

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета

Дата подписания: 19.03.2021

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8e596f

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ**

УТВЕРЖДАЮ

Директор Пятигорского института
(филиал) СКФУ

_____ Т.А. Шебзухова
«__» _____ 20__ г.

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Преддипломная практика

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология и организация ресторанного дела
Квалификация выпускника	бакалавр
Форма обучения	заочная
Год начала обучения	2021
Реализуется	в 9 семестре

Пятигорск, 2021

1. Цели практики

Целями преддипломной практики по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела:

- закрепление и углубление теоретической подготовки обучающихся;
- приобретение ими практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности;
- сбор материалов для подготовки выпускной квалификационной работы (ВКР);
- управлять материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания;
- эффективно взаимодействовать с потребителями и заинтересованными сторонами;
- осуществлять контроль и проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания;
- проводить проектные расчеты, обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для производственных технологических линий, основных и вспомогательных помещений, в том числе с использованием информационных технологий;
- проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности;
- организовать контроль за обеспечением качества продукции и услуг;
- формировать теоретические знания и практические навыки и умения разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды;
- формировать теоретические знания и практические навыки и умения планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания;
- формировать теоретические знания и практические навыки и умения проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля;
- формировать теоретические знания и практические навыки и умения планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов;
- формировать теоретические знания и практические навыки и умения осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия;
- формировать теоретические знания и практические навыки и умения владеть нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг;
- формировать теоретические знания и практические навыки и умения разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации;
- формировать теоретические знания и практические навыки и умения формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением

способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления;

- формировать теоретические знания и практические навыки и умения контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания;
- формировать теоретические знания и практические навыки и умения организовывать документооборот по производству блюд национальной кухни на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.

2. Задачи практики

Задачами преддипломной практики по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология и организация ресторанного дела являются:

- знакомство с современными формами организации производства и обслуживания, функционирующими на предприятии, ее структурой и решаемыми задачами;
- изучение информационно-правового обеспечения бизнес-процессов предприятия;
- формирование требований и составление технического задания на разработку производственно – технологических задач для решения практической задачи, связанной с совершенствованием производственной деятельностью предприятия.
- выявление возможностей управлять материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания;
- выявление возможностей эффективно взаимодействовать с потребителями и заинтересованными сторонами;
- выявление возможностей осуществлять контроль и проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания;
- выявление возможностей проводить проектные расчеты, обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для производственных технологических линий, основных и вспомогательных помещений, в том числе с использованием информационных технологий;
- выявление возможностей проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности;
- организовать контроль за обеспечением качества продукции и услуг;
- изучение нормативной и технической документации используемой на предприятии;
- изучение используемых методов контроля качества сырья и готовой продукции, принятие участия в них;
- изучение опыта предприятия по совершенствованию технологии и внедрению перспективных технологий производства продуктов общественного питания;
- выявление резервов для разработки безотходных и ресурсосберегающих технологий, снижения себестоимости продукции, повышения производительности труда и уровня механизации;
- приобретение знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности, изучение эффективности хозяйственной деятельности и степени экономической успешности предприятия;
- приобретение знаний осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов

- сбор и обработка фактического материала по разделам программы практики в предприятии и составление отчета по выполненному заданию.
- сбор и обработка материалов, необходимых для выполнения выпускной квалификационной работы.
- сформировать навыки самовоспитания, самообразования, проектирование дальнейшего образовательного маршрута и профессиональной карьеры

3. Место практики в структуре образовательной программы высшего образования

В соответствии с ОП ВО преддипломная практика по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела относится к части, формируемой участниками образовательных отношений блока Б2.В.02(Пд).

Реализуется в 9 семестре.

Практика базируется на следующих дисциплинах: Б2.В.01(П) Технологическая практика; Б1.О.02.07 Командная работа и эффективные коммуникации; Б1.О.18 Безопасность жизнедеятельности; Б1.В.16 Экономика предприятий общественного питания.

Производственная преддипломная практика является предшествующей для подготовки к сдаче и сдача государственного экзамена; подготовке к процедуре защиты выпускной квалификационной работы и защита выпускной квалификационной работы.

Производственная преддипломная практика базируется на теоретических знаниях и практических навыков, полученных обучающимися в ходе изучения дисциплин учебного плана.

Для освоения программы преддипломной практики обучающиеся должны владеть следующими «входными» знаниями, умениям и навыкам обучающихся, приобретенным в результате освоения предшествующих частей ОП ВО и необходимым при освоении программы практики:

Индекс	Знания	Умения	Навыки или практический опыт деятельности
УК-3	Взаимодействия с другими членами команды для достижения поставленной задачи	определять стратегию сотрудничества для достижения поставленной цели	осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде
УК-6	Управления своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	планирования траектории своего профессионального развития и принятия шагов по её реализации	эффективно планировать собственное время
УК-8	Возможных угроз для жизни и здоровья человека, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	демонстрирует знание приемов оказания первой помощи пострадавшему
УК-10	Обоснованных экономических решений в различных областях жизнедеятельности	использовать финансовые инструменты для управления личными финансами, контроля собственных экономических и финансовых рисков	способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности
ПК-3	Законодательства РФ, в том числе трудовое, для координации, контроля и проведения оценки эффективности деятельности	осуществлять контроль и проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	способен осуществлять контроль и проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия

	департаментов (служб, отделов) предприятия питания		питания
ПК-4	Свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества. свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества	организовать выбор, применять методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции, разрабатывать мероприятия по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания	способен определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства
ПК-5	контроля качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований контроль качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований	организовывать технологический процесс производства продуктов питания с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья, выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств с учетом прогрессивных методов эксплуатации оборудования, принципов управления качеством и безопасностью, основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания	Способен применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции

Результаты прохождения производственной преддипломной практики должны быть использованы в дальнейшем в подготовке выпускных квалификационных работ, при выполнении научно-квалификационной работы обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела:

4. Вид, тип практики, способ и формы её проведения

В соответствии с учебным планом, календарным учебным графиком и требованиями образовательного стандарта:

- **вид практики:** производственная практика;
- **тип практики:** преддипломная практика

- **способ проведения практики:** стационарная и выездная
- **формы проведения практики:** дискретно (концентрированная).

5. Место и время проведения практики

Преддипломная практика осуществляется на базе предприятий питания различных форм собственности с целью формирования прикладных знаний и умений бакалавров, а также осуществляется в лабораториях и структурных подразделениях СКФУ.

Время прохождения практики определяется учебным планом, составленным на основе ФГОС ВО.

Преддипломная практика проводится на 5 курсе в 9 семестре (4 недели).

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

6.1 Наименование компетенции

Код	Формулировка:
ПК-1	Способен управлять материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания
ПК-2	Способен эффективно взаимодействовать с потребителями и заинтересованными сторонами
ПК-3	Способен осуществлять контроль и проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания
ПК-6	Способен проводить проектные расчеты, обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для производственных технологических линий, основных и вспомогательных помещений, в том числе с использованием информационных технологий
ПК-7	Способен проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности
ПК-8	Способен организовать контроль за обеспечением качества продукции и услуг

6.2 Знания, умения, навыки (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций

Формируемые компетенции	Вид работы обучающегося на практике	Планируемые результаты обучения при прохождении практики, характеризующие этапы формирования компетенций		
		Знания	Умения	Навыки или практический опыт деятельности
ПК-1	Изучение современных информационных технологий, компьютерных технологий и базы данных в своей предметной области, с помощью пакетов прикладных программ для расчета технологических параметров	Управления материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Владеть управлять материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Практический опыт управлять материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания
ПК-2	Взаимодействие с потребителями и	Взаимодействия с потребителями и	Эффективно взаимодействовать с	Практический опыт эффективно

	заинтересованным и сторонами	заинтересованными сторонами	потребителями и заинтересованными сторонами эффективно взаимодействовать с потребителями и заинтересованными сторонами	взаимодействовать с потребителями и заинтересованными сторонами
ПК-3	Контроль и проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроля проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Устанавливать методы контроля оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Практический опыт контроля оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания
ПК-6	рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	рассчитывать обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для производственных технологических линий, основных и вспомогательных помещений, в том числе с использованием информационных технологий	Производить проектные расчеты, обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для производственных технологических линий, основных и вспомогательных помещений, в том числе с использованием информационных технологий	Практический опыт проводить проектные расчеты, обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для производственных технологических линий, основных и вспомогательных помещений, в том числе с использованием информационных технологий
ПК-7	Изучать организацию документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Практический опыт проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности
ПК-8	Работа дублером руководителя предприятия питания	научно-технической информации, отечественный и зарубежный опыт контроля за обеспечением качества продукции и услуг	Изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по контролю за обеспечением качества продукции и услуг	Практический опыт организовать контроль за обеспечением качества продукции и услуг

6.3 Соответствие планируемых результатов видам профессиональной деятельности

Планируемые результаты сформулированы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденный Приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 17 августа 2020 года № 1047 и профессиональными стандартами: **Руководитель предприятия питания** Приказ Минтруда России от 07.05.2015 N 281н "Об утверждении профессионального стандарта "Руководитель предприятия питания" (Зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 N 37510), **Специалист по технологии продукции и организации общественного питания** Приказ Минтруда России от 15.06.2020 N 329н "Об утверждении профессионального стандарта "Специалист по технологии продукции и организации общественного питания" (Зарегистрировано в Минюсте России 17.07.2020 N 59004)

Виды профессиональной деятельности выпускника в соответствии с ОП ВО	Задачи профессиональной деятельности выпускника	Трудовые функции (в соответствии с профессиональными стандартами)	Вид работы обучающегося на практике	Реализуемые компетенции (в соответствии с ОП ВО)
организационно-управленческая:	Совершенствование технологии производства и обслуживания в предприятиях питания, проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение;	Руководитель предприятия питания управление материальными ресурсами предприятия питания	Изучение организации производства и обслуживания на предприятии питания; Изучение и анализ финансовой деятельности предприятия питания; Изучение современных форм работы предприятия; Сбор материалов для выполнения выпускной квалификационной работы	ПК-1, ПК-2 ПК-3, ПК-6 ПК-7, ПК-8
технологическая	осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках, подразделениях предприятия питания; организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания; разработка и	Специалист по технологии продукции и организации общественного питания	Изучение современных форм работы предприятия; Сбор материалов для выполнения выпускной квалификационной работы, назначение оборудования, производственного инвентаря, инструментов, измерительных приборов,	ПК-1, ПК-2 ПК-3, ПК-6 ПК-7, ПК-8

	реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;		посуды, тары, правила пользования и ухода за ними; выбирает технологическое оборудование в соответствии с производственным заданием;	
проектная	разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания	Руководитель предприятия питания Специалист по технологии продукции и организации общественного питания	обоснование и подготовка технологических компоновок Изучение современных форм работы предприятия; Сбор материалов для выполнения выпускной квалификационной работы	ПК-1, ПК-2 ПК-3, ПК-6 ПК-7, ПК-8
научно-исследовательская	разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания	Руководитель предприятия питания Специалист по технологии продукции и организации общественного питания	проведение лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности	ПК-1, ПК-2 ПК-3, ПК-6 ПК-7, ПК-8

7. Объем практики

Астр. часов

Объем занятий: Итого 162 ч. 6 з.е.

Продолжительность 4 недель

Зачет с оценкой 9 семестр

8. Структура и содержание практики

Разделы (этапы) практики	Реализуемые компетенции	Виды работ обучающегося на практике	Кол-во часов (астр.)	Формы текущего контроля
Организационный	ПК-1, ПК-2 ПК-3, ПК-6 ПК-7, ПК-8	Получение документов для прибытия на практику		
		Прибытие на практику и согласование подразделения - организации базы практики	1,5	
		Инструктаж по технике безопасности. Прохождение вводного инструктажа	1,5	Собеседование
		Организация рабочего места	1,5	Собеседование
		Знакомство с предприятием базой практики	1,5	Отчет (письменный)
		Всего:	6	
Прохождение практики	ПК-1, ПК-2 ПК-3, ПК-6 ПК-7, ПК-8	Ознакомительные лекции		Отчет (письменный)
		Изучение структуры и организации производства предприятия – базы практики	1,5	
		Анализ и оценка экономической и маркетинговой деятельности		Отчет (письменный)
		идентификация проблем при управлении производственными и логистическими процессами.		
		Оценка и анализ рисков в организации работы предприятия.	18,5	
		Изучение современных форм работы предприятия. Анализ ассортимента и фактического спроса на продукцию предприятия общественного питания.	15	Отчет (устный)
		Изучение основных видов нормативных, технических и технологических документов, используемых на предприятии	15	Отчет (устный)
		Мероприятия по сбору, обработке и систематизации материалов для выполнения выпускной квалификационной работы	55	Собеседование
		Всего:	105	
		Выполнение индивидуального задания:	45	Собеседование
		Всего:	45	
Отчетный	ПК-1, ПК-2 ПК-3, ПК-6 ПК-7, ПК-8	Обработка и систематизация собранного материала.	3	Защита отчета с оценкой
		Составление и оформление отчета о практике		
		Защита отчета о прохождении практики	3	
		Всего:	6	
		Итого	162	

Обучающимся выдаются индивидуальные задания по разработке реальных научных и производственных проблем, связанных с тематикой кафедры, выполнением выпускной квалификационной работы.

9. Формы отчетности по производственной преддипломной практике

1. Дневник
2. Отчет обучающегося
3. Отзыв руководителя практики от организации (вуза)
4. Отзыв руководителя практики от профильной организации

10. Технологическая карта самостоятельной работы обучающегося

Коды реализуемых компетенций	Вид деятельности обучающегося	Итоговый продукт самостоятельной работы	Средства и технологии оценки	Объем часов, в том числе (астр.)		
				СРС	Контактная работа с преподавателем	Всего
ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-6, ПК-7, ПК-8	Сбор, обработка и систематизация фактического и литературного материала	Текст выпускной квалификационной работы	Собеседование, отчет (письменный)	5,4	0,6	6
ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-6, ПК-7, ПК-8	Изучение финансово-производственной деятельности предприятия	Конспект	Собеседование, отчет (письменный)	94,5	10,5	105
ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-6, ПК-7, ПК-8	Выполнение индивидуальных заданий.	Текст индивидуального задания	Собеседование, отчет (письменный)	40,5	4,5	45
ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-6, ПК-7, ПК-8	Составление и оформление отчета о практике	Отчет по практике	Собеседование, отчет (письменный)	5,4	0,6	6
Итого за 9 семестр				145,8	16,2	162
Итого:				145,8	16,2	162

11. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по практике

Фонды оценочных средств, позволяющие оценить уровень сформированности компетенций, размещен в УМК практики «Преддипломная практика» по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела на кафедре технологии продуктов питания и товароведения и представлен следующими компонентами:

11.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы. Паспорт фонда оценочных средств

Код оцениваемой компетенции	Этап формирования компетенции	Средства и технологии оценки	Вид контроля, аттестация	Тип контроля	Наименование оценочного средства
ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-6, ПК-7, ПК-8	Организационный	Лекция – консультация Отчет (устный)	Текущий	Устный	Текст отчета
ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-6, ПК-7, ПК-8	Прохождение практики	Отчет (письменный)	Текущий	Письменный	Текст отчета
ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-6, ПК-7, ПК-8	Выполнение индивидуальных заданий.	Отчет письменный	Текущий	Письменный	Текст индивидуального задания
ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-6, ПК-7, ПК-8	Отчетный	Собеседование	Промежуточный	Устный	Текст отчета

11.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Уровни сформированности	Индикаторы	Дескрипторы			
		2 балла	3 балла	4 балла	5 баллов

компетенций					
ПК-1 Базовый	Знание: управления материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Знает недостаточно, допускает грубые ошибки	Знает основной материал, но допускает ошибки	Знает основной материал в достаточной мере	
	Умение: владеть управлять материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	демонстрирует большие затруднения при изложении значительной части материала, допускает грубые ошибки.	Знает основной материал, но допускает неточности	Достаточные знания материала	
	Навыки: управлять материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Не владеет навыками управления	Слабо владеет навыками выбирать управление ресурсами	Владеет навыками выбирать и управлять материальными ресурсами	
ПК-1 Повышенный	Знание: управления материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания				Знает на высоком уровне необходимую информацию; глубоко разбирается в изученном материале
	Умение: владеть управлять материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания				Свободно умеет управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности,
	Навыки: управлять материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания				На высоком уровне владеет современными информационными технологиями
ПК-2 Базовый	Знание: взаимодействия потребителями и заинтересованными сторонами	Знает недостаточно, допускает грубые ошибки	Знает основной материал, но допускает ошибки	Знает основной материал в достаточной мере	
	Умение: эффективно взаимодействовать с потребителями и заинтересованными сторонами эффективно взаимодействовать с потребителями и заинтересованными сторонами	демонстрирует большие затруднения при изложении значительной части материала, допускает грубые ошибки.	Знает основной материал, но допускает неточности	Достаточные знания материала	
	Навыки: эффективно взаимодействовать с потребителями и заинтересованными сторонами	Не владеет навыками управления	Слабо владеет навыками взаимодействовать с потребителями и заинтересованными сторонами	Владеет навыками взаимодействовать с потребителями и заинтересованными сторонами	
ПК-2 Повышенный	Знание: взаимодействия потребителями и заинтересованными сторонами				Знает на высоком уровне необходимую информацию; глубоко разбирается в

					изученном материале
	Умение: эффективно взаимодействовать с потребителями и заинтересованными сторонами эффективно взаимодействовать с потребителями и заинтересованными сторонами				Свободно умеет управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности,
	Навыки: эффективно взаимодействовать с потребителями и заинтересованными сторонами				На высоком уровне владеет современными информационными технологиями
ПК-3 Базовый	Знание: контроля проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Знает недостаточно, допускает грубые ошибки	Знает основной материал, но допускает ошибки	Знает основной материал в достаточной мере	
	Умение: устанавливать методы контроля оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	демонстрирует большие затруднения при изложении значительной части материала, допускает грубые ошибки.	Знает основной материал, но допускает неточности	Достаточные знания материала	
	Навыки: контроля оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Не владеет навыками контроля оценки эффективности деятельности	Слабо владеет навыками контроля оценки эффективности деятельности	Владеет навыками контроля оценки эффективности деятельности	
ПК-3 Повышенный	Знание: контроля проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания				Знает на высоком уровне необходимую информацию; глубоко разбирается в изученном материале
	Умение: устанавливать методы контроля оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания				Свободно умеет управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности,
	Навыки: контроля оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания				На высоком уровне владеет современными информационными технологиями
ПК-6 Базовый	Знание: рассчитывать обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для производственных технологических линий, основных и вспомогательных помещений, в том числе с использованием информационных технологий	Знает недостаточно, допускает грубые ошибки	Знает основной материал, но допускает ошибки	Знает основной материал в достаточной мере	
	Умение: производить проектные	демонстрирует	Знает основной материал, но	Достаточные знания материала	

	расчеты, обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для производственных технологических линий, основных и вспомогательных помещений, в том числе с использованием информационных технологий	большие затруднения при изложении значительной части материала, допускает грубые ошибки.	допускает неточности		
	Навыки: проводить проектные расчеты, обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для производственных технологических линий, основных и вспомогательных помещений, в том числе с использованием информационных технологий	Не владеет навыками контроля оценки эффективности деятельности	Слабо владеет навыками контроля оценки эффективности деятельности	Владеет навыками контроля оценки эффективности деятельности	
ПК-6 Повышенный	Знание: рассчитывать обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для производственных технологических линий, основных и вспомогательных помещений, в том числе с использованием информационных технологий				Знает на высоком уровне необходимую информацию; глубоко разбирается в изученном материале
	Умение: производить проектные расчеты, обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для производственных технологических линий, основных и вспомогательных помещений, в том числе с использованием информационных технологий				Свободно умеет управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности,
	Навыки: проводить проектные расчеты, обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для производственных технологических линий, основных и вспомогательных помещений, в том числе с использованием информационных технологий				На высоком уровне владеет современными информационными технологиями
ПК-7 Базовый	Знание: нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности	Знает недостаточно, допускает грубые ошибки	Знает основной материал, но допускает ошибки	Знает основной материал в достаточной мере	
	Умение: проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	демонстрирует большие затруднения при изложении значительной части материала, допускает грубые ошибки.	Знает основной материал, но допускает неточности	Достаточные знания материала	

	Навыки: проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности	Не владеет навыками контроля оценки эффективности деятельности	Слабо владеет навыками контроля оценки эффективности деятельности	Владеет навыками контроля оценки эффективности деятельности	
ПК-7 Повышенный	Знание: нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности				Знает на высоком уровне необходимую информацию; глубоко разбирается в изученном материале
	Умение: проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов				Свободно умеет управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности,
	Навыки: проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности				На высоком уровне владеет современными информационными технологиями
ПК-8 Базовый	Знание: контроля за обеспечением качества продукции и услуг	Знает недостаточно, допускает грубые ошибки	Знает основной материал, но допускает ошибки	Знает основной материал в достаточной мере	
	Умение: организовать контроль за обеспечением качества продукции и услуг	демонстрирует большие затруднения при изложении значительной части материала, допускает грубые ошибки.	Знает основной материал, но допускает неточности	Достаточные знания материала	
	Навыки: Способен организовать контроль за обеспечением качества продукции и услуг	Не владеет навыками контроля оценки эффективности деятельности	Слабо владеет навыками контроля оценки эффективности деятельности	Владеет навыками контроля оценки эффективности деятельности	

ПК-8 Повышен ный	Знание: контроля за обеспечением качества продукции и услуг				Знает на высоком уровне необходимую информацию; глубоко разбирается в изученном материале
	Умение: организовать контроль за обеспечением качества продукции и услуг				Свободно умеет управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности,
	Навыки: Способен организовать контроль за обеспечением качества продукции и услуг				На высоком уровне владеет современными информационными технологиями

11.3. Критерии оценивания компетенций

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он знает, умеет и применяет на достаточно высоком уровне опытом проводить исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, владения современными методами контроль за обеспечением качества продукции и услуг, демонстрирует знания и умения современных информационных технологий, компьютерных технологий и базы данных в своей предметной области, с помощью пакетов прикладных программ для расчета технологических параметров, взаимодействия потребителями и заинтересованными сторонами, демонстрирует практические навыки и знания проводить проектные расчеты, обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для производственных технологических линий, основных и вспомогательных помещений, в том числе с использованием информационных технологий, проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности, умение организовать контроль за обеспечением качества продукции и услуг, планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов, контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания, читать чертежи и осуществлять контроль за качеством услуг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания, организовать процессы приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, организовать процессы приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции, организовывать документооборот по производству блюд национальной кухни на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.

Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он хорошо знает, умеет и применяет практические и теоретические знания проводить исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, владения современными методами контроль за обеспечением качества продукции и услуг, демонстрирует знания и умения современных информационных технологий, компьютерных технологий и базы данных в своей предметной области, с помощью пакетов прикладных программ для расчета технологических параметров, взаимодействия потребителями и заинтересованными сторонами, демонстрирует практические навыки и знания проводить проектные расчеты, обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для производственных технологических линий, основных и вспомогательных помещений, в том числе с использованием информационных технологий, проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации,

требованиями охраны труда и экологической безопасности, умение организовать контроль за обеспечением качества продукции и услуг.

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он частично знает, умеет и применяет информацию и практический опыт поиска, выбора и использования новой информации в области потребительского рынка; поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, организации производства и обслуживания на предприятиях питания, владеет практическими навыками на удовлетворительном уровне.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он знает, умеет и применяет минимальную информацию и практический опыт поиска, выбора и использования новой информации в области потребительского рынка; поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, организации производства и обслуживания в предприятиях питания, не умеет без помощи преподавателя анализировать и систематизировать информацию; не владеет практическими навыками приготовления различных видов продукции.

11.4.Описание шкалы оценивания по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела:

Рейтинговая шкала оценивания не предусмотрена

11.5 Типовые контрольные задания, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения ОП

11.5.1 Задания, позволяющие оценить знания, полученные на практике (базовый уровень)

Контролируемые компетенции или их части	Формулировка задания	
ПК-1	Задание 1	Изучить современные информационных технологии, управление информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использование сетевых компьютерных технологий и базы данных в своей предметной области, с помощью пакетов прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования для управления материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания
ПК-2	Задание 1	Знакомство с основными направлениями эффективного взаимодействия с потребителями и заинтересованными сторонами
ПК-3	Задание 1	Устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания. Осуществлять контроль и проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания. Обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания.
ПК-6	Задание 1	Проводить проектные расчеты, обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для производственных технологических линий, основных и вспомогательных помещений, в том числе с использованием информационных технологий
ПК-7	Задание 1	Изучать организацию документооборота по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
	Задание 2	Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с регламентами, стандартными методиками,

		требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности
ПК-8	Задание 1	Организовать контроль за обеспечением качества продукции и услуг
	Задание 2	Работа дублером руководителя предприятия питания: контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания
	Задание 3	Работа дублером руководителя предприятия питания: осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)
	Задание 4	Работа дублером руководителя предприятия питания: вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта

11.5.2 Задания, позволяющие оценить знания, полученные на практике (повышенный уровень)

Контролируемые компетенции или их части	Формулировка задания	
ПК-1	Задание 1	Анализ организации работы информационных технологий, управления информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использование сетевых компьютерных технологий и базы данных в своей предметной области, с помощью пакетов прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования для управления материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания
ПК-2	Задание 1	Анализ организации работы по основным направлениям эффективного взаимодействия с потребителями и заинтересованными сторонами
ПК-3	Задание 1	Анализ организации работы в сфере производства продукции питания, контроля эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания .
ПК-6	Задание 1	Анализ организации технологических решений компоновки, подбора оборудования для производственных технологических линий, основных и вспомогательных помещений, в том числе с использованием информационных технологий
ПК-7	Задание 1	Анализ организации организации документооборота по производству на предприятии питания, использования нормативной, технической, технологической документацию в условиях производства продукции питания
	Задание 2	Анализ результатов лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности
ПК-8	Задание 1	Анализ организации контроля за обеспечением качества продукции и услуг

11.5.3 Задания, позволяющие оценить умения и навыки, полученные на практике (базовый уровень)

Контролируемые компетенции или их части	Формулировка задания	
ПК-1	Задание 1	Выявление проблем для предприятия, подлежащих совершенствованию использования современных информационных технологии, управления информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использования сетевых компьютерных технологий и базы данных в своей предметной области, с помощью пакетов прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования
ПК-2	Задание 1	Выявление проблем для предприятия, подлежащих совершенствованию правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата,
ПК-3	Задание 1	Выявление проблем для предприятия, подлежащих совершенствованию приоритетов в сфере производства продукции питания. Обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания. Выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.
ПК-6	Задание 1	Выявление проблем для предприятия, подлежащих совершенствованию использовать производственные мощности, анализ эффективности работы технологического оборудования, оценки и планирования внедрения инноваций в производство
ПК-7	Задание 1	Выявление проблем для предприятия, подлежащих совершенствованию организации документооборота по производству на предприятии питания, использования нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания
	Задание 1	Выявление проблем для предприятия использования научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания
ПК-8	Задание 1	Выявление проблем для предприятия, подлежащих совершенствованию контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания

11.5.4 Задания, позволяющие оценить умения и навыки, полученные на практике (повышенный уровень)

Контролируемые компетенции или их части	Формулировка задания	
ПК-1	Задание 1	Выявление проблем и разработка рекомендаций для предприятия, подлежащих совершенствованию использования современных информационных технологии, управления информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использования сетевых компьютерных технологий и базы данных в своей предметной области, с помощью пакетов прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования
ПК-2	Задание 1	Выявление проблем и разработка рекомендаций для предприятия, подлежащих совершенствованию правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата,
ПК-3	Задание 1	Выявление проблем и разработка рекомендаций для предприятия,

		подлежащих совершенствованию приоритетов в сфере производства продукции питания. Обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания. Выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.
ПК-6	Задание 1	Выявление проблем и разработка рекомендаций для предприятия, подлежащих совершенствованию использовать производственные мощности, анализ эффективности работы технологического оборудования, оценки и планирования внедрения инноваций в производство
ПК-7	Задание 1	Выявление проблем и разработка рекомендаций для предприятия, подлежащих совершенствованию организации документооборота по производству на предприятии питания, использования нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания
ПК-8	Задание 1	Выявление проблем и разработка рекомендаций для предприятия использования научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания

11.6. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

На каждом этапе практики осуществляется текущий контроль за процессом формирования компетенций. Предлагаемые обучающемуся задания позволяют проверить компетенции **ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-6, ПК-7, ПК-8.**

Задания предусматривают овладение компетенциями на разных уровнях: базовом и повышенном. Базовый уровень предусматривает выполнение стандартных заданий программы практики. Повышенный уровень предусматривает творческий подход к выполнению поставленных задач, в ходе которых создаются новые решения для достижения результата знать, уметь и применять полученные теоретические и практические навыки и умения.

При проверке заданий, оцениваются последовательность и рациональность выполнения, точность расчетов, правильность выполнения рекомендованных заданий и приложений и др.

При проверке отчета по производственной практике и индивидуального задания, оцениваются:

- последовательность выполнения отчета;
- содержание разделов отчета;
- степень использования современной литературы;
- оформление отчета в соответствии с требованиями, предъявляемыми к данному виду работ.

При защите отчета оцениваются:

- степень владения информацией о предприятии – базе практики;
- характеристика ответов на поставленные вопросы;
- объем и качество выполнения индивидуального задания.

12. Методические рекомендации для обучающихся по прохождению практики

На первом этапе необходимо ознакомиться со структурой практики, обязательными видами работ и формами отчетности, которые отражены в Методических указаниях по организации и проведению практики, разработанных на кафедре.

Для успешного выполнения заданий по производственной преддипломной практики по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела

обучающемуся необходимо самостоятельно детально изучить представленные источники литературы.

№ п/п	Вид деятельности студентов	Рекомендуемые источники информации (№ источника)			
		Основная	Дополни- тельная	Методи- ческая	Интернет- ресурсы
1	Проведение исследований по заданной методике и анализ результатов экспериментов и фактической деятельности предприятий базы практики	1	1-8	1	1-2
2	Самостоятельное изучение литературы и интернет источников по темам	1	1-8	1	1-2
3	Выполнение индивидуального задания	1,2	1-8	1	1-2
4	Систематизации материалов для выполнения выпускной квалификационной работы	1,2	8	1	1-2

13. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

13.1. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики

13.1.1. Перечень основной литературы:

1. Васюкова, А.Т. Проектирование предприятий общественного питания : практикум / А.Т. Васюкова. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. - 144 с. : ил. - ISBN 978-5-394-00699-9 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=453513>
2. Васюкова А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для магистрантов/ Васюкова А.Т., Любецкая Т.Р.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2015.— 416 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/52284>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю

13.1.2. Перечень дополнительной литературы:

1. Торхова, А.Н. Анализ финансово-хозяйственной деятельности предприятия : учебное пособие / А.Н. Торхова. - Изд. 3-е, стер. - Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2017. - 104 с. : табл. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-4475-9257-8 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=473319>
2. Прыкина Л.В. Экономический анализ предприятия [Электронный ресурс] : учебник для вузов / Л.В. Прыкина. — 2-е изд. — Электрон. текстовые данные. — М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2017. — 407 с. — 5-238-00503-2. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/71076.html>
3. Куткина, М. Н. Инновации в технологии продукции индустрии питания : учеб. пособие / М.Н. Куткина, С.А. Елисеева. - СПб. : Троицкий мост, 2016. - 168 с.
4. Дубровин И.А. Экономика и организация пищевых производств [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Дубровин И.А., Есина А.Р., Стуканова И.П.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2015.— 228 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4471>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю
5. Дементьева, А. Г. Управление персоналом : учебник / А.Г. Дементьева, М.И. Соколова ; Моск. гос. ин-т межд. отношений (ун-т) МИД РФ. - М. : Магистр, 2011. - 287 с. - На учебнике гриф: Доп.УМО. - Прил.: с. 255-287. - Библиогр.: с. 251-254. - ISBN 978-5-9776-0072-9
6. Смирнова И.Р. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Смирнова И.Р., Дудник Т.Л., Сивченко С.В.— Электрон. текстовые данные.— М.: Российская международная академия туризма, Логос, 2014.— 152 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/51864>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю
7. Позняковский В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов [Электронный ресурс]: учебник/ Позняковский В.М.— Электрон. текстовые данные.— Саратов:

Вузовское образование, 2014.— 453 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4175>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю

8. Научные периодические издания:

Вопросы питания

Известия высших учебных заведений. Пищевая технология

Пищевая промышленность

Ресторанные ведомости

Стандарты и качество

Вестник Северо-Кавказского федерального университета

Наука. Инновации. Технологии

Современная наука и инновации

13.1.3. Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по практике:

1. Щедрин Т.В. Методические указания по организации и проведению практики «Преддипломная практика» для обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания – Пятигорск.

13.1.4. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. www.biblioclub.ru - «Университетская библиотека онлайн» Общество с ограниченной ответственностью «Директ-Медиа»

2. Электронно-библиотечная система IPRbooks ООО «Ай Пи Эр Медиа»

14. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

14.1. Информационные технологии:

1. Сбор, хранение, систематизация и выдача учебной и научной информации.
2. Обработка текстовой, графической и эмпирической информации.
3. Подготовка, конструирование и презентация итогов исследовательской и аналитической деятельности.
4. Самостоятельный поиск дополнительного учебного и научного материала, с использованием поисковых систем и сайтов сети Интернет, электронных энциклопедий и баз данных.
5. Использование электронной почты преподавателей и обучающихся для рассылки, переписки и обсуждения возникших учебных проблем.

14.2. Информационные справочные системы:

1. Справочная правовая система ГАРАНТ (интернет-версия). URL: <http://www.garant.ru/iv/>
2. Консультант Плюс. URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_160060/
3. Деловая онлайн-библиотека. URL: <http://kommersant.org.ua/>

14.3. Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

1. ОС Windows Professional Russian (Microsoft Лицензия №61541869 от 15.02.2013 с ежегодным обновлением)
2. Microsoft Office Russian License (Microsoft Лицензия №61541869 от 15.02.2013 с ежегодным обновлением)

15. Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики

Лаборатория технологии продуктов питания – аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. – Плиты индукционные HURAKAN HKN-ICF35DX4, шкафы холодильные PolairGrande DM105-S, блендеры Philips HR2100/00, пароконвектоматы Rational CM PLUS 61, пароконвектоматы RATIONAL CM 101, миксеры планетарные Gastromix b 5 eco, весы эл. торговые CAS ER JR-15CB, ванны с рабочей поверхностью ВМС-1/1200, фритюрницы Airhot ef8, гриль контактный мод. AP KAT 2606, аэрогрили AX-7370, мясорубка JEJU серии TJ12F с купатницей, микроволновые печи Samsung, столы производственные РПС-12/6, RAS, стеллажи кухонные СКК-1000/400/1600, шкафы шоковой заморозки HICOLD W5TGO, мультимедийное оборудование: ноутбук AcerAspire, 15,6”, IntelCore I 3, RAM 2 Gb, HDD 320 Gb; мультимедийный проектор Acer PD 120 D DLP; учебная мебель; учебно-наглядные пособия.

Лаборатория технологии продуктов питания – аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Печи конвекционные Arach ad46d,

шкаф расстоечный APACH A92/12, шкафы холодильные PolairGrande DM105-S, блендеры Philips HR2100/00, шкафы холодильные СВ 107-S, миксеры планетарные Gastromix b 5 есо, весы эл. торговые CAS ER JR-15CB, ванны моечные ВМ, фритюрницы Airhot ef8, печь хлебопекарная Piron 800, мясорубка электрическая, плитка индукционная EndeavorSkyline IP-34,

микроволновая печь Samsung, столы производственные СП-1200, стол раб. для теста, мультимедийное оборудование: ноутбук eMachines, 15,6", IntelCore I 3, RAM 256 MGb, HDD 250 Gb, мультимедийный проектор Acer PD 120 D DLP; учебная мебель; учебно-наглядные пособия.

Лаборатория товароведения и экспертизы товаров – аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации

лаборатория товароведения и экспертизы товаров – аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Шкаф сушильный ШС, фотоколориметр фотоэлектрический КФК-3-01, рефрактометры ИРФ-454Б2, мини рН метр «Чекер 1», шкаф вытяжной ШВ-2, весы лабораторные электронные АН-620С, весы ВЛ-21, печь муфельная МИМП-3, микроскоп лабораторный МБС-1, микроскоп лабораторный бинокулярный с осветителем БИОМЕД-1, шкаф суховоздушный ШСВЛ-80 (Касимов), шкаф ШВ-2 вытяжной с мойкой; мультимедийное оборудование: ноутбук eMachines, 15,6", IntelCore I 3, RAM 256 MGb, HDD 250 Gb; мультимедийный проектор Acer PD 120 D DLP; учебная мебель; учебно-наглядные пособия.

Научно -исследовательская лаборатория – помещение для самостоятельной работы. Столы письменные – 2 шт.; книжные шкафы для учебной литературы и учебно-методических материалов; аналитический прибор «Структурометр» СТ-1М; фотоколориметр фотоэлектрический КФК-3-01; рефрактометр ИРФ-454Б2;

компьютеры персональные (CeleronCore420, RAM 512 MGb, HDD 80 Gb, монитор LG 19" широкоформатный) – 2 шт. с подключением к сети Интернет и доступом в электронную информационно-образовательную среду университета.