

**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.

**ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ПРАКТИКИ**  
**Б2.О.01.(У) - ОЗНАКОМИТЕЛЬНАЯ ПРАКТИКА**

Вид практики учебная

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 ознакомительной практики «Ознакомительная 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 «Ознакомительная 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.01(У) - ОЗНАКОМИТЕЛЬНАЯ 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.01(У) - Ознакомительная практика**, обучающийся должен приобрести следующие универсальные и общепрофессиональные компетенции:

УК-1; УК-2; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-11; ОПК-1; ОПК-2.

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

<b>Код компетенции Формулировка компетенции</b>	<b>Признаки проявления компетенции/дескриптора (ов) в соответствии с уровнем формирования в процессе освоения дисциплины</b>
<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-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>УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и</p>	<p style="text-align: center;"><b>«Недостаточный»</b></p> <p>Компетенции не сформированы. Знания по Технологии и организации производства продукции общественного питания отсутствуют, умения и навыки не сформированы.</p> <p>осуществляют, умения и навыки не сформированы.</p> <p>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 style="text-align: center;"><b>«Пороговый»</b></p> <p>Компетенции сформированы. Сформированы Знания по Технологии и организации производства продукции общественного питания отсутствуют, умения и навыки не сформированы.</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, не-</p>

<p>реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности УК-11 Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению. ОПК-1 Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности</p>	<p>точности в использовании предметной терминологии, выполняет не все операции действия, допускает ошибки в последовательности их выполнения, действие выполняется недостаточно осознанно, владеет не всеми необходимыми навыками, имеющийся опыт фрагментарен.</p> <p style="text-align: center;"><b>«Продвинутый»</b></p> <p>Компетенции сформированы. Знания по Технологии и организации производства продукции общественного питания отсутствуют, умения и навыки не сформированы. системные.</p> <p>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 style="text-align: center;"><b>«Высокий»</b></p> <p>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 ознакомительной учебной практики** являются:

- знакомство с принципами сбора, отбора и обобщения информации, методиками системного подхода для решения профессиональных задач в области организации производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- формирование навыков научного поиска и практической работы с информационными источниками; методами принятия решений в области инновационных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;

- знакомство с правовыми нормами и методологическими основами принятия управленческих решений;
- формирование умений разработки планов, определения целевых этапов и основных направлений работ на предприятиях общественного питания;
- освоения методов оценки продолжительности и стоимости проекта, а также потребности в ресурсах;
- формирование навыков деловой устной и письменной коммуникации и межличностного делового общения на государственном и иностранном языках, с применением адекватных языковых форм и средств;
- знакомство с принципами ведения коммуникации на предприятиях общественного питания с учетом культурного многообразия;
- знакомство с основными принципами самовоспитания и самообразования, исходя из требований рынка труда (тимбилдинг, тайм-менеджмент, самопрезентация, личный бренд);
- знакомство со средствами и методами укрепления индивидуального здоровья, физического самосовершенствования в рамках организации режима труда и отдыха на предприятиях питания;
- знакомство с политикой в области противодействия коррупции;
- знакомство с инструментарием процессов, методов поиска, сбора, хранения, обработки, представления, распространения информации и способов осуществления этих процессов и методов (информационные технологии); современные инструментальные среды, программно-технические платформы и программные средства, в том числе системы искусственного интеллекта, используемые для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- закрепление навыков использования в практической деятельности специализированных знаний для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания.

#### Программа оценивания компетенций

Название тем разделов	Формируемые компетенции	Показатель	Критерий оценивания	Наименование ОС	
				ТК	ПА
Подготовительный этап	УК-1, УК-2, УК-4	Изучение лекционного и практического материала, основной и дополнительной литературы	1. Соответствие содержания дневника заданию 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	УО, ДП, ОП	Зачет с оценкой
Основной этап	УК-5; УК-6; УК-7; УК-11; ОПК-1; ОПК-2				
Завершающий этап	УК-5; УК-6; УК-7				

			теоретических и практических знаний.		
--	--	--	--------------------------------------	--	--

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	<b>Подготовительный этап</b>	
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. 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.	Консультации с руководителем практики, собеседование, инструктаж
2.	<b>Основной (рабочий) этап</b>	
2.1.	Задание 1. Представить (и отразить в отчете) характеристику объекта: миссию предприятия, цель, виды деятельности, права и ответственность предприятия. Познакомиться с учредительными документами предприятия. Изучить комплекс законодательных актов, регулирующих деятельность предприятия. Задание 2. Самостоятельное выполнение индивидуального задания. Сбор необходимой информации. Обработка и анализ собранной информации.	Текущие консультации, интерактивное общение, дневник по практике, отчет по практике
3.	<b>Завершающий этап</b>	
	Подведение итогов прохождения практики, составление отчета по	Создание отчетных материалов. Предусмотренная аттестация - ЗачОЦ

**Критерии оценивания качества выполнения практических заданий по  
Ознакомительной практике**

**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	Компетенции сформированы. Сформированы базовые структуры знаний.	Компетенции сформированы. Знания обширные, системные. Умения носят репродуктивный харак-	Компетенции сформированы. Знания твердые, аргументированные, всесторонние. Умения успешно

сформированы	Умения фрагментарны и носят репродуктивный характер. Демонстрируется низкий уровень самостоятельности практического навыка.	тер применяются к решению типовых заданий. Демонстрируется достаточный уровень самостоятельности устойчивого практического навыка.	применяются к решению как типовых так и нестандартных творческих заданий. Демонстрируется высокий уровень самостоятельности, высокая адаптивность практического навыка
<b>Описание критериев оценивания</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнено <b>менее 60%</b> заданий, предусмотренных в индивидуальном задании на практику;</li> <li>– не подготовлен отчет по практике или структура отчета не соответствует рекомендуемой;</li> <li>– в процессе защиты отчета обучающийся демонстрирует низкий уровень коммуникативности, неверно интерпретирует результаты выполненных заданий.</li> <li>– в характеристике профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики отмечена несформированность знаний, умений и навыков, предусмотренных программой практики</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнено <b>60%-69%</b> заданий предусмотренных в индивидуальном задании на практику;</li> <li>– структура отчета не в полной мере соответствует рекомендуемой;</li> <li>– 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.</li> <li>– в характеристике профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики отмечена сформированность не менее 50% знаний, умений и навыков, предусмотренных программой практики</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнено <b>70–89%</b> заданий, предусмотренных в индивидуальном задании на практику; задания выполнены с отдельными погрешностями, что повлияло на качество анализа полученных результатов;</li> <li>– структура отчета соответствует рекомендуемой;</li> <li>– в процессе защиты отчета последовательно, достаточно четко изложил основные его положения, но допустил отдельные неточности в ответах на вопросы руководителя практики.</li> <li>– в характеристике профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики отмечена сформированность основных знаний, умений и навыков, предусмотренных программой практики</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнено <b>90–100%</b> заданий, предусмотренных в индивидуальном задании на практику;</li> <li>– структура отчета соответствует рекомендуемой, все положения отчета сформулированы правильно, использованы корректные обозначения используемых в расчетах показателей. В результате анализа выполненных заданий, сделаны правильные выводы;</li> <li>– в процессе защиты отчета последовательно, четко и логично обучающийся изложил его основные положения и грамотно ответил на вопросы руководителя практики;</li> <li>– в характеристике профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики отмечена сформированность всех знаний, умений и навыков, предусмотренных программой практики.</li> </ul>
<b>Оценка «неудовлетворительно»</b>	<b>«зачтено» с оценкой «удовлетворительно»</b>	<b>«зачтено» с оценкой «хорошо»</b>	<b>«зачтено» с оценкой «отлично»</b>

### Критерии оценивания качества выполнения практических заданий по ознакомительной практике

оценка	Показатели и критерии оценки практических заданий
<b>«отлично»</b>	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
<b>«хорошо»</b>	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
<b>«удовлетворительно»</b>	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 затруднения при формулировке решения
<b>«неудовлетворительно»</b>	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
<b>1.</b>	<b>Подготовительный этап</b>	
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-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-11; ОПК-1; ОПК-2
<b>2.</b>	<b>Основной (рабочий) этап</b>	
2.1	Пройти инструктаж и ознакомиться с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.	УК-7; УК-11;
2.2	Задание 1. Представить (и отразить в отчете) характеристику объекта: миссию предприятия, цель, виды деятельности, права и ответственность предприятия. Познакомиться с учредительными документами предприятия. Изучить комплекс законодательных актов, регулирующих деятельность предприятия	ОПК-1; ОПК-2
2.3	Задание 2. Изучить организационную структуру исследуемого предприятия. Провести анализ организационной структуры управления. Определить организационную форму, соответствие ее целям и задачам предприятия. В отчете по практике указать состав подразделений, их функции, соподчиненность, взаимодействие, отразить общие принципы управления конкретного предприятия, специфику отрасли, в которой функционирует предприятие	ОПК-1; ОПК-2
<b>3.</b>	<b>Подготовка и защита отчета по практике</b>	УК-1; УК-2; УК-4

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

**Основная литература:**



1. 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>
2. 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>.
3. 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>.
4. 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>.
5. 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>.
6. 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>.
7. 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>.
8. 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>.
9. 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<sup>о</sup>», 2020. - 518 с. - ISBN 978-5-394-03473-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1093494>.
10. 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>.
11. 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>.
12. 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>.
13. Ратушный А.С., Технология продукции общественного питания. Учебник для бакалавров М, Дашков, М, 2017 ЭБС Знаниум. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/519492>.
14. 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>
15. Масленникова И.С., Еронько О.Н Безопасность жизнедеятельности ИНФРА 2014 ЭБС Знаниум. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/398349>.

16. Рубина Е. А., Малыгина В. Ф. Микробиология, физиология питания, санитария : учебн. пособие / Е. А Рубина, В. Ф. Малина. М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2017. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/503099>.

17. Л.Е. Басовский, Е.Н. Басовская. Маркетинг : учеб. пособие /М. : ИНФРА-М, 2018. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/939196>.

### *Дополнительная литература:*

1. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены: Учебное пособие / Канивец И.А. - Мн.:РИПО, 2019. <https://znanium.com/read?id=347012>
2. 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>
3. Физиология питания: Учебное пособие Бакалавриат / Теплов В.И., Боряе В.Е. - М.:Дашков и К, 2017. <https://znanium.com/read?id=358141>
4. Основы автоматизированного проектирования: Учебник/Под ред. А.П.Карпенко - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015.<http://znanium.com/bookread2.php?book=477218>
5. 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>
6. Кейтеринг: Учебное пособие / Ю.Б.Башин, Н.В.Телепченкова - М.: Вузовский учебник, НИЦ ИНФРА-М, 2015. <http://znanium.com/catalog/product/502139>.
7. Ковалев, Куткина, Кравцова Технология приготовления пищи. Электронный учебник. <http://gigabaza.ru/doc/153735-pall.html>.
8. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания.. Режим чтения :<http://cafemars.ru/bookinfo-vp-zolin/vp-zolin-tekhnologicheskoe-oborudovanie-predpriyatiy-obshchestvennogo-pitaniya>.
9. 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>.
10. 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) «Znaniy.com»	Индивидуальный неограниченный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет <a href="http://znanium.com">http://znanium.com</a>	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 <a href="https://e.lanbook.com/">https://e.lanbook.com/</a>	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 <a href="http://biblioclub.ru/">http://biblioclub.ru/</a>	Договор с ЭБС «Университетская библиотека онлайн» № 581-12/20 от 23.12.2020 г. С 18.01.2021 г. по 17.01.2022 г.
---	--	--

### 16. Лист регистрации изменений

№ п/п	Содержание изменения	Реквизиты документа об утверждении изменения	Дата введения изменения
1	Оценочные средства ознакомительной 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