

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РФ
Донской казачий государственный институт пищевых технологий и бизнеса (филиал) фе-
дерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образо-
вания «Московский государственный университет технологий и управления имени
К.Г.Разумовского (Первый казачий университет)

Кафедра «Индустрии питания и товарной экспертизы»

«УТВЕРЖДАЮ»
Заведующий кафедрой,
Д.э.н., проф.



Денисова И.П.
«25» мая 2021 г.

ОЦЕННЫЕ СРЕДСТВА ПРАКТИКИ
Б2.О.03(П) –ОРГАНИЗАЦИОННО-УПРАВЛЕНЧЕСКАЯ ПРАКТИКА

Вид практики производственная

Способ проведения практики стационарная

Форма проведения практики непрерывная

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Направленность (профиль) подготовки
Технология и организация производства продукции индустрии питания и специализиро-
ванных пищевых продуктов

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения очная, очно-заочная, заочная

Ростов-на-Дону 2021

Оценочные средства практики «Организационно-управленческая практика» разработана на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки *разработана*

- на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организации общественного питания» (бакалавриат), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 августа 2020 г. № 1047.

- на основании профессиональный стандарта 22.005 «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 года N 329н.

Оценочные средства ознакомительной практики разработана к.т.н., доцентом Щербак Н.А.

Руководитель основной профессиональной образовательной программы
к.т.н., доцент кафедры ИПиТЭ

Щербак Н.А.

Оценочные средства практики «Организационно-управленческая практика» обсуждены и утверждены на заседании кафедры «Индустрии питания и товарной экспертизы»
Протокол № 11 от «25» мая 2021 года

Заведующий кафедрой
«Индустрии питания и товарной экспертизы»

д.э.н., профессор

И.П. Денисова

Оценочные средства ознакомительной практики, рецензирована и рекомендована к утверждению представителями организаций-работодателей:

Союз работодателей
предприятий торговли и сферы услуг РО.
Председатель правления Объединения



А.П. Сильченко

ФГАОУ ДПО «Академия стандартизации, метрологии и сертификации (учебная)». Директор, к.х.н.



Е.В. Богатырева

ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПРАКТИКИ
Б2.О.03(П) - ОРГАНИЗАЦИОННО-УПРАВЛЕНЧЕСКАЯ ПРАКТИКА

по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

направленность (профиль) подготовки

Технология и организация производства продукции индустрии питания и специализированных пищевых продуктов

В результате прохождения практики **Б2.О.03(П) - Организационно-управленческая практика**, обучающийся должен приобрести следующие универсальные и общепрофессиональные компетенции:

УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-8; УК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5

1. Компетенции (дескрипторы компетенций), формируемые в процессе прохождения производственной технологической практики

Код компетенции Формулировка компетенции	Признаки проявления компетенции/дескриптора (ов) в соответствии с уровнем формирования в процессе освоения дисциплины
<p>УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач</p> <p>УК-2 – Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p> <p>УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде</p> <p>УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)</p> <p>УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах</p>	<p>«Недостаточный»</p>
	<p>Компетенции не сформированы. Знания по Технологии и организации производства продукции общественного питания отсутствуют, умения и навыки не сформированы. Основное содержание не раскрыто, не дает ответы на вспомогательные вопросы, допускает грубые ошибки в использовании терминологии, выполняет лишь отдельные операции, последовательность их хаотична, действие в целом неосознанно, не владеет всеми необходимыми навыками и/или не имеет опыт.</p>
	<p>«Пороговый»</p>
	<p>Компетенции сформированы. Сформированы базовые структуры знаний по технологии и организации производства продукции общественного питания.</p> <p>Усвоено основное содержание, но излагается фрагментарно, не всегда последовательно, определения понятий недостаточно четкие, не используются в качестве доказательства выводы и обобщения из наблюдений, допускаются ошибки в их изложении, неточности в использовании предметной терминологии, выполняет не все операции действия, допускает ошибки в последовательности их выполнения, действие выполняется недостаточно осознанно, владеет не всеми</p>

<p>УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</p>	<p>необходимыми навыками, имеющий опыт фрагментарен.</p>
<p>УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов</p>	<p>«Продвинутый» Компетенции сформированы. Знания по технологии и организации общественного питания системные. Определения понятий дает неполные, допускает незначительные нарушения в последовательности изложения, небольшие неточности при использовании формулировки выводов, выполняет все операции, последовательность их выполнения соответствует требованиям, но действие выполняется недостаточно осознанно. В целом демонстрирует достаточный уровень самостоятельности и владеет необходимыми навыками и/или имеет опыт.</p>
<p>УК-9 Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах</p> <p>ОПК-1 Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности</p> <p>ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов</p> <p>ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания</p> <p>ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания</p>	<p>«Высокий» Компетенции сформированы. Четко и правильно дает определения, полно раскрывает содержание понятий, верно использует терминологию, при этом ответ самостоятельный, использованы ранее приобретенные знания, выполняет все операции, последовательность их выполнения достаточно хорошо продумана, действие в целом осознано владеет всеми необходимыми навыками и/или имеет опыт. Демонстрируется высокий уровень самостоятельности, высокая адаптивность практического навыка.</p>

2. В результате прохождения ознакомительной учебной практики обучающийся должен:

Задачами технологической учебной практики являются:

Задачами производственной (организационно-управленческой) практики являются:

- формы собственности предприятия;
- структурного построения предприятия, организации, правовых вопросов их деятельности;
- изучение организации снабжения, складского, тарного и весового хозяйства, производства, торговой деятельности и обслуживания потребителей;
- изучение принципов работы торгово-технологического оборудования, весоизмерительных приборов, вычислительной техники, механизации и автоматизации производственных процессов;

- характеристики инженерного обеспечения на предприятии, взаимосвязи помещений на предприятии с привязкой технологического оборудования;
- изучение недостатков в работе технологического оборудования и его привязке к технологическому процессу;
- применение на практике основ физиологии и рациональных условий деятельности, анатомно-физиологические последствия воздействия на человека травмирующих, вредных, поражающих факторов, методов исследования устойчивости функционирования объектов и технических систем в чрезвычайных ситуациях, методов прогнозирования чрезвычайных ситуаций и разработка моделей их последствий, организацию и ведение гражданской обороны на объекте;
- осуществление контроля параметров и уровня негативных воздействий на соответствие нормативным требованиям, эффективно применять средства защиты от негативных воздействий, разрабатывать мероприятия по повышению безопасности и экологичности профессиональной деятельности, осуществлять безопасную и экологичную эксплуатацию систем и объектов, планировать мероприятия по защите в чрезвычайных ситуациях и (при необходимости) принимать участие в проведении спасательных и других неотложных работ при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций;
- знакомство с понятием инклюзивной компетентности, ее компоненты и структуру; особенностями применения базовых дефектологических знаний и социальной и профессиональной сферах и осуществлять профессиональную деятельность с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами;
- совершенствование навыков работы с данными с помощью информационных технологий; навыками применения современных информационно-коммуникационных и интеллектуальных технологий, инструментальных сред, программно-технических платформ и программных средств для решения задач профессиональной деятельности;
- закрепление на практике методов исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности; навыков использования в практической деятельности специализированных знаний для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания;
- освоение методик прочностных расчетов и проектирования механизмов типового технологического оборудования с учетом знаний инженерных процессов; навыками эксплуатации и управления режимами работы технологического оборудования;
- разработка технологических процессов, технологических регламентов, стандартов предприятия и прочей нормативной документации общественного питания и оценка потребности в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов, в том числе в кадрах и сырье, материально-техническом обеспечении;
- закрепление навыков оценки основных характеристик технологических процессов производства продукции общественного питания; влияния различных факторов на ход и результаты технологического процесса и находить оптимальные решения технологических задач;
- изучение методов организации и контроля производства продукции питания;
- изучение на практике принципов разработки и реализации мероприятий по управлению качеством и безопасностью кулинарной продукции на предприятиях индустрии питания; основные требования к созданию систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции; медико-биологических требований и санитарных норм качества пищевых продуктов массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; обязательных требований стандартов к ка-

честву продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;

- составление программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг;

- знакомство с видами, формами и методами мотивации персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных

Программа оценивания компетенций

Название тем разделов	Формируемые компетенции	Показатель	Критерий оценивания	Наименование ОС	
				ТК	ПА
Подготовительный этап	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-8; УК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5	Изучение лекционного и практического материала, основной и дополнительной литературы	1. Соответствие содержания дневника задания на практику. 2. Качество работы на практике, отчет по практике, характеристика руководителя. 3. Владение информацией и способность отвечать на вопросы руководителя. 4. Полнота, прочность, степень понимания и системность теоретических и практических знаний.	УО, ДП, ОП	Зачет с оценкой
Основной этап					
Аналитический этап					
Завершающий этап					

УО - устный опрос; Дп - дневник практики; Оп – отчет по практике

Оценочные средства текущего контроля

Задания, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих формирование компетенций на этапе прохождения практики

№ п/п	Наименование разделов (этапов) практики	Формы текущего контроля
1	Подготовительный этап	
1.1	Ознакомиться с программой практики и требованиями к оформлению ее результатов. Получить направление	Консультации с руководителем практики, собеседование, ин-

	на практику, индивидуальное задание, совместный график (план) проведения практики. Решение организационных вопросов. Пройти инструктаж по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка организации, предоставляющей место для прохождения практики и т.д.	структаж
2.	Основной (рабочий) этап	
2.1.	Изучение организации производства и труда. Освоение работы технологического оборудования. Освоение особенностей процесса производства. Проведение оценки по показателям качества сырья и продукции. Выполнение индивидуального задания. Изучение вопросов, предусмотренных индивидуальным заданием. Выполнение поручений руководителя практики на предприятии. и анализ собранной информации.	Текущие консультации, интерактивное общение, дневник по практике, отчет по практике
3.	Аналитический этап	
3.1.	Выполнение индивидуального задания. Сбор фактического и аналитического материала. Обработка и анализ полученного материала. Систематизация и структурирование материала.	Текущие консультации, интерактивное общение, дневник по практике, отчет по практике
4.	Завершающий этап	
4.1.	Подведение итогов прохождения практики, составление отчета по практике.	Создание отчетных материалов. Предусмотренная аттестация - ЗачОЦ

Описание показателей и критериев оценивания компетенций, формируемых при прохождении ознакомительной практики, описание шкал оценивания

Показателями оценивания компетенций являются знания, умения и навыки, освоенные при прохождении ознакомительной практики.

Шкала оценивания, в зависимости от уровня сформированности компетенций

Уровень сформированности компетенций			
«недостаточный»	«пороговый»	«продвинутый»	«высокий»
Компетенции не сформированы. Знания отсутствуют, умения и навыки не сформированы	Компетенции сформированы. Сформированы базовые структуры знаний. Умения фрагментарны и носят репродуктивный характер. Демонстрируется низкий уровень самостоятельности практического навыка.	Компетенции сформированы. Знания обширные, системные. Умения носят репродуктивный характер применяются к решению типовых заданий. Демонстрируется достаточный уровень самостоятельности устойчивого практического навыка.	Компетенции сформированы. Знания твердые, аргументированные, всесторонние. Умения успешно применяются к решению как типовых так и нестандартных творческих заданий. Демонстрируется высокий уровень самостоятельности, высокая адаптивность практического навыка
Описание критериев оценивания			
– выполнено менее	– выполнено 60%-	– выполнено 70–89%	– выполнено 90–100%

<p>60% заданий, предусмотренных в индивидуальном задании на практику;</p> <ul style="list-style-type: none"> – не подготовлен отчет по практике или структура отчета не соответствует рекомендуемой; – в процессе защиты отчета обучающийся демонстрирует низкий уровень коммуникативности, неверно интерпретирует результаты выполненных заданий. – в характеристике профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики отмечена несформированность знаний, умений и навыков, предусмотренных программой практики 	<p>69% заданий предусмотренных в индивидуальном задании на практику;</p> <ul style="list-style-type: none"> – структура отчета не в полной мере соответствует рекомендуемой; – обучающийся в процессе защиты испытывает затруднения при ответах на вопросы руководителя практики, не способен ясно и четко изложить суть выполненных заданий и обосновать полученные результаты. – в характеристике профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики отмечена сформированность не менее 50% знаний, умений и навыков, предусмотренных программой практики 	<p>заданий, предусмотренных в индивидуальном задании на практику; задания выполнены с отдельными погрешностями, что повлияло на качество анализа полученных результатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – структура отчета соответствует рекомендуемой; – в процессе защиты отчета последовательно, достаточно четко изложил основные его положения, но допустил отдельные неточности в ответах на вопросы руководителя практики. – в характеристике профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики отмечена сформированность основных знаний, умений и навыков, предусмотренных программой практики 	<p>заданий, предусмотренных в индивидуальном задании на практику;</p> <ul style="list-style-type: none"> – структура отчета соответствует рекомендуемой, все положения отчета сформулированы правильно, использованы корректные обозначения используемых в расчетах показателей. В результате анализа выполненных заданий, сделаны правильные выводы; – в процессе защиты отчета последовательно, четко и логично обучающийся изложил его основные положения и грамотно ответил на вопросы руководителя практики; – в характеристике профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики отмечена сформированность всех знаний, умений и навыков, предусмотренных программой практики.
<p align="center">Оценка «неудовлетворительно»</p>	<p align="center">«зачтено» с оценкой «удовлетворительно»</p>	<p align="center">«зачтено» с оценкой «хорошо»</p>	<p align="center">«зачтено» с оценкой «отлично»</p>

Критерии оценивания качества выполнения практических заданий по ознакомительной практике

оценка	Показатели и критерии оценки практических заданий
<p align="center">«отлично»</p>	<p>обучающийся самостоятельно выделяет необходимые для анализа параметры задачи, привлекает необходимый теоретический материал, свободно использует его при анализе задачи, строго придерживается логики анализа и решения задачи, использует научную лексику, может сформулировать суть возникшего при решении задачи затруднения</p>
<p align="center">«хорошо»</p>	<p>обучающийся самостоятельно выделяет необходимые для анализа параметры задачи, привлекает необходимый теоретический материал, использует его (иногда при подсказке преподавателя) при анализе задачи, в целом соблюдает логику анализа и решения задачи, старается использовать профессиональную терминологию; не всегда осознает и может сформулировать суть возникшего при решении задачи затруднения</p>
<p align="center">«удовлетворительно»</p>	<p>обучающийся выделяет необходимые для анализа параметры задачи (иногда с подсказкой преподавателя), привлекает необходимый теоретический материал, но затрудняется в его использовании при анализе задачи, частично прибегает к ненаучной лексике, испытывает</p>

	затруднения при формулировке решения
«неудовлетворительно»	обучающийся не выделяет необходимых для анализа параметров задачи, не реагирует на подсказки преподавателя, испытывает серьезные затруднения в привлечении теоретических знаний, необходимых для анализа условия задачи

Задания, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих формирование компетенций на этапе прохождения ознакомительной практики

№ п/п	Наименование разделов (этапов) практики	Формируемые компетенции
1.	Подготовительный этап	
1.1	Ознакомиться с программой практики и требованиями к оформлению ее результатов. Получить направление на практику, индивидуальное задание, совместный график (план) проведения практики. Решение организационных вопросов	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-8; УК-9;
2.	Основной (рабочий) этап	
2.1	Изучение организации производства и труда. Освоение работы технологического оборудования. Освоение особенностей процесса производства. Проведение оценки по показателям качества сырья и продукции. Выполнение индивидуального задания. Изучение вопросов, предусмотренных индивидуальным заданием. Выполнение поручений руководителя практики на предприятии. и анализ собранной информации.	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5
3	Аналитический этап	
3.1.	Выполнение индивидуального задания. Сбор фактического и аналитического материала. Обработка и анализ полученного материала. Систематизация и структурирование материала.	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5
4.	Подготовка и защита отчета по практике	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-8; УК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5

Перечень ознакомительной литературы и ресурсов сети "Интернет", необходимых для проведения практики:

Основная литература:

1. Маюрникова Л. А., Губаненко Г. А., Кокшаров А. А. ХАССП на предприятиях общественного питания. Электронный ресурс, учебное пособие: Издательство "Лань" – 2021, - 196, с.
2. Донченко Л.В., Ольховатов Е.А. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях Электронный ресурс. Учебное пособие для вузов. – Санкт – Петербург: Лань, 2021 -180 с.
3. Дунченко Н.И., Янковская В.С. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для бакалавров. Электронный ресурс: Учебник. – Санкт – Петербург: Лань, 2020 -304 с.
4. Иванова Е.П. Управление качеством сельскохозяйственной продукции. Практикум: учебное пособие. - Санкт – Петербург: Лань, 2019 -148 с.

5. Дунченко Н.И., Щетинин М.П., Янковская В.С. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для аспирантов. Электронный ресурс: учебник. – Санкт – Петербург: Лань, 2018 -236 с.
6. Научно-практические аспекты производства продукции индустрии питания : учебник / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева, Н. В. Барсукова, И. В. Симакова. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2021. — 424 с. — ISBN 978-5-6046938-1-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/183485>
7. Лисин, П. А. Практическое руководство по проектированию продуктов питания с применением Excel, MathCAD, Maple : учебное пособие для вузов / П. А. Лисин. — 2-е изд., стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-7416-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/159518>.
8. Лисин, П. А. Системный анализ сбалансированности продуктов питания (идеи, методы, решения) : монография / П. А. Лисин. — Омск : Омский ГАУ, 2018. — 122 с. — ISBN 978-5-89764-663-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/113359>.
9. Жадаев, А. Ю. Методы анализа продуктов питания : учебное пособие / А. Ю. Жадаев, И. Р. Новик. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 128 с. — ISBN 978-5-8114-9079-0. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/184106>.
10. Организация питания детей и подростков: учебное пособие / М. Н. Куткина, Е. П. Линич, Н. В. Барсукова, А. А. Смоленцева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 320 с. — ISBN 978-5-8114-2437-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/213158>.
11. Варфоломеев, Ю. М. Санитарно-техническое оборудование зданий : учебник / Ю. М. Варфоломеев, В. А. Орлов ; под общ. ред. проф. Ю. М. Варфоломеева. - Москва : ИНФРА-М, 2021. - 249 с. - ISBN 978-5-16-012602-9. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1222806>.
12. Варфоломеев, Ю. М. Отопление и тепловые сети : учебник / Ю. М. Варфоломеев, О. Я. Кокорин. - изд. испр. - Москва : ИНФРА-М, 2020. - 480 с. - ISBN 978-5-16-005405-6. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1055566>.
13. Комков, В. А. Энергосбережение в жилищно-коммунальном хозяйстве : учебное пособие / В. А. Комков, Н. С. Тимахова. - 2-е изд. - Москва: ИНФРА-М, 2021. - 204 с. - ISBN 978-5-16-006849-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1195621>.
14. Бурашников, Ю. М. Производственная безопасность на предприятиях пищевых производств : учебник / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов, В. Н. Сысоев. - 2-е изд., стер. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2020. - 518 с. - ISBN 978-5-394-03473-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1093494>.
15. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Васюкова А., Любецкая Т.Р. - М.: Дашков и К, 2017. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/512131>.
16. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013 <http://znanium.com/catalog/product/389895>.
17. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов : учебник / С.А. Быстров. — М. : ИНФРА-М, 2019. — 536 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/999911>.
18. Ратушный А.С., Технология продукции общественного питания. Учебник для бакалавров М, Дашков, М, 2017 ЭБС Знаниум. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/519492>.
19. Культура ресторанного сервиса / Федцов В.Г., - 3-е изд. - М.:Дашков и К, 2017. - 248 с.: ISBN 978-5-394-02782-6. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/430602>

20. Масленникова И.С., Еронько О.Н. Безопасность жизнедеятельности ИНФРА 2014 ЭБС Знаниум. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/398349>.
21. Рубина Е. А., Малыгина В. Ф. Микробиология, физиология питания, санитария : учеб. пособие / Е. А. Рубина, В. Ф. Малина. М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2017. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/503099>.
22. Л.Е. Басовский, Е.Н. Басовская. Маркетинг : учеб. пособие /М. : ИНФРА-М, 2018. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/939196>.

Дополнительная литература:

1. Экологическая и продовольственная безопасность: учебное пособие / Р.И. Айзман, М.В. Иашвили, С.В. Петров. - Москва :НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 240 с. - ISBN 978-5-16-010973-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/938008>.
2. Управление качеством : учебное пособие / Ю.Т. Шестопап, В. Д. Дорофеев, Н. Ю. Шестопап, Э. А. Андреева. - Москва : ИНФРА-М, 2019. - 331 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-003321-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/992046>.
3. Акинин, Н. И. Экологическая безопасность. Принципы, технические решения, нормативно-правовая база : учебное пособие / Н. И. Акинин. - 3-е изд. перераб. и доп. - Долгопрудный : Издательский Дом «Интеллект», 2019. - 288 с. - ISBN 978-5-91559-262-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1086301>.
4. Шагайда, Н. И. Продовольственная безопасность в России: мониторинг, тенденции и угрозы: Доклад / Шагайда Н.И., Узун В. - Москва :ИД Дело РАНХиГС, 2015. - 110 с. ISBN 978-5-7749-1067-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/795647>.
5. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены: Учебное пособие / Канивец И.А. - Мн.:РИПО, 2019. <https://znanium.com/read?id=347012>
6. Питание и здоровье: Учебное пособие для студентов по спецкурсу «Питание и здоровье» / Зименкова Ф.Н. - М.:Прометей, 2016. - 168 с. <https://znanium.com/read?id=278730>
7. Физиология питания: Учебное пособие Бакалавриат / Теплов В.И., Боряев В.Е. - М.:Дашков и К, 2017. <https://znanium.com/read?id=358141>
8. Основы автоматизированного проектирования: Учебник/Под ред. А.П.Карпенко - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015.<http://znanium.com/bookread2.php?book=477218>
9. Еремеева, Н. Б. Методы исследования продуктов общественного питания: учебное пособие / Н. Б. Еремеева. - Самара : АСИ СамГТУ, 2017. — 121 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/127806>
10. Кейтеринг: Учебное пособие / Ю.Б.Башин, Н.В.Телепченкова - М.: Вузовский учебник, НИЦ ИНФРА-М, 2015. <http://znanium.com/catalog/product/502139>.
11. Ковалев, Куткина, Кравцова Технология приготовления пищи. Электронный учебник. <http://gigabaza.ru/doc/153735-pall.html>.
12. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания.. Режим чтения :<http://cafemars.ru/bookinfo-vp-zolin/vp-zolin-tekhnologicheskoe-oborudovanie-predpriyatiy-obshchestvennogo-pitaniya>.
13. Кабушкин Н.И., Бондаренко Г.А. Менеджмент гостиниц и ресторанов Электронный учебник <http://www.studfiles.ru/preview/1098752/> Режим чтения <http://pandia.ru/text/78/014/14909.php>.
14. Тексты документов на сайте КОНСУЛЬТАНТ ПЛЮС Режим доступа <http://www.consultant.ru/document>.

Перечень информационных технологий, используемых при проведении производственной практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

Программное обеспечение:

Наименование разработки в электронной форме	Доступность	Срок действия договора
Электронно-библиотечная система (ЭБС) «Znanium.com»	Индивидуальный неограниченный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет http://znanium.com	Контракт с ООО «Знаниум» № 0373100036521000007 от 13.07.2021 г. с 23.07.2021 г. по 22.07.2022 г.
Электронно-библиотечная система «ЛАНЬ»	Индивидуальный неограниченный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет https://e.lanbook.com/	Договор с ЭБС «Лань» № 84/20 от 21.12.2020 г. с 22.12.2020 г. по 21.12.2021 г.
ЭБС «Университетская библиотека онлайн»	Индивидуальный неограниченный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет http://biblioclub.ru/	Договор с ЭБС «Университетская библиотека онлайн» № 581-12/20 от 23.12.2020 г. С 18.01.2021 г. по 17.01.2022 г.

Лист регистрации изменений

№ п/п	Содержание изменения	Реквизиты документа об утверждении изменения	Дата введения изменения
1	Оценочные средства Организационно-управленческой практики рассмотрены и утверждены решением кафедры «Индустрии питания и товарной экспертизы» на основании Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки – 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.08.2020 г. № 1047	Протокол заседания кафедры № 11 «25» мая 2021	«25» мая 2021