУВ-1.2 Разработка и реализация стратегии развития предприятия питания			
2	2		Управление качеством
2	2		Бизнес-планирование
3	3		Научно-исследовательская работа 1
3	3		Производственная практика
4	5		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
24	25		Производственная практика
2	2		Технологическая практика
3	5		Инновационный менеджмент
3	3		Оптимизация технологических процессов общественного питания
1	1		Нутрициология в индустрии питания
1	4		Инновационные виды обслуживания на предприятиях общественного питания
3	5		Мировая индустрия питания
ПКУВ-1.3 Управление проектами и изменениями на предприятии питания			
2	2		Управление качеством
2	2		Бизнес-планирование
3	3		Научно-исследовательская работа 1
3	3		Производственная практика
4	5		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
3	5		Мировая индустрия питания
3	5		Инновационный менеджмент



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
3	3		Оптимизация технологических процессов общественного питания
1	1		Наука о продуктах питания
1	1		Методология науки о питании
1	4		Инновационные виды обслуживания на предприятиях общественного питания
4	5		Производственная практика
ПКУВ-3.1 Использует профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований			
4	4		Научно-исследовательская работа 2
3	3		Научно-исследовательская работа 1
34	34		Производственная практика
2	2		Методология научных исследований
2	2		Основы исследований в научно-технической сфере
ПКУВ-3.2 Использует современные методы интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач			
4	4		Научно-исследовательская работа 2
3	34		Научно-исследовательская работа 1
34	34		Производственная практика
2	2		Методология научных исследований
2	2		Основы исследований в научно-технической сфере
ПКУВ-4.1 Владеет фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания			
4	4		Научно-исследовательская работа 2
3	3		Научно-исследовательская работа 1
34	34		Производственная практика
2	2		Методология научных исследований
2	2		Основы исследований в научно-технической сфере
ПКУВ-4.2 Решает научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области производства продуктов питания			
4	4		Научно-исследовательская работа 2
3	3		Научно-исследовательская работа 1
34	34		Производственная практика
2	2		Методология научных исследований
2	2		Основы исследований в научно-технической сфере
ПКУВ-5.1 Использует практические навыки в организации научно-исследовательских и научно-производственных работ			
4	4		Научно-исследовательская работа 2
3	3		Научно-исследовательская работа 1
34	34		Производственная практика
2	2		Методология научных исследований
2	2		Основы исследований в научно-технической сфере
ПКУВ-5.2 Проводит эксперименты, испытания, анализ их результатов			
4	4		Научно-исследовательская работа 2
3	3		Научно-исследовательская работа 1



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
			работа 1
34	34		Производственная практика
2	2		Методология научных исследований
2	2		Основы исследований в научно-технической сфере
ПКУВ-6.1 Осуществляет анализ результатов научных исследований, внедрение результатов исследований и разработок на практике			
4	4		Научно-исследовательская работа 2
3	3		Научно-исследовательская работа 1
34	34		Производственная практика
2	2		Методология научных исследований
2	2		Основы исследований в научно-технической сфере
ПКУВ-6.2 Применяет практические навыки составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений			
4	4		Научно-исследовательская работа 2
3	3		Научно-исследовательская работа 1
34	34		Производственная практика
2	2		Методология научных исследований
2	2		Основы исследований в научно-технической сфере
УК-6.1 Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы			
4	4		Научно-исследовательская работа 2
3	3		Научно-исследовательская работа 1
34	34		Производственная практика
1	3		Коммуникативные технологии на предприятиях общественного питания
1	2		Деловой иностранный язык по профилю подготовки
УК-6.2 Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда			
4	4		Научно-исследовательская работа 2
3	3		Научно-исследовательская работа 1
34	34		Производственная практика
1	3		Коммуникативные технологии на предприятиях общественного питания
1	2		Деловой иностранный язык по профилю подготовки
УК-6.3 Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата			
4	4		Научно-исследовательская работа 2
3	3		Научно-исследовательская работа 1
34	34		Производственная практика
1	3		Коммуникативные технологии на предприятиях общественного питания
1	2		Деловой иностранный язык по профилю подготовки



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
УК-6.4 Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков			
4	4		Научно-исследовательская работа 2
3	3		Научно-исследовательская работа 1
34	34		Производственная практика
1	3		Коммуникативные технологии на предприятиях общественного питания
1	2		Деловой иностранный язык по профилю подготовки
УК-2.1 Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение и ожидаемые результаты решения выделенных задач			
4	4		Научно-исследовательская работа 2
3	3		Научно-исследовательская работа 1
34	34		Производственная практика
2	2		Методология научных исследований
2	2		Основы исследований в научно-технической сфере
УК-2.2 Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений			
4	4		Научно-исследовательская работа 2
3	3		Научно-исследовательская работа 1
34	34		Производственная практика
2	2		Методология научных исследований
2	2		Основы исследований в научно-технической сфере
УК-2.3 Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время			
4	4		Научно-исследовательская работа 2
3	3		Научно-исследовательская работа 1
34	34		Производственная практика
2	2		Методология научных исследований
2	2		Основы исследований в научно-технической сфере
УК-2.4 Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта			
4	4		Научно-исследовательская работа 2
3	3		Научно-исследовательская работа 1
34	34		Производственная практика
2	2		Методология научных исследований
2	2		Основы исследований в научно-технической сфере

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
УК-2: Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла					
УК-2.1 Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение и ожидаемые результаты решения выделенных задач					
Знать: основные	Фрагментарные	Неполные знания	Сформированные,	Сформированные	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
методы оценки разных способов решения профессиональны х задач.	знания		но содержащие отдельные пробелы знания	систематические знания	
Уметь: определять круг задач в рамках профессионально й деятельности.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: методикой построения, анализа и применения моделей для оценки состояния и прогноза развития экономических процессов и явлений.	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
УК-2: Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла					
УК-2.2 Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений					
Знать: необходимые для осуществления профессионально й деятельности системные знания в области экономики.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: соотносить главное и второстепенное, решать поставленные задачи в профессионально й деятельности.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками применения современного инструментария для решения экономических задач.	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
УК-2: Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла					
УК-2.3 Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время					
Знать: основные методы оценки разных способов решения профессиональны х задач.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: определять круг задач в рамках профессионально й деятельности.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками применения современного инструментария для решения экономических	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
задач.					
УК-2: Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла					
УК-2.4 Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта					
Знать: необходимые для осуществления профессионально й деятельности системные знания в области экономики.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: - проводить анализ поставленной цели и формулировать задачи, необходимые для ее достижения, анализировать альтернативные варианты; определять круг задач в рамках профессионально й деятельности; - планировать собственную деятельность, исходя из имеющихся ресурсов.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: методикой построения, анализа и применения моделей для оценки состояния и прогноза развития экономических процессов и явлений.	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
УК-6: Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки					
УК-6.1 Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы					
Знать: - основы планирования профессионально й траектории с учетом особенностей как профессионально й, так и других видов деятельности, и требований рынка труда.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: - планировать самостоятельную деятельность в решении профессиональны х задач;- находить и творчески использовать	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
имеющийся опыт в соответствии с задачами саморазвития.					
Владеть: - навыками определения реалистических целей профессионального роста.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
УК-6: Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки					
УК-6.2 Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда					
Знать: - основы планирования профессиональной траектории с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности, и требований рынка труда.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: - расставлять приоритеты профессиональной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки; - планировать самостоятельную деятельность в решении профессиональных задач.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: - навыками определения реалистических целей профессионального роста.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
УК-6: Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки					
УК-6.3 Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата					
Знать: основы планирования профессиональной траектории с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности и требований рынка труда.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: подвергать критическому анализу проделанную работу.	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
Владеть: навыками определения реалистических целей профессиона льного роста.	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
УК-6: Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки					
УК-6.4 Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков					
Знать: - основы планирования профессионально й траектории с учетом особенностей как профессионально й, так и других видов деятельности и требований рынка труда.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: - планировать самостоятельную деятельность в решении профессиональны х задач;- находить и творчески использовать имеющийся опыт в соответствии с задачами саморазвития.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: - навыками выявления стимулов для саморазвития.	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-1: Способен осуществлять стратегическое управление развитием предприятия питания					
ПКУВ-1.1 Анализирует и оценивает деятельность предприятия питания.					
Знать: - законодательство РФ, регулирующее 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.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: -	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные,	Сформированные	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
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.			допускаются небольшие ошибки	умения	
Владеть: - навыками планирования и организации маркетинговых исследований на предприятиях питания;- методиками стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности 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.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-1: Способен осуществлять стратегическое управление развитием предприятия питания					
ПКУВ-1.2 Разрабатывает и реализует стратегии развития предприятия питания.					



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
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;- осуществлять стратегический контроль деятельности предприятия питания;- разрабатывать и принимать управленческие решения по повышению конку рентоспособности и развитию предприятия питания;- осуществлять оценку эффективности реализации стратегии развития предприятия	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;- выявлять стратегические проблемы развития предприятия питания и разрабатывать меры по их устранению;- формулировать задачи и цели развития предприятия питания, отражающие интересы собственников и заинтересованн ых 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	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-1: Способен осуществлять стратегическое управление развитием предприятия питания					
ПКУВ-1.3 Управляет 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,	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
повышения их мотивации и лояльности.					
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 конкурентоспособности предприятия питания;- контролировать внедрение изменений и проводить анализ эффективности управления проектами.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: - методиками анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике предприятия питания;- методами	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
управления командой проекта по внедрению изменений на предприятии питания;- навыками преодоления сопротивления коллектива внедрению изменений.					
ПКУВ-3: Способен использовать профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, использовать современные методы интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач					
ПКУВ-3.1 Использует профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований					
Знать: - объекты и методы научных исследований в области производства продуктов питания;- методы планирования и постановки эксперимента;- современные методы интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: - формулировать цели и задачи исследования для решения научных и практических задач;- анализировать и выбирать методы исследования, объекты и модели решения научно-исследовательских задач;- планировать и проводить научно-исследовательские работы в профессиональной деятельности.	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	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
анализа и статистической обработки экспер иментальных данных.					
ПКУВ-3: Способен использовать профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, использовать современные методы интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач					
ПКУВ-3.2 Использует современные методы интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач					
Знать: - объекты и методы научных исследований в области производства продуктов питания;- методы планирования и постановки эксперимента;- современные методы интерпретации данных эксперим ентальных исследований для решения научных и практических задач.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: - формулировать цели и задачи исследования для решения научных и практических задач;- анализировать и выбирать методы исследования, объекты и модели решения научно-и сследовательских задач;- планировать и проводить научно -исследовательск ие работы в профессионально й деятельности.	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-4: Способен использовать фундаментальные разделы техники и технологии продукции питания, необходимые					



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания					
ПКУВ-4.1 Владеет фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания					
Знать: - фундаментальные разделы техники и технологии продукции питания.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: - решать научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области производства продуктов питания.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: - фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания;- методами решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-4: Способен использовать фундаментальные разделы техники и технологии продукции питания, необходимые для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания					
ПКУВ-4.2 Решает научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области производства продуктов питания					
Знать: - фундаментальные разделы техники и технологии продукции питания.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: - решать научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области производства продуктов питания.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: - фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания;- методами решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов 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-5: Способен использовать практические навыки в организации научно-исследовательских и научно-производственных работ, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов					
ПКУВ-5.1 Использует практические навыки в организации научно-исследовательских и научно-производственных работ					
Знать: - методы организации научно-исследовательских и научно-производственных работ;- методы проведения экспериментов, испытаний;- - методы анализа и статистической обработки экспериментальных данных.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: - использовать практические навыки в организации научно-исследовательских и научно-производственных работ;- использовать практические навыки при проведении экспериментов, испытаний;- проводить анализ результатов исследований.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: - навыками в организации научно-исследовательских и научно-производственных работ;- навыками проведения экспериментов, испытаний, анализа их результатов.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-5: Способен использовать практические навыки в организации научно-исследовательских и научно-производственных работ, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов					
ПКУВ-5.2 Проводит эксперименты, испытания, анализ их результатов					
Знать: - методы организации научно-исследовательских и научно-производственных работ;- методы проведения экспериментов, испытаний;- - методы анализа и статистической обработки экспериментальных данных.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: - использовать практические навыки в организации науч	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
но-исследователь ских и научно-про изводственных работ;- использовать практические навыки при проведении экспериментов, испытаний;- проводить анализ результатов исследований.					
Владеть: - навыками в организации науч но-исследователь ских и научно-про изводственных работ;- навыками проведения экспериментов, испытаний, анализа их результатов.	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-6: Способен осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике, применять практические навыки составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений					
ПКУВ-6.1 Осуществляет анализ результатов научных исследований, внедрение результатов исследований и разработок на практике					
Знать: - методы анализа результатов научных исследований;- методы внедрения результатов исследований и разработок на практике.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: - внедрять результаты исследований и разработок на практике;- составлять и оформлять научно- техническую документацию, научные отчеты, рефераты.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: - методами анализа результатов научных исследований;- навыками составления и оформления науч но-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений.	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-6: Способен осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике, применять практические навыки составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений					



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
ПКУВ-6.2 Применяет практические навыки составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений					
Знать: - методы анализа результатов научных исследований;- методы внедрения результатов исследований и разработок на практике.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: - внедрять результаты исследований и разработок на практике;- составлять и оформлять научно-техническую документацию, научные отчеты, рефераты.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: - методами анализа результатов научных исследований;- навыками составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений.	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

Контрольные вопросы

1. Какова тематика данной исследовательской работы?
2. Почему была выбрана эта тема исследований? Ее актуальность.
3. Какие методы научного исследования вам известны?
4. Что такое аналитический метод исследования?
5. Как можно обобщить результаты научных исследований?
6. Что такое статья, тезис, доклад? В чем заключается их отличие?
7. Что такое патент и какова процедура его оформления?
8. Какое исследовательское оборудование Вы используете в своей практике? Для чего оно предназначено?



9. В чем заключается постановка эксперимента и какие виды эксперимента вы знаете? 10. Какие формы выражения результатов эксперимента вы используете в своей

практике?

11. Какие способы обработки экспериментальных данных вам известны?

12. Какой нормативно-технической документацией вы пользовались во время прохождения практики

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

Требования к написанию отчета по практике

Отчет составляется в соответствии с программой практики и включает материалы, отражающие общие сведения об организации, используются годовые отчеты предприятия.

В отчете дается отмечаются положительные стороны и недостатки. Все основные показатели подтверждаются таблицами с данными за последние два-три года, что позволяет проследить их в динамике. К таблицам и иллюстрациям даются краткие четкие названия. Все слова в отчете пишутся полностью, кроме общепринятых сокращений.

Отчет должен содержать замечания студента, предложения и пожелания, направленные на улучшение работы предприятия.

На первой странице помещается название отчета, фамилия и инициалы студента-практиканта.

На второй странице приводится содержание с указанием страниц.

На третьей странице пишется введение: место прохождения практики, ее начало и конец, продолжительность в днях, фамилии и инициалы руководителей практики от университета и хозяйства. Далее излагается отчет в соответствии с ранее приведенной схемой.

В приложении - таблицы, рисунки, схемы, материалы вспомогательного характера, нормативные документы, акты и т. д.

Защита отчета осуществляется по графику, в часы, назначенные кафедрой, и происходит перед комиссией кафедры. В качестве промежуточной аттестации за прохождение практики предусмотрена дифференцированная оценка (зачет). Оценка за практику выставляется на основании прошедшей защиты. Оценка учитывает: степень усвоения теоретического материала; степень выполнения обучающимся заданий, обозначенных в программе практики; качество выполнения отчета; полноту раскрытия содержания всех заданий по практике; отзывы руководителей практики; надлежащее оформление отчета; итоги защиты отчета обучающимся.

Критерии дифференциации оценки по практике:

Оценка «отлично» - выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания полученные во время прохождения практики и умение уверенно применять их при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование изложенного материала.

Оценка «хорошо» - выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно



и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в отчете некоторые неточности, которые может пояснить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.

Оценка «удовлетворительно» - выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки понятий, нарушения логической последовательности в изложении разделов программы практики, но при этом он владеет основными разделами учебной практики, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания на практике.

Оценка «неудовлетворительно» - выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания отчета по практике, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные данные при решении практических задач



8. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

8.1. Основная литература

Название	Ссылка
Основы научных исследований [Электронный ресурс]: учебное пособие / Б.И. Герасимов и др. - М.: Форум: Инфра-М, 2023. - 271 с. - ЭБС «Znanium.com»	https://znanium.ru/catalog/document?id=422183
Космин, В.В. Основы научных исследований (Общий курс) [Электронный ресурс]: учебное пособие / В.В. Космин. - М.: РИОР, ИНФРА-М, 2023. - 227 с. - ЭБС «Znanium.com»	https://znanium.ru/catalog/document?id=417673
Кузнецов, И. Н. Основы научных исследований [Электронный ресурс]: учебное пособие для бакалавров / И. Н. Кузнецов. - М.: Дашков и К, 2023. - 284 с. -	https://znanium.ru/catalog/document?id=431701
Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / А.С. Ратушный и др.; под ред. А.С. Ратушного. - М.: Форум, ИНФРА-М, 2023. - 336 с.	https://znanium.ru/catalog/document?id=432090

8.2. Дополнительная литература

Название	Ссылка
Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс]: учебное пособие / А. Т. Васюкова. - М.: Дашков и К, 2023. - 496 с.	https://znanium.ru/catalog/document?id=432089
Денисович, Ю.Ю. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Ч. 1 [Электронный ресурс]: учебное пособие / Денисович Ю.Ю., Осипенко Е.Ю. - Благовещенск: Дальневосточный государственный аграрный университет, 2015. - 178 с.	http://www.iprbookshop.ru/55904
Технология продукции общественного питания: учебник / А.И. Мглинец [и др.]; под ред. А.И. Мглинца. - СПб.: Троицкий мост, 2010. - 736 с	http://lib.mkgmtu.ru:8004/catalog/fol2?SHOW_ONE_BOOK+01C863
Зайко, Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: ИНФРА-М, 2021. - 560 с	https://znanium.ru/catalog/document?id=387355
Дунченко, Н.И. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности [Электронный ресурс]: учебное пособие / Н.И. Дунченко, М.Д. Магомедов, А.В. Рыбин. - М.: Дашков и К, 2017. - 212 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=415066	http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=415066
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» - Режим доступа: http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785988791645.html	http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785988791645.html
Могильный, М.П. Контроль качества продукции общественного питания: учебник / М.П. Могильный, Т.В. Шленская, Е.А. Лежина; под ред. М.П. Могильного. - Москва: ДеЛи плюс, 2016. - 412 с.	http://lib.mkgmtu.ru:8004/catalog/fol2?SHOW_ONE_BOOK+054209
Никифорова, Т.А. Введение в технологии производства продуктов питания. Ч. 1 [Электронный ресурс]: конспект лекций / Никифорова Т.А., Волошин Е.В. - Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2015. - 136 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/52317	http://www.iprbookshop.ru/52317
Основы научных исследований [Электронный ресурс]: учебное пособие / Б.И. Герасимов и др. - М.: Форум: Инфра-М, 2023. - 272 с. - ЭБС «Znanium.com»	https://znanium.ru/catalog/document?id=422183
Сборник рецептур на продукцию общественного питания. Сборник технических нормативов. В 2-х т. Т. 2 / [М.П. Могильный]. - Москва: ДеЛи плюс, 2016. - 395 с.	http://lib.mkgmtu.ru:8004/catalog/fol2?SHOW_ONE_BOOK+05421B
Сидняев, Н.И. Теория планирования эксперимента и анализ статистических данных: учебное пособие для магистров / Н.И. Сидняев. - Москва: Юрайт, 2016. - 495 с.	http://lib.mkgmtu.ru:8004/catalog/fol2?SHOW_ONE_BOOK+04B7DD
Термины и определения в области пищевой и	http://www.iprbookshop.ru/5615



Название	Ссылка
перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания [Электронный ресурс]: справочник / Т.Н. Иванова [и др.]. - Саратов: Вузовское образование, 2014. - 392 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/5615	
Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / под ред. А.С. Ратушного. - М.: Форум, ИНФРА-М, 2022. - 240 с. -	https://znanium.ru/catalog/document?id=393847

8.3. Информационно-телекоммуникационные ресурсы сети «Интернет»

1. Образовательный портал ФГБОУ ВО «МГТУ» [Электронный ресурс]: Режим доступа: <https://mkgtu.ru/> 2. Официальный сайт Правительства Российской Федерации. [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://www.government.ru> 3. Информационно-правовой портал «Гарант» [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://www.garant.ru/> 4. Научная электронная библиотека www.elibrary.ru – Режим доступа: <http://elibrary.ru/> 5. Электронный каталог библиотеки – Режим доступа: <http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/fol2>; 6. Единое окно доступа к образовательным ресурсам: Режим доступа: <http://window.edu.ru/> 7. Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации – <http://docs.cntd.ru/> 8. Продовольственная политика и безопасность [Электронный ресурс]/ ООО «Изд-во «Креативная экономика». – Электрон. журн. – Москва: Креативная экономика. – Издаётся с 2014 года. – Режим доступа: <https://creativeconomy.ru/journals/ppib>. – Загл. с экрана. 9. Инновации и продовольственная безопасность [Электронный ресурс]/ Новосибирск. гос. аграр. ун-т. – Электрон. журн. – Новосибирск: НГАУ. – Издаётся с 2013 года. – Режим доступа: https://elibrary.ru/title_about.asp?id=51163. – Загл. с экрана.



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
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
Антивирус kaspersky endpoint security Лицензионный договор от 17.02.2021 № 203-20122401
Офисный пакет Microsoft office 2016 Договор от 26.05.2020 № 32009117096 Договор от 17.01.2019 № 31908696765

9.2. Перечень необходимых информационных справочных систем:

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

Название
Znanium.com. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / ООО 'Научно-издательский центр Инфра-М'. – Москва, 2011 - - URL: http://znanium.com/catalog (дата обновления: 06.06.2019). - Режим доступа: для зарегистрир. Пользователей
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
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.
eLIBRARY.RU. : научная электронная библиотека : сайт. – Москва, 2000. - . - URL: https://elibrary.ru/defaultx.asp . - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный.
CYBERLENINKA : научная электронная библиотека : сайт. – Москва, 2014. - . - URL: https://cyberleninka.ru/ - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный.
Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации (ВНИИС) : сайт. – Москва, 2001. - . - URL: https://www.vniis.ru/ . – Текст: электронный.
Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации (ВНИИС) : сайт. – Москва, 2001. - . - URL: https://www.vniis.ru/ . – Текст: электронный.

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

Название
Znanium.com. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / ООО 'Научно-издательский центр Инфра-М'. – Москва, 2011 - - URL: http://znanium.com/catalog (дата обновления: 06.06.2019). - Режим доступа: для зарегистрир. Пользователей
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

Название
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.
eLIBRARY.RU. : научная электронная библиотека : сайт. – Москва, 2000. - . - URL: https://elibrary.ru/defaultx.asp . - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный.
CYBERLENINKA : научная электронная библиотека : сайт. – Москва, 2014. - . - URL: https://cyberleninka.ru// - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный.

10. Описание материально-технической базы необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Наименования специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
Лаборатория производства кулинарной продукции; Кабинет технологии продукции общественного питания; Учебные технологические линии по переработке сельскохозяйственной продукции (2-2-27) 385000, Республика Адыгея, г. Майкоп, ул. Гоголя; ул. Первомайская, дом № 17; дом № 210 (385000, Республика Адыгея, г. Майкоп, ул. Гоголя; ул. Первомайская, дом № 17; дом № 210, строение № 1), Учебный корпус № 2	Ванна моечная сдвоенная; вытяжной зонт ЗВЭ; гигрометр психрометрический типа Вита; емкость из нерж. стали для изготовления сыра; печь конвекционная электрическая «WLBake»; плита электрическая ПЭ-0,48М с жарочным шкафом (конфорка тен); расстоечный шкаф «WLBake»; стол разделочный пристенный (2 шт.) СРП-1 1500/600 нерж.; блендер «Tefal»; весы настольные бытовые ВНБ-5; йогуртница «Brand»; кофемашина «Oscar»; кухонные электронные весы «Atlant»; лопшережка (2 шт.); льододробитель; машинка для запаивания пакетов (сварщик) серии EFS-200; миксер «KARMA GLOBAL LTD т.м. JEJU»; мороженица «Saturn»; мясорубка «BOSCH»; скороварка; соковыжималка «Polaris»; термос (2 шт.); бойлер для воды; стеллаж; компьютер; Кондитерская витрина; Сковарка; Телевизор LED 43 «DEXP»;	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 Антивирус kaspersky endpoint security Лицензионный договор от 17.02.2021 № 203-20122401 Офисный пакет Microsoft office 2016 Договор от 26.05.2020 № 32009117096 Договор от 17.01.2019 № 31908696765

