

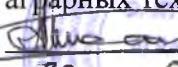
МИНОБРНАУКИ РОССИИ

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

Факультет аграрных технологий

Кафедра технологий пищевых продуктов и организации питания

СОГЛАСОВАНО

Декан факультета
аграрных технологий
 А.К. Шхапаев
« 30 » 09 2016 г

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе
 Л.И. Задорожная
« 30 » 09 2016 г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

по направлению подготовки 19.04.04. Технология продукции и организация
общественного питания

по профилю подготовки Технология продукции и организация общественного
питания

квалификация (степень)
выпускника магистр

программа подготовки академическая магистратура

форма обучения очная/заочная

МАЙКОП

Рабочая программа по преддипломной практике разработана на основании ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.04. Технология продукции и организация общественного питания и учебного плана ФГБОУ ВО «МГТУ»

Рабочая программа по практике утверждена на заседании кафедры технологии пищевых продуктов и организации питания протокол № 1 от «28» 09 2016 г.

Заведующая кафедрой
«28» 09 2016 г.

З.Хатко

Хатко З.Н.

1. Цель и задачи производственной практики

Целью производственной практики являются практическое закрепление и углубление теоретической подготовки обучающегося и приобретение им практических навыков и компетенций в сфере своей профессиональной деятельности.

Основными задачами, выдвигаемыми перед магистрантами, являются:

- закрепление, расширение и систематизация знаний, полученных ранее при изучении специальных предметов;
- совершенствование профессиональных умений контроля и управления деятельностью предприятия питания и ведения эффективной научно-исследовательской деятельности;
- получение практических знаний о видах профильной подготовки;
- приобретение практических навыков анализа источников литературы, подготовки документов;
- закрепление теоретических знаний, полученных при изучении базовых дисциплин;
- совершенствование умений и навыков самостоятельной научно-исследовательской деятельности магистранта;
- ознакомление с содержанием основных работ и исследований, выполняемых на предприятии или в организации по месту прохождения практики.

2. Вид, способы и формы проведения производственной практики

Тип производственной практики: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

По форме проведения производственная практика является непрерывной и организуется путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения практики.

Способ проведения производственной практики – стационарная.

Производственная практика выполняется в 2 семестре. Местом прохождения практики служат ведущие предприятия, учреждения и организации региона, с которыми заключены долгосрочные договоры. Практика проводится в ООО Ресторанно-гостиничный комплекс «Флорин», ИП «Абасов» Ресторан «Arzu Gold», ООО «КФБОН».

Организация практики ориентирована на реализацию принципов продуктивного обучения, активное самообразование в процессе практической деятельности обучающихся, достижение социально значимых результатов.

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

Процесс прохождения производственной практики направлен на формирование следующих компетенций:

OK-1 способность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу;

OK-2 готовность действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения;

OK-3 готовность к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала;

ОПК-1 готовность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности;

ОПК-2 готовность руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;

ОПК-3 способность разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия; обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции ;

ОПК-4 способность устанавливает требования к документообороту на предприятии;

ОПК-5 способность создавать и поддерживать имидж организации;

ПК-16 способность использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач

ПК-17 способность использовать знания новейших достижений техники и технологий в своей научно-исследовательской деятельности

ПК-18 владение фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания

ПК-19 готовность к использованию практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов

ПК-20 способность разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс – контроля

ПК-21 способность создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг

ПК-22 способность в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований

ПК-23 способность самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания;

ПК-24 способность осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике, готовность к применению практических навыков составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений

В результате прохождения производственной практики магистрант должен
знать: индивидуальные, психологические различия между людьми, обусловленные характером, культурой, особенностями воспитания; современные научные проблемы в области менеджмента и маркетинга, основные особенности эффективного проведения научно-исследовательской работы; пути и средства профессионального самосовершенствования, систему категорий и методов, направленных на формирование аналитического и логического мышления, совершенствования и развития творческого потенциала, методы постановки эксперимента; методы математической обработки результатов, современные тенденции развития техники и технологий в области индустрии питания, принципы организации и управления научно-исследовательскими и научно-производственными работами; методами исследования сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

питания, задачи исследования, методы экспериментальной работы, интерпретации и представления результатов научных исследований, основные особенности научного метода познания; классификацию науки и научных исследований; программно-целевые методы решения производственных и научных проблем.

уметь: воспринимать, обобщать и анализировать информацию, понимать свои возможности, обосновывать свою точку зрения перед коллегами; обосновывать актуальность и практическую значимость темы научного исследования, использовать современные методы интерпретации данных исследований, приобретать новые знания по технике и технологии продукции питания; использовать современные научные достижения в области техники и технологии в своей деятельности, решать научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области производства продуктов питания, организовывать и управлять научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов, разрабатывать методики проведения исследования и контроля свойств сырья, полуфабрикатов и готовых изделий; обосновано выбирать технологические параметры; методики на базе конкретных технологических приборов.

владеть: способностью к постановке целей и выбору путей их достижения, навыками организации самообразования, развития творческого потенциала, навыками толерантного общения, навыками определения практической значимости избранной темы научного исследования, проведения научного исследования; способностью использования глубоко специализированных профессиональных теоретических и практических знаний для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач, методами решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания, готовностью к использованию практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов.

4. Место производственной практики в структуре образовательной программы

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

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

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

Для успешного прохождения производственной практики требуется усвоение знаний по предшествующим (смежным) дисциплинам: «Высокотехнологичные производства продуктов питания», «Современные методы исследований сырья и продукции питания», «Современные проблемы науки в пищевых отраслях и общественном питании», «Современные технологии производства функциональных и

специализированных продуктов питания», «Специальные виды обслуживания на предприятиях общественного питания».

5. Объем и продолжительность производственной практики

Общая трудоемкость производственной практики 12 ЗЕ (432 часа). Продолжительность практики – 8 недель. Форма контроля – зачет с оценкой.

6. Содержание производственной практики

№ п/п	Этапы практики	Содержание практики	Формы контроля
1.	Подготовительный этап	Изучение программы практики и получение методических материалов	80/ 2,2 Оформление дневника.
2.	Изучение основных правил работы предприятий общественного питания	Ознакомительные лекции	90/2,5 конспект
3.	Ознакомление с производственной структурой предприятия и основных технологических участков	Мероприятия по сбору, обработке и систематизации фактического и литературного материала	90/2,5 конспект
4	Практическое изучение технологического процесса производства различных изделий	1. Изучение нормативной, учебной и справочной литературы; 2. Сбор, обработка, анализ и систематизация материалов 3. Выполнение индивидуального задания	92/2,5 Оформление дневника. Отработка вопросов, выносимых в отчет
5.	Завершающий этап	1. Подготовка материалов для отчета о практике. 2. Оформление отчетных документов о практике. 3. Сдача отчетных документов по практике и защита отчета.	80/ 2,2 Защита отчета
	Итого		432/12

7. Формы отчетности по производственной практике

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

Дневник производственной 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.

1. Отчет по производственной практике составляется в соответствии с основным этапом программы практики и отражает выполнение индивидуального задания. Объем отчета должен составлять 10-15 страниц машинописного текста (без учета приложений).

2. Отчет оформляется на бумаге формата А4 (210x297 мм) и брошюруется в единый блок. Текст отчета излагается на одной стороне листа, шрифтом Times New Roman, 14 размером, через 1,5 интервала. Каждая страница работы оформляется со следующими полями: левое – 30 мм; правое – 10 мм; верхнее – 20 мм; нижнее – 20 мм. Абзацный отступ в тексте – 1,5 см.

Все страницы работы должны иметь сквозную нумерацию, включая приложения. Нумерация производится арабскими цифрами, при этом порядковый номер страницы ставится в нижнем правом углу, начиная с оглавления после титульного листа.

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

1. Титульный лист
2. Содержание отчета
3. Введение
4. Основная часть (*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 учебной практики предусмотрена дифференцированная оценка (зачет). Оценка за практику выставляется на основании прошедшей защиты.

8 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по производственной практике

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

Этапы формирования компетенции (номер семестра согласно учебному плану)	Наименование учебных дисциплин, формирующих компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОК-1 способность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу	
1	Философские проблемы науки и техники
1	Оптимизация технологических процессов общественного питания

1	Микробиология и эпидемиология в области питания
1	Современные методы исследований сырья и продукции питания
1	Современные проблемы науки в пищевых отраслях и общественном питании
1	Инженерное сопровождение системного развития пищевых технологий в общественном питании
1	Инновационный менеджмент
1	Учебная практика
2	Организация товароподвижения на предприятиях общественного питания
2	Математическое моделирование
2	Деловой иностранный язык по профилю подготовки
2	Основы исследований в научно-технической сфере
2	История и методология науки о пище
2	Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, стационарная)
3	Высокотехнологичные производства продуктов питания
3	Информационные технологии контроля качества пищевого сырья и качества продукции
3	Гигиенические основы производства и экспертизы продуктов питания
3	Инновационное оборудование в индустрии питания
3	Коммуникативные технологии на предприятиях общественного питания
3	Основы патентно-лицензионной деятельности
3	Мировая индустрия питания
3	Преддипломная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, стационарная)
3/4	Научно-исследовательская работа

ОК-2 готовность действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения

1	Философские проблемы науки и техники
1	Оптимизация технологических процессов общественного питания
1	Современные методы исследований сырья и продукции питания
1	Современные проблемы науки в пищевых отраслях и общественном питании
1	Инновационный менеджмент
1	Инженерное сопровождение системного развития пищевых технологий в общественном питании
1	Проектирование продуктов питания специализированного назначения
1	Учебная практика
2	Математическое моделирование
2	Деловой иностранный язык по профилю подготовки
2	Организация товароподвижения на предприятиях общественного питания
2	Специальные виды обслуживания на предприятиях общественного питания

2	Основы исследований в научно-технической сфере
2	Организация и планирование производства
2	История и методология науки о пище
2	Современные технологии производства функциональных и специализированных продуктов питания
2	Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, стационарная)
3	Высокотехнологичные производства продуктов питания
3	Информационные технологии контроля качества пищевого сырья и качества продукции
3	Коммуникативные технологии на предприятиях общественного питания
3	Гигиенические основы производства и экспертизы продуктов питания
3	Производственный контроль продуктов общественного питания
3	Иновационное оборудование в индустрии питания
3	Мировая индустрия питания
3	Основы патентно-лицензионной деятельности
3	Преддипломная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, стационарная)
3/4	Научно-исследовательская работа

ОК-3 готовность к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала

1	Философские проблемы науки и техники
1	Оптимизация технологических процессов общественного питания
1	Микробиология и эпидемиология в области питания
1	Современные методы исследований сырья и продукции питания
1	Современные проблемы науки в пищевых отраслях и общественном питании
1	Проектирование продуктов питания специализированного назначения
1	Иновационный менеджмент
1	Инженерное сопровождение системного развития пищевых технологий в общественном питании
1	Учебная практика
2	Организация товароподвижения на предприятиях общественного питания
2	Математическое моделирование
2	Деловой иностранный язык по профилю подготовки
2	Специальные виды обслуживания на предприятиях общественного питания
2	Основы исследований в научно-технической сфере
2	Организация и планирование производства
2	История и методология науки о пище
2	Современные технологии производства функциональных и специализированных продуктов питания
2	Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, стационарная)

3	Высокотехнологичные производства продуктов питания
3	Информационные технологии контроля качества пищевого сырья и качества продукции
3	Гигиенические основы производства и экспертизы продуктов питания
3	Иновационное оборудование в индустрии питания
3	Производственный контроль продуктов общественного питания
3	Мировая индустрия питания
3	Основы патентно-лицензионной деятельности
3	Коммуникативные технологии на предприятиях общественного питания
3	Преддипломная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, стационарная)
3/4	Научно-исследовательская работа

ОПК-1 готовность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности

1	Философские проблемы науки и техники
1	Оптимизация технологических процессов общественного питания
1	Современные проблемы науки в пищевых отраслях и общественном питании
1	Инновационный менеджмент
1	Инженерное сопровождение системного развития пищевых технологий в общественном питании
1	Учебная практика
2	Математическое моделирование
2	Деловой иностранный язык по профилю подготовки
2	Организация товароподвижения на предприятиях общественного питания
2	Организация и планирование производства
2	История и методология науки о пище
2	Современные технологии производства функциональных и специализированных продуктов питания
2	Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, стационарная)
3	Высокотехнологичные производства продуктов питания
3	Информационные технологии контроля качества пищевого сырья и качества продукции
3	Коммуникативные технологии на предприятиях общественного питания
3	Производственный контроль продуктов общественного питания
3	Иновационное оборудование в индустрии питания
3	Мировая индустрия питания
3	Основы патентно-лицензионной деятельности
3	Основы патентно-лицензионной деятельности
3	Преддипломная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, стационарная)
3/4	Научно-исследовательская работа

ОПК-2 готовность руководить коллективом в сфере своей профессиональной

деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	
1	Философские проблемы науки и техники
1	Оптимизация технологических процессов общественного питания
1	Инновационный менеджмент
1	Инженерное сопровождение системного развития пищевых технологий в общественном питании
1	Учебная практика
2	Организация товароподвижения на предприятиях общественного питания
2	Организация и планирование производства
2	История и методология науки о пище
2	Современные технологии производства функциональных и специализированных продуктов питания
2	Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, стационарная)
3	Высокотехнологичные производства продуктов питания
3	Инновационное оборудование в индустрии питания
3	Производственный контроль продуктов общественного питания
3	Мировая индустрия питания
3	Основы патентно-лицензионной деятельности
3	Преддипломная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, стационарная)
3/4	Научно-исследовательская работа
ОПК-3 способность разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия; обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции	
1	Философские проблемы науки и техники
1	Оптимизация технологических процессов общественного питания
1	Микробиология и эпидемиология в области питания
1	Современные методы исследований сырья и продукции питания
1	Современные проблемы науки в пищевых отраслях и общественном питании
1	Проектирование продуктов питания специализированного назначения
1	Инновационный менеджмент
1	Инженерное сопровождение системного развития пищевых технологий в общественном питании
1	Учебная практика
2	Организация товароподвижения на предприятиях общественного питания
2	Математическое моделирование
2	Деловой иностранный язык по профилю подготовки
2	Основы исследований в научно-технической сфере
2	Организация и планирование производства
2	История и методология науки о пище
2	Современные технологии производства функциональных и специализированных продуктов питания
2	Производственная практика (практика по получению)

	профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, стационарная)
3	Высокотехнологичные производства продуктов питания
3	Информационные технологии контроля качества пищевого сырья и качества продукции
3	Иновационное оборудование в индустрии питания
3	Производственный контроль продуктов общественного питания
3	Мировая индустрия питания
3	Основы патентно-лицензионной деятельности
3	Преддипломная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, стационарная)
3/4	Научно-исследовательская работа

ОПК-4 способность устанавливает требования к документообороту на предприятии

1	Оптимизация технологических процессов общественного питания
1	Микробиология и эпидемиология в области питания
1	Современные методы исследований сырья и продукции питания
1	Проектирование продуктов питания специализированного назначения
1	Инженерное сопровождение системного развития пищевых технологий в общественном питании
1	Учебная практика
2	Организация товароподвижения на предприятиях общественного питания
2	Специальные виды обслуживания на предприятиях общественного питания
2	Основы исследований в научно-технической сфере
2	Организация и планирование производства
2	Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, стационарная)
3	Высокотехнологичные производства продуктов питания
3	Информационные технологии контроля качества пищевого сырья и качества продукции
3	Гигиенические основы производства и экспертизы продуктов питания
3	Иновационное оборудование в индустрии питания
3	Производственный контроль продуктов общественного питания
3	Мировая индустрия питания
3	Основы патентно-лицензионной деятельности
3	Преддипломная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, стационарная)
3/4	Научно-исследовательская работа

ОПК-5 способность создавать и поддерживать имидж организации

1	Философские проблемы науки и техники
1	Оптимизация технологических процессов общественного питания
1	Микробиология и эпидемиология в области питания
1	Современные методы исследований сырья и продукции питания
1	Современные проблемы науки в пищевых отраслях и

	общественном питании
1	Проектирование продуктов питания специализированного назначения
1	Инновационный менеджмент
1	Инженерное сопровождение системного развития пищевых технологий в общественном питании
1	Учебная практика
2	Организация товароподвижения на предприятиях общественного питания
2	Математическое моделирование
2	Деловой иностранный язык по профилю подготовки
2	Специальные виды обслуживания на предприятиях общественного питания
2	Основы исследований в научно-технической сфере
2	Организация и планирование производства
2	История и методология науки о пище
2	Современные технологии производства функциональных и специализированных продуктов питания
2	Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, стационарная)
3	Высокотехнологичные производства продуктов питания
3	Информационные технологии контроля качества пищевого сырья и качества продукции
3	Гигиенические основы производства и экспертизы продуктов питания
3	Инновационное оборудование в индустрии питания
3	Производственный контроль продуктов общественного питания
3	Мировая индустрия питания
3	Основы патентно-лицензионной деятельности
3	Коммуникативные технологии на предприятиях общественного питания
3	Преддипломная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, стационарная)
3/4	Научно-исследовательская работа

ПК-16 способность использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач

1	Оптимизация технологических процессов общественного питания
1	Микробиология и эпидемиология в области питания
1	Современные методы исследований сырья и продукции питания
3	Информационные технологии контроля качества пищевого сырья и качества продукции
1	Современные проблемы науки в пищевых отраслях и общественном питании
3	Основы патентно-лицензионной деятельности
3/4	Научно-исследовательская работа
2	Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной

	деятельности, стационарная)
3	Преддипломная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, стационарная)
ПК-17 способность использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности	
1	Оптимизация технологических процессов общественного питания
1	Современные методы исследований сырья и продукции питания
1	Инженерное сопровождение системного развития пищевых технологий в общественном питании
2	История и методология науки о пище
2	Современные технологии производства функциональных и специализированных продуктов питания
3	Высокотехнологичные производства продуктов питания
3	Инновационное оборудование в индустрии питания
3	Мировая индустрия питания
3	Основы патентно-лицензионной деятельности
2	Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, стационарная)
3	Преддипломная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, стационарная)
3/4	Научно-исследовательская работа
ПК-18 владение фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания	
1	Оптимизация технологических процессов общественного питания
1	Инженерное сопровождение системного развития пищевых технологий в общественном питании
2	Организация товароподвижения на предприятиях общественного питания
2	Современные технологии производства функциональных и специализированных продуктов питания
2	Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, стационарная)
3	Высокотехнологичные производства продуктов питания
3	Инновационное оборудование в индустрии питания
3	Преддипломная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, стационарная)
3/4	Научно-исследовательская работа
ПК-19 готовность к использованию практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов	
1	Микробиология и эпидемиология в области питания
1	Современные методы исследований сырья и продукции питания
1	Современные проблемы науки в пищевых отраслях и общественном питании

2	Основы исследований в научно-технической сфере
2	Современные технологии производства функциональных и специализированных продуктов питания
2	Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, стационарная)
3	Высокотехнологичные производства продуктов питания
3	Информационные технологии контроля качества пищевого сырья и качества продукции
3	Гигиенические основы производства и экспертизы продуктов питания
3	Преддипломная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, стационарная)
3/4	Научно-исследовательская работа

ПК-20 способность разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс – контроля

1	Микробиология и эпидемиология в области питания
1	Современные методы исследований сырья и продукции питания
3	Информационные технологии контроля качества пищевого сырья и качества продукции
1	Современные проблемы науки в пищевых отраслях и общественном питании
3	Гигиенические основы производства и экспертизы продуктов питания
2	Современные технологии производства функциональных и специализированных продуктов питания
1	Проектирование продуктов питания специализированного назначения
2	Основы исследований в научно-технической сфере
2	Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, стационарная)
3	Преддипломная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, стационарная)
3/4	Научно-исследовательская работа

ПК-21 способность создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг

1	Проектирование продуктов питания специализированного назначения
1	Инновационный менеджмент
1	Инженерное сопровождение системного развития пищевых технологий в общественном питании
2	Организация товароподвижения на предприятиях общественного питания
2	Специальные виды обслуживания на предприятиях общественного питания
2	Организация и планирование производства

2	История и методология науки о пище
2	Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, стационарная)
3	Высокотехнологичные производства продуктов питания
3	Инновационное оборудование в индустрии питания
3	Производственный контроль продуктов общественного питания
3	Мировая индустрия питания
3	Преддипломная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, стационарная)
3/4	Научно-исследовательская работа

ПК-22 способность в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований

1	Философские проблемы науки и техники
1	Современные проблемы науки в пищевых отраслях и общественном питании
2	Основы исследований в научно-технической сфере
2	Современные технологии производства функциональных и специализированных продуктов питания
3	Гигиенические основы производства и экспертизы продуктов питания
2	Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, стационарная)
3	Преддипломная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, стационарная)
3/4	Научно-исследовательская работа

ПК-23 способность самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания

1	Философские проблемы науки и техники
1	Оптимизация технологических процессов общественного питания
2	Деловой иностранный язык по профилю подготовки
1	Современные методы исследований сырья и продукции питания
1	Современные проблемы науки в пищевых отраслях и общественном питании
1	Проектирование продуктов питания специализированного назначения
2	Математическое моделирование
2	Основы исследований в научно-технической сфере
2	Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, стационарная)
3	Информационные технологии контроля качества пищевого сырья и качества продукции
3	Основы патентно-лицензионной деятельности
3	Гигиенические основы производства и экспертизы продуктов

	питания
3	Преддипломная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, стационарная)
3/4	Научно-исследовательская работа
ПК-24 способность осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике, готовность к применению практических навыков составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений	
1	Философские проблемы науки и техники
1	Оптимизация технологических процессов общественного питания
2	Деловой иностранный язык по профилю подготовки
2	Математическое моделирование
3	Информационные технологии контроля качества пищевого сырья и качества продукции
1	Современные проблемы науки в пищевых отраслях и общественном питании
2	Основы исследований в научно-технической сфере
1	Проектирование продуктов питания специализированного назначения
3	Гигиенические основы производства и экспертизы продуктов питания
2	Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, стационарная)
3	Преддипломная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, стационарная)
3	Основы патентно-лицензионной деятельности
3/4	Научно-исследовательская работа

8.2. 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	
ОК - 1: способность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу					
Знать: основы психологии личности.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	письменный опрос, рефераты, доклады, экзамен
Уметь: анализировать различные ситуации, критически оценивать свои достоинства и недостатки, намечать пути и выбирать средства их развития или устра-нения, логически верно, аргументировано и ясно строить свою речь.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками критического восприятия информации	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ОК-2: Готовность действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения					
Знать: особенности формальных и неформальных отношений, закономерности, природу лидерства и функциональной ответственности.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	письменный опрос, рефераты, доклады, экзамен
Уметь: работать с нормативными и правовыми	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются	Сформированные умения	

документами, соблюдать требования современного этикета.			небольшие ошибки		
Владеть: умением обеспечить оптимальную инфраструктуру обслуживания с учетом природных и социальных факторов, профессиональной этикой и этикетом производстве.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	

ОК- 3: Готовность к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала

Знать: профессиональные функции в соответствии с направлением и профилем подготовки	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	письменный опрос, рефераты, доклады, экзамен
Уметь: формулировать задачи и цели современной индустрии питания, критически оценивать уровень своей квалификации и необходимость ее повышения.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками саморазвития и методами повышения квалификации.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	

ОПК-1: Готовность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности

Знать: лексический минимум в объеме учебных лексических единиц общего и терминологического характера.,	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	письменный опрос, рефераты, доклады, экзамен
---	----------------------	-----------------	--	---------------------------------------	--

Уметь: воспринимать, обобщать и анализировать ин-формацию, аргументировано и четко строить свою речь; осуществлять перевод специальной литературы с иностранного языка и на иностранный язык.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: способностью к постановке целей и выбору путей их достижения; навыками подготовки, написания письменных и произнесения устных сообщений; иностранным языком в объеме, необходимом для возможности получения информации из зарубежных ис-точников.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ОПК-2: Готовность руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия					
Знать: особенности формальных и неформальных отношений, закономерности, природу лидерства и функциональной ответственности; принципы построения организационных структур и распределения функций управления.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	письменный опрос, рефераты, доклады, экзамен
Уметь: управлять работой коллектива и работать в команде; работать с нормативными и правовыми	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	

документами, соблюдать требования современного этикета.					
Владеть: умением обеспечить здоровую профессиональную атмосферу для выполнения производственных задач; профессиональной этикой и этикетом; навыками критического восприятия информации	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ОПК-3: Способность разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия; обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции					
Знать: критерии эффективности финансово-хозяйственной деятельности предприятия; факторы, обеспечивающие конкурентоспособность продукции	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	письменный опрос, рефераты, доклады, экзамен
Уметь: разрабатывать эффективную стратегию и политику развития предприятия в современных условиях; разрабатывать новые конкурентоспособные концепции производства продукции	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
Владеть: умением обеспечить эффективную и конкурентоспособную работу	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении	Успешное и систематическое применение навыков	

предприятия			навыков допускаются пробелы		
-------------	--	--	-----------------------------------	--	--

ОПК-4: Способность устанавливает требования к документообороту на предприятии

Знать: профессиональную терминологию, законодательные акты, техническую документацию по стандартизации и сертификации и т.д.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	письменный опрос, рефераты, доклады, экзамен
Уметь: использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
Владеть: нормами деловой переписки и делопроизводства.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	

ОПК-5: Способность создавать и поддерживать имидж организации

Знать: особенности предприятия, способы создания и поддержания имиджа	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	письменный опрос, рефераты, доклады, экзамен
Уметь: создавать и поддерживать имидж предприятия с использованием современных программных	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков	Успешное и систематическое применение навыков	

средств. Инновационных и информационных технологий			допускаются пробелы		
Владеть: способностью формирования и поддержания имиджа предприятия	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПК-16: Способность использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач					
Знать: методы постановки эксперимента; методы математической обработки результатов	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	письменный опрос, рефераты, доклады, экзамен
Уметь: использовать современные методы интерпретации данных исследований	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
Владеть: способностью использования глубоко специализированных профессиональных теоретических и практических знаний для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	

исследований для решения научных и практических задач					
ПК-17: Способность использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности.					
Знать: современные тенденции развития техники и технологии в области индустрии питания	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	письменный опрос, рефераты, доклады, экзамен
Уметь: приобретать новые знания по технике и технологии продукции питания; использовать современные научные достижения в области техники и технологии в своей деятельности.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
Владеть: способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПК-18: Владение фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания.					
Знать: основы фундаментальных разделов техники и технологии производства продуктов питания.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	письменный опрос, рефераты, доклады, экзамен
Уметь: решать научно-исследовательские и научно-	Частичное владение навыками	Несистематическое применение	В систематическом	Успешное и систематическое	

производственные задачи в области производства продуктов питания.		навыков	применении навыков допускаются пробелы	применение навыков	
Владеть: 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	
ПК-19: Готовность к использованию практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов.					
Знать: принципы организации и управления научно-исследовательскими и научно-производственными работами; методами исследования сырья, полуфабрикатов, готовой продукции.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	письменный опрос, рефераты, доклады, экзамен
Уметь: организовывать и управлять научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
Владеть: готовностью к использованию практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	

том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов..					
ПК-20: Способность разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс – контроля.					
Знать: методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	письменный опрос, рефераты, доклады, экзамен
Уметь: разрабатывать методики проведения исследования и контроля свойств сырья, полуфабрикатов и готовых изделий; обосновано выбирать технологические параметры; методики на базе конкретных технологических приборов.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
Владеть: способностью разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс–контроля.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПК-21: Способность создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг					
Знать: моделирование процессов и систем для оптимизации параметров	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении	Успешное и систематическое применение навыков	письменный опрос, рефераты,

производства продуктов питания.			навыков допускаются пробелы		доклады, экзамен
Уметь: создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
Владеть: способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать технологические параметры.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПК-22: Способность в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований					
Знать: задачи исследования, методы экспериментальной работы, интерпретации и представления результатов научных исследований.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	письменный опрос, рефераты, доклады, экзамен
Уметь: в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять полученные результаты.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
Владеть: способностью в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении	Успешное и систематическое применение навыков	

методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять научные результаты.			навыков допускаются пробелы		
--	--	--	-----------------------------	--	--

ПК-23: Способность самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания

Знать: объекты и методы лабораторных и производственных исследований, современное отечественное и зарубежное лабораторное и производственное оборудование.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	письменный опрос, рефераты, доклады, экзамен
Уметь: самостоятельно проводить научные исследования с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
Владеть: способностью самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	

ПК-24: Способность осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике, готовность к применению практических навыков составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений

Знать: основные особенности научного метода познания; классификацию науки и научных исследований; программно-	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков	Успешное и систематическое применение навыков	письменный опрос, рефераты, доклады,
--	-----------------------------	--------------------------------------	--------------------------------------	---	--------------------------------------

целевые методы решения производственных и научных проблем.			допускаются пробелы		экзамен
Уметь: анализировать и систематизировать полученные результаты.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
Владеть: способностью осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике, готовностью к применению практических навыков 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	

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

Контролируемые разделы отчета:

Введение

1. Изучение основных нормативов расчета и принципов размещения предприятий общественного питания

2. Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением

3. Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания

4. Экономическая эффективность производства продукции общественного питания

5. Безопасность жизнедеятельности

Заключение

Список литературы.

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, выполненную работу по изучению структуры управления организацией, организацию производства и организация обслуживания и т.д.

Отчет должен быть оформлен и полностью завершен к моменту окончания практики. Основой отчета являются самостоятельно выполняемые работы магистрантом в соответствии с программой практики. В отчете описывается методика проведения исследований, отражаются результаты выполнения индивидуального задания. В заключение отчета приводятся краткие выводы о результатах практики, предлагаются рекомендации по улучшению эффективности деятельности организации. Изложение в отчете должно быть сжатым, ясным и сопровождаться цифровыми данными, схемами, графиками и диаграммами. Цифровой материал необходимо оформлять в виде таблиц. Изложение материалов в отчете должно быть последовательно, лаконично, логически связано.

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

Критерии дифференциации оценки по практике:

- «отлично» — содержание и оформление отчета по практике и дневника прохождения практики полностью соответствуют предъявляемым требованиям, характеристики магистранта положительные, ответы на вопросы по программе практики полные и точные;

- «хорошо» — при выполнении основных требований к прохождению практики и при наличии несущественных замечаний по содержанию и формам отчета и дневника, характеристики магистранта положительные, в ответах на вопросы по

программе практики магистрант допускает определенные неточности, хотя в целом отвечает уверенно и имеет твердые знания;

- «удовлетворительно» - небрежное оформление отчета и дневника. Отражены все вопросы программы практики, но имеют место отдельные существенные погрешности, характеристики магистранта положительные, при ответах на вопросы по программе практики магистрант допускает ошибки;

- «неудовлетворительно» — эта оценка выставляется магистранту, если в отчете освещены не все разделы программы практики, на вопросы магистрант не дает удовлетворительных ответов, не имеет четкого представления о функциях служб организации управления, не владеет практическими навыками анализа и оценки уровня организации управления.

9. Перечень производственной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения производственной практики

а) основная литература:

1. Технология продукции общественного питания: учебник / А.И. Мглинец [и др.] ; под ред. А.И. Мглинца. - СПб. : Троицкий мост, 2010. - 736 с.

2. Голубев, В.Н. Справочник работника общественного питания / Голубев В.Н. Могильный М.П., Шленская Т.В. ; под ред. В.Н. Голубева. - М. : ДeЛи принт, 2003. - 590 с.

3. Фурс, И.Н. Технология производства продукции общественного питания / И.Н.Фурс. - Минск : Новое знание, 2002. – 799с.

б) дополнительная литература

1. ЭБС «Znanius. com.» 1. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / под ред. Л.П. Липатовой. - М.: Форум, 2010. - 392 с. - Режим доступа: <http://znanius.com/>

2. ЭБС «Znanius. com.» Джабоева, А.С. Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: учебное пособие / А.С. Джабоева, М.Ю. Тамова. - М.: Магистр: Инфра-М, 2012. - 256 с. - Режим доступа: <http://znanius.com/>

3. Горенбургов, М.А. Технология и организация услуг питания : учебник / М.А. Горенбургов, Г.С. Сологубова. - Москва: Академия, 2012. - 240 с.

в) программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

Для прохождения практики используется свободно распространяемое (бесплатное не требующее лицензирования) программное обеспечение:

1. Операционная система на базе Linux;

2. Офисный пакет Open Office;

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

- Информационно-правовой портал «Гарант» [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://www.garant.ru/>

- Научная электронная библиотека [www.eLIBRARY.RU](http://elibrary.ru/) – Режим доступа: <http://elibrary.ru/>

- Электронный каталог библиотеки – Режим доступа: [//lib.mkgtu.ru:8004/catalog/fol2](http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/fol2):

- Единое окно доступа к образовательным ресурсам: Режим доступа: <http://window.edu.ru/>

- Образовательный портал ФГБОУ ВО «МГТУ» [Электронный ресурс]: Режим доступа: <https://mkgtu.ru/>
- Научная электронная библиотека [www.eLIBRARY.RU](http://elibrary.ru/) – Режим доступа: <http://elibrary.ru/>
- Электронный каталог библиотеки – Режим доступа: // <http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/fol2>

11. Описание материально-технической базы, необходимой для проведения производственной практики

Наименования специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
Специальные помещения		
База практик в соответствии с реестром договоров		
Помещения для самостоятельной работы		
Учебная аудитория для самостоятельной работы: № ауд. 2-42а	Специализированная мебель на 20 посадочных мест, доска, учебно-наглядные пособия, справочная литература, специальная литература.	Свободно распространяемое (бесплатное не требующее лицензирования) программное обеспечение: Соглашение (подписка) на программные продукты компании Microsoft для государственных образовательных учреждений (Microsoft Open Value Subscription Education Solutions Agreement № V8209819. Срок действия до 07.2018 г.). Пакет включает в себя весь спектр программ (операционные системы разного класса, СУБД, средства разработки, офисный пакет). Антивирусные программы: Kaspersky Endpoint Security - № лицензии 17E0-160128-131746-407-72. Количество: 400 рабочих мест. Срок действия 1 год.

Дополнения и изменения в рабочей программе
за _____ / _____ **учебный год**

В рабочую программу Производственная практика
(наименование дисциплины)

для направления 19.04.04. Технология продукции и организация общественного питания
(номер направления (специальности))

вносятся следующие дополнения и изменения:

Дополнения и изменения внес _____

Дополнения и изменения рассмотрены и одобрены на заседании технологии пищевых продуктов и организации питания

«_____» _____ 201____г

Заведующая кафедрой

З.Н. Хатко