

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
**Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования**
«Горский государственный аграрный университет»

Товароведно-технологический факультет
Кафедра технология продукции и организация общественного питания



**Программа производственной практики
(преддипломная)**

Направление подготовки – ***19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания***

Профиль подготовки – ***Технология продукции и организация общественного питания***

Квалификация (степень) выпускника – ***магистр***

Форма обучения: ***очная, заочная***

Владикавказ – 2020

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Указание вида практики, способа и формы (форм) ее проведения.	3
1.1	Вид практики.....	3
1.2	Способ проведения практики.....	3
1.3	Формы проведения учебной практики.....	3
2.	Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.....	3
3.	Место практики в структуре ОПОП ВО.....	9
4.	Объем практики в зачётных единицах и её продолжительность в неделях либо в академических или астрономических часах.....	9
5.	Содержание практики	10
6.	Формы отчётности по практике.....	10
7.	Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике.....	11
7.1	Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы.....	11
7.2	Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания.....	14
7.3	Контрольные задания и другие материалы для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.....	25
7.4.	Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков студентов и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.....	30
8.	Перечень учебной литературы и ресурсов сети «интернет», необходимых для проведения практики.....	33
9.	Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем.....	35
10.	Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики.....	36

1. УКАЗАНИЕ ВИДА ПРАКТИКИ, СПОСОБА И ФОРМЫ ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ

1.1. Вид практики

Вид практики – производственная (преддипломная).

1.2. Способ проведения практики

В соответствии с ОПОП ВО, разработанной на основе ФГОС ВО 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания способ проведения производственной практики: стационарный.

1.3. Формы проведения учебной практики

Практика проводится непрерывно – путем выделения в календарном учебном графике. Осуществляется в форме проведения реального исследовательского проекта, выполняемого студентом в рамках утвержденной темы магистерской диссертации.

Практика проводится на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания, в научных подразделениях вуза, а также аккредитованных лабораториях республики. Между вузом и предприятиями заключается договор на проведение практики, в котором определяются сроки прохождения практики, количество студентов и основные требования.

2. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цель преддипломной практики

Целью преддипломной практики является систематизация, расширение и закрепление профессиональных знаний, полученных магистрантами в процессе обучения; обобщение информации для написания магистерской диссертации.

Задачи преддипломной практики являются

выполнить:

– анализ достоверности полученных результатов научных исследований, сопоставление результатов теоретических и экспериментальных исследований;

– анализ научной и практической значимости проводимых исследований;

изучить:

– порядок внедрения результатов научных исследований и разработок.
приобрести навыки:

– качественного и количественного анализа результатов исследований, их обобщений и практической оценки в свете существующих теоретических подходов и современных эмпирических исследований;

– оформления результатов научных исследований (оформление отчёта, написание научных статей, тезисов докладов, заявки на патент или на участие в гранте).

В результате прохождения практики обучающийся должен:

Знать:

- лексический минимум и грамматические навыки для коммуникации общего характера и реализации профессиональной деятельности на русском и одном из иностранных языков; (ОПК-1)
- моральные и правовые нормы социального взаимодействия, этнические, национальные и конфессиональные особенности культурных традиций; (ОПК-2)
- основные направления развития отрасли, этапы бизнес-планирования, структуру ресторанного рынка; (ОПК-3)
- состав и этапы разработки концепции предприятия общественного питания; (ОПК-3)
- основы законодательства, государственные стандарты, технические условия, правила оказания услуг и иные нормативные и технологические документы, регламентирующие деятельность предприятий питания; (ОПК-4)
- современные информационные, маркетинговые, рекламные PR и коммуникационные технологии; приемы и методы формирования внутреннего и внешнего имиджа предприятия; (ОПК-5)
- классические и инновационные приемы и методы организации управления производственными процессами, роль и значение информации в организации производственного процесса, методы контроля на всех этапах производственного процесса; (ПК-1)
- основные методы, способы и средства получения, хранения и переработки информации; сущность процесса управления производственными-

- ми логистическими процессами на предприятии питания, методику оценки рисков в области снабжения, хранения и движения запасов; (ПК-2)
- основные теоретико-методические подходы к определению издержек (затрат) предприятия питания: экономические, бухгалтерские, маркетинговые; различия основных видов затрат и факторы, оказывающие влияние на результаты хозяйственной деятельности предприятия питания; (ПК-3)
 - основные теоретико-методические подходы к созданию системы менеджмента качества и безопасности продукции, определению затрат на создание и поддержание системы менеджмента качества: экономические, бухгалтерские, маркетинговые; (ПК-4)
 - основные виды затрат и факторы, оказывающие влияние на результаты хозяйственной деятельности предприятия питания; (ПК-5)
 - тенденции развития ресторанного бизнеса, услуг предприятий питания, специфику современных технологий в области формирования и продвижения продукции и услуг предприятий питания; (ПК-6)
 - влияние технологических параметров и свойств различных видов сырья на свойства готовой продукции; теоретические основы разработки ассортимента продукции питания; современные технологии и методы кулинарной обработки; (ПК-7)
 - специализированную терминологию, основные этапы исследования, основные современные научные подходы, приемы, принципы и методы изучения рынка услуг питания; (ПК-16)
 - сущность и значение научно-технической информации в области достижений техники и технологии; основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации; основные источники научно-технической информации в сфере питания; методы инновационных информационных связей в общественном питании; (ПК-17)
 - фундаментальные физико-химические основы технологических процессов кулинарной обработки; основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации в области исследования свойств нового сырья, разработки новых видов оборудования, совершенствования процессов кулинарной обработки; (ПК-18)
 - теоретические и прикладные методы исследовательской деятельности, направленные на разработку технологии ассортимента; актуальные направления развития ассортимента продуктов питания; методы планирования экспериментальных исследований; (ПК-19)

- фундаментальные физико-химические основы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; (ПК-20)
- методики исследования химических, физических, микробиологических, функциональных, и иных потребительских свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; (ПК-20)

Уметь:

- целесообразно использовать знание русского языка, культуры речи и навыков общения в профессиональной деятельности; осуществлять перевод специальной литературы с иностранного языка; (ОПК-1)
- предупреждать и регулировать конфликтные ситуации в межкультурных взаимодействиях, организовывать творческое сотрудничество представителей разных культур; (ОПК-2)
- разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия; (ОПК-3)
- оценить соответствие деятельности предприятия, качества предоставляемых услуг требованиям нормативных документов; (ОПК-3)
- использовать нормативно-технологические документы в профессиональной деятельности; применять нормативно-технологическую документацию для организации деятельности предприятия; конструктивно взаимодействовать с контролирующими и проверяющими органами; (ОПК-4)
- применять маркетинговые, коммуникационные, информационные и PR методы и технологии формирования внутреннего и внешнего имиджа предприятия; (ОПК-5)
- разрабатывать, планировать и организовывать эффективную систему менеджмента производственными процессами, прогнозировать эффективность планируемых мероприятий системы контроля производственного процесса; (ПК-1)
- идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов; (ПК-2)
- пользоваться методикой группировки затрат, основами калькуляции стоимости продукции и услуг предприятия питания; применять приемы и методы экономического анализа к оценке затрат и анализа хозяйственной деятельности предприятия питания; (ПК-3)
- различать основные виды затрат и факторы, оказывающие влияние на результаты хозяйственной деятельности предприятия питания; (ПК-4)

- пользоваться методикой группировки затрат, основами калькуляции стоимости продукции и услуг предприятия питания; применять приемы и методы экономического анализа к оценке затрат и анализа хозяйственной деятельности предприятия питания в области реализации системы менеджмента качества продукции и услуг; (ПК-5)
- выделять основные целевые сегменты потребителей; пользоваться приемами и методами контроля процесса продаж, анализа предпочтений потребителей; (ПК-6)
- эффективно использовать знания и навыки в области разработки ассортимента новых видов кулинарной продукции, организации технологических процессов производства продукции общественного питания; (ПК-7)
- эффективно применять современные научные принципы и методы исследования, использовать информационные технологии при интерпретации, анализе и оценке результатов исследований; (ПК-16)
- находить и использовать научно-техническую информацию из различных источников; пользоваться методами и приемами информационно-коммуникационных технологий; использовать сети Интернет в целях быстрого поиска информации, использовать электронную почту, режим он-лайн диалога; (ПК-17)
- находить и использовать научно-техническую информацию из различных источников по вопросам фундаментальных разделов техники и технологии продукции питания; проводить экспериментальные исследования в направлении развития и совершенствования процессов и оборудования производства продуктов питания; (ПК-18)
- выбирать эффективные методы исследования, необходимые для проведения научно-исследовательских и научно-производственных работ; использовать методику обработки экспериментальных данных; (ПК-19)
- применять методы экспериментальных исследований физических, химических, микробиологических, функциональных свойств сырья, полуфабрикатов, готовой продукции; (ПК-20)

Владеть:

- навыками грамотного письма и устной речи на русском и одном из иностранных языков;
- способностью к коммуникациям в профессиональной деятельности, культурой речи на иностранном языке основные направления развития отрас-

- ли; (ОПК-1)
- навыками бесконфликтной работы и толерантного поведения с коллегами, потребителями с учетом этнических, конфессиональных, национальных особенностей; (ОПК-2)
 - навыками разработки бизнес-плана развития предприятия питания по обеспечению материальными и финансовыми ресурсами; (ОПК-3)
 - оптимизацией документооборота в предприятии питания на предмет соответствия нормативным требованиям; (ОПК-4)
 - навыками разработки мероприятий по созданию и поддержанию внутреннего и внешнего имиджа предприятия на основе применения современных информационных, маркетинговых, рекламных PR и коммуникационных технологий; (ОПК-5)
 - навыками организации и эффективного контроля производственного процесса, применения технологии менеджмента в организации производственного процесса; (ПК-1)
 - навыками управления логистическими процессами, способностью оптимизировать процессы снабжения, хранения и движения запасов, идентифицировать риски и разрабатывать мероприятия по их снижению; (ПК-2)
 - навыками комплексно оценить эффективность хозяйственной деятельности предприятия питания на основе сравнения величины произведенных за отчетный период затрат с затратами предыдущего периода; (ПК-3)
 - навыками разработки эффективной системы менеджмента качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции ; (ПК-4)
 - навыками разработки эффективной системы менеджмента качества, оптимизировать затраты на ее реализацию, принимать решения в нестандартных ситуациях; (ПК-5)
 - навыками применения современных технологий для организации управления процессами продаж; (ПК-6)
 - навыками разработки рецептур и технологий продукции питания с применением ресурсосберегающих технологий; (ПК-7)
 - современными научно-практическими методами и приемами исследований; (ПК-16)
 - навыками по разработке и выполнению исследовательских задач; (ПК-16)
 - методами анализа, обработки и систематизации научно-технической информации в области новейших достижений техники и технологии, полученной из разных источников в практической деятельности; (ПК-17)
 - навыками использования полученной информации в научно-

- исследовательской и научно-производственной деятельности; (ПК-17)
- методами анализа, обработки и систематизации научно-технической информации в области новейших достижений техники и технологии; навыками определения актуальных направлений развития; (ПК-18)
 - навыками формулировки целей и задач исследований в области совершенствования и разработки новых технологических процессов, ассортимента продуктов питания с новыми, в том числе функциональными свойствами; (ПК-18)
 - навыками самостоятельной деятельности в области организации и управления научно-исследовательскими и научно-производственными работами; навыками применения прикладных методов исследовательской деятельности (ПК-19)
 - экспериментальными методами исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; навыками по анализу, обработке и систематизации информации, формировании базы для разработки информационно-измерительных комплексов для проведения экспресс-контроля; (ПК-20)

3. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Данный вид практики Б2.В.03(Пд) относится к Блоку 2 вариативной части основной образовательной программы по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

Преддипломная практика является окончательным этапом подготовки студентов к написанию магистерской диссертации.

4. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ И ЕЕ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ В НЕДЕЛЯХ ЛИБО В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ

Производственная практика (преддипломная) проводится во втором семестре 6 недель – 9 з.е.(324 часа). Для заочной формы обучения производственная практика проводится на третьем году обучения в течение 6 недель – 9 з.е. (324 часов).

5. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Структура и содержание производственной практики магистранта

4 семестр				
№ п/п	Этапы практики	Трудоемкость (час)	Содержание этапа	Форма контроля
1	Подготовительный	12	Установочные лекции по практике. Составление индивидуального плана прохождения практики.	Контроль руководителя практики
2	Практический	132	Обработка и анализ результатов экспериментального исследования. На данном этапе магистрант проводит статистическую обработку экспериментальных данных, делает выводы об их достоверности, проводит их анализ, проверяет адекватность математической модели, дает обоснование необходимости проведения дополнительных исследований.	Контроль руководителей практики от университета и предприятия. Оформление заявки на патент, на участие в гранте или конкурсе научных работ.
		108	Магистрант анализирует возможность внедрения результатов исследования, их использования для разработки нового или усовершенствованного продукта или технологии. Оформляет заявку на патент, на участие в гранте или конкурсе научных работ.	
3	Заключительный	72	Подготовка письменного отчета, защита преддипломной практики.	Защита отчета по практике
	Итого	324		

6. ФОРМЫ ОТЧЁТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ

По итогам производственной (преддипломной) практики аттестуются студенты, выполнившие программу практики и представившие индивидуальные отчеты по практике. Формой итогового контроля прохождения практики является зачет с оценкой. Зачет проводится в форме защиты письменных отчетов, составленных в соответствии с требованиями программы практики, на основании утвержденного задания на практику.

Защита отчета проводится перед комиссией, назначенной заведующим кафедрой, в присутствии руководителя практики. Результаты зачета оформляются зачетной ведомостью, подписанной всеми членами комиссии и заведующим кафедрой.

Основные критерии оценки практики следующие:

- деловая активность студента в процессе практики;
- производственная дисциплина студента;
- качество выполнения индивидуального задания;
- устные ответы при сдаче зачета;
- качество выполнения отчета по практике;
- оценка прохождения практики руководителями практики от кафедры;
- отзыв руководителя практики от предприятия.

Для оформления отчета и презентации для защиты отчета по практике студентам выделяется период в конце практики.

Оценка по практике приравнивается к оценкам по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости студентов, в том числе и при назначении на академическую стипендию. Оценка по практике относится к результатам предшествующего семестра.

Студенты, не выполнившие программу практики по уважительной причине, направляются на практику повторно, в течение последующего семестра в свободное от учебы время. При этом в приказе устанавливается срок отчетности по практике. Студенты, не выполнившие программу практики без уважительной причины, или получившие неудовлетворительную оценку, могут быть отчислены из учебного заведения как имеющие академическую задолженность в порядке, предусмотренном уставом ГГАУ.

7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ

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

№ п/п	Перечень компетенций (шифр и содержание)	Разделы практики
1	ОПК-1 готовность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности	1
2	ОПК-2 готовность руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	1
3	ОПК-3 способность разрабатывать эффективную	1

	стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции	
4	ОПК-4 способность устанавливать требования к документообороту на предприятии	1
5	ОПК-5 способность создавать и поддерживать имидж предприятия	1
6	ПК-1 готовность устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность	1,2
7	ПК-2 способность анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов	1,2
8	ПК-3 способность оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия	1,2
9	ПК-4 способность оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции	1,2
10	ПК-5 способность оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами	1,2
11	ПК-6 готовность контролировать степень достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж	1
12	ПК-7 способность разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях	1,2
13	ПК-16 способность использовать глубоко специализированные профессиональные теоретиче-	1,2

	ские и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач	
14	ПК-17 способность использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности	2
15	ПК-18 владение фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-владением фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания	2
16	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	2
17	ПК-20 способность разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля	2

7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания
Уровни сформированности компетенций

№ п/п	Индекс компетенции	Уровни сформированности компетенции		
		Пороговый	Достаточный	Повышенный
1	ОПК-1	знать лексический минимум и грамматические навыки для коммуникации общего характера и реализации профессиональной деятельности на русском и одном из иностранных языков	знать лексический минимум и грамматические навыки для коммуникации общего характера и реализации профессиональной деятельности на русском и одном из иностранных языков уметь целесообразно использовать знание русского языка, культуры речи и навыков общения в профессиональной деятельности; осуществлять перевод специальной литературы с иностранного языка	знать лексический минимум и грамматические навыки для коммуникации общего характера и реализации профессиональной деятельности на русском и одном из иностранных языков уметь целесообразно использовать знание русского языка, культуры речи и навыков общения в профессиональной деятельности; осуществлять перевод специальной литературы с иностранного языка владеть навыками грамотного письма и устной речи на русском и одном из иностранных языков; способностью к коммуникациям в профессиональной деятельности, культурой речи на иностранном языке
2	ОПК-2	знать моральные и правовые нормы социального взаимодействия, этнические, национальные и конфессиональные особенности культурных традиций	знать моральные и правовые нормы социального взаимодействия, этнические, национальные и конфессиональные особенности культурных традиций уметь предупреждать и регулировать конфликтные ситуации в межкультурных взаимодействиях, организовывать творческое сотрудничество представителей разных культур	знать моральные и правовые нормы социального взаимодействия, этнические, национальные и конфессиональные особенности культурных традиций уметь предупреждать и регулировать конфликтные ситуации в межкультурных взаимодействиях, организовывать творческое сотрудничество представителей разных культур владеть навыками бесконфликтной работы и толерантного поведения с коллегами, потребителями с учетом этнических, конфессиональных, национальных особенностей

3	ОПК-3	<p>знать основные направления развития отрасли, этапы бизнес- планирования, структуру ресторанный рынка, состав и этапы разработки концепции предприятия общественного питания</p>	<p>знать основные направления развития отрасли, этапы бизнес- планирования, структуру ресторанный рынка, состав и этапы разработки концепции предприятия общественного питания</p> <p>уметь разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия</p>	<p>знать основные направления развития отрасли, этапы бизнес- планирования, структуру ресторанный рынка, состав и этапы разработки концепции предприятия общественного питания</p> <p>уметь разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия</p> <p>владеть навыками разработки бизнес-плана развития предприятия питания по обеспечению материальными и финансовыми ресурсами</p>
4	ОПК-4	<p>знать основы законодательства, государственные стандарты, технические условия, правила оказания услуг и иные нормативные и технологические документы, регламентирующие деятельность предприятий питания</p>	<p>знать основы законодательства, государственные стандарты, технические условия, правила оказания услуг и иные нормативные и технологические документы, регламентирующие деятельность предприятий питания</p> <p>уметь оценить соответствие деятельности предприятия, качества предоставляемых услуг требованиям нормативных документов; использовать нормативно-технологические документы в профессиональной деятельности; применять нормативно-технологическую документацию для организации деятельности предприятия; конструктивно взаимодействовать с контролирующими и проверяющими органами</p>	<p>знать основы законодательства, государственные стандарты, технические условия, правила оказания услуг и иные нормативные и технологические документы, регламентирующие деятельность предприятий питания</p> <p>уметь оценить соответствие деятельности предприятия, качества предоставляемых услуг требованиям нормативных документов; использовать нормативно-технологические документы в профессиональной деятельности; применять нормативно-технологическую документацию для организации деятельности предприятия; конструктивно взаимодействовать с контролирующими и проверяющими органами</p> <p>владеть оптимизацией документооборота в предприятии питания на предмет соответствия нормативным требованиям</p>

5	ОПК-5	<p>знать современные информационные, маркетинговые, рекламные PR и коммуникационные технологии; приемы и методы формирования внутреннего и внешнего имиджа предприятия ;</p>	<p>знать современные информационные, маркетинговые, рекламные PR и коммуникационные технологии; приемы и методы формирования внутреннего и внешнего имиджа предприятия ;</p> <p>уметь применять маркетинговые, коммуникационные, информационные и PR методы и технологии формирования внутреннего и внешнего имиджа предприятия</p>	<p>знать современные информационные, маркетинговые, рекламные PR и коммуникационные технологии; приемы и методы формирования внутреннего и внешнего имиджа предприятия ;</p> <p>уметь применять маркетинговые, коммуникационные, информационные и PR методы и технологии формирования внутреннего и внешнего имиджа предприятия</p> <p>владеть навыками разработки мероприятий по созданию и поддержанию внутреннего и внешнего имиджа предприятия на основе применения современных информационных, маркетинговых, рекламных PR и коммуникационных технологий</p>
6	ПК-1	<p>знать классические и инновационные приемы и методы организации управления производственными процессами, роль и значение информации в организации производственного процесса, методы контроля на всех этапах производственного процесса</p>	<p>знать классические и инновационные приемы и методы организации управления производственными процессами, роль и значение информации в организации производственного процесса, методы контроля на всех этапах производственного процесса</p> <p>уметь разрабатывать, планировать и организовывать эффективную систему менеджмента производственными процессами, прогнозировать эффективность планируемых мероприятий системы контроля производственного процесса</p>	<p>знать классические и инновационные приемы и методы организации управления производственными процессами, роль и значение информации в организации производственного процесса, методы контроля на всех этапах производственного процесса</p> <p>уметь разрабатывать, планировать и организовывать эффективную систему менеджмента производственными процессами, прогнозировать эффективность планируемых мероприятий системы контроля производственного процесса</p> <p>владеть навыками организации и эффективного контроля производственного процесса, применения технологии менеджмента в организации производственного процесса</p>

7	ПК-2	<p>знать основные методы, способы и средства получения, хранения и переработки информации; сущность процесса управления производственными логистическими процессами на предприятии питания, методику оценки рисков в области снабжения, хранения и движения запасов</p>	<p>знать основные методы, способы и средства получения, хранения и переработки информации; сущность процесса управления производственными логистическими процессами на предприятии питания, методику оценки рисков в области снабжения, хранения и движения запасов уметь идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов</p>	<p>знать основные методы, способы и средства получения, хранения и переработки информации; сущность процесса управления производственными логистическими процессами на предприятии питания, методику оценки рисков в области снабжения, хранения и движения запасов уметь идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов владеть навыками управления логистическими процессами, способностью оптимизировать процессы снабжения, хранения и движения запасов, идентифицировать риски и разрабатывать мероприятия по их снижению</p>
---	------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

8	ПК-3	<p>знать основные теоретико-методические подходы к определению издержек (затрат) предприятия питания: экономические, бухгалтерские, маркетинговые; различия основных видов затрат и факторы, оказывающие влияние на результаты хозяйственной деятельности предприятия питания</p>	<p>знать основные теоретико-методические подходы к определению издержек (затрат) предприятия питания: экономические, бухгалтерские, маркетинговые; различия основных видов затрат и факторы, оказывающие влияние на результаты хозяйственной деятельности предприятия питания</p> <p>уметь пользоваться методикой группировки затрат, основами калькуляции стоимости продукции и услуг предприятия питания; применять приемы и методы экономического анализа к оценке затрат и анализа хозяйственной деятельности предприятия питания</p>	<p>знать основные теоретико-методические подходы к определению издержек (затрат) предприятия питания: экономические, бухгалтерские, маркетинговые; различия основных видов затрат и факторы, оказывающие влияние на результаты хозяйственной деятельности предприятия питания</p> <p>уметь пользоваться методикой группировки затрат, основами калькуляции стоимости продукции и услуг предприятия питания; применять приемы и методы экономического анализа к оценке затрат и анализа хозяйственной деятельности предприятия питания</p> <p>владеть навыками комплексно оценить эффективность хозяйственной деятельности предприятия питания на основе сравнения величины произведенных за отчетный период затрат с затратами предыдущего периода</p>
---	------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

9	ПК-4	знать основные теоретико-методические подходы к созданию системы менеджмента качества и безопасности продукции, определению затрат на создание и поддержание системы менеджмента качества: экономические, бухгалтерские, маркетинговые	знать основные теоретико-методические подходы к созданию системы менеджмента качества и безопасности продукции, определению затрат на создание и поддержание системы менеджмента качества: экономические, бухгалтерские, маркетинговые уметь различать основные виды затрат и факторы, оказывающие влияние на результаты хозяйственной деятельности предприятия питания	знать основные теоретико-методические подходы к созданию системы менеджмента качества и безопасности продукции, определению затрат на создание и поддержание системы менеджмента качества: экономические, бухгалтерские, маркетинговые уметь различать основные виды затрат и факторы, оказывающие влияние на результаты хозяйственной деятельности предприятия питания владеть навыками разработки эффективной системы менеджмента качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции
10	ПК-5	знать основные виды затрат и факторы, оказывающие влияние на результаты хозяйственной деятельности предприятия питания	знать основные виды затрат и факторы, оказывающие влияние на результаты хозяйственной деятельности предприятия питания уметь пользоваться методикой группировки затрат, основами калькуляции стоимости продукции и услуг предприятия питания; применять приемы и методы экономического анализа к оценке затрат и анализа хозяйственной деятельности предприятия питания в области реализации системы менеджмента качества продукции и услуг	знать основные виды затрат и факторы, оказывающие влияние на результаты хозяйственной деятельности предприятия питания уметь пользоваться методикой группировки затрат, основами калькуляции стоимости продукции и услуг предприятия питания; применять приемы и методы экономического анализа к оценке затрат и анализа хозяйственной деятельности предприятия питания в области реализации системы менеджмента качества продукции и услуг владеть навыками разработки эффективной системы менеджмента качества, оптимизировать затраты на ее реализацию, принимать решения в нестандартных ситуациях

11	ПК-6	<p>знать тенденции развития ресторанного бизнеса, услуг предприятий питания, специфику современных технологий в области формирования и продвижения продукции и услуг предприятий питания</p>	<p>знать тенденции развития ресторанного бизнеса, услуг предприятий питания, специфику современных технологий в области формирования и продвижения продукции и услуг предприятий питания</p> <p>уметь выделять основные целевые сегменты потребителей; пользоваться приемами и методами контроля процесса продаж, анализа предпочтений потребителей</p>	<p>знать тенденции развития ресторанного бизнеса, услуг предприятий питания, специфику современных технологий в области формирования и продвижения продукции и услуг предприятий питания</p> <p>уметь выделять основные целевые сегменты потребителей; пользоваться приемами и методами контроля процесса продаж, анализа предпочтений потребителей</p> <p>владеть навыками применения современных технологий для организации управления процессами продаж</p>
12	ПК-7	<p>знать влияние технологических параметров и свойств различных видов сырья на свойства готовой продукции; теоретические основы разработки ассортимента продукции питания; современные технологии и методы кулинарной обработки</p>	<p>знать влияние технологических параметров и свойств различных видов сырья на свойства готовой продукции; теоретические основы разработки ассортимента продукции питания; современные технологии и методы кулинарной обработки</p> <p>уметь эффективно использовать знания и навыки в области разработки ассортимента новых видов кулинарной продукции, организации технологических процессов производства продукции общественного питания</p>	<p>знать влияние технологических параметров и свойств различных видов сырья на свойства готовой продукции; теоретические основы разработки ассортимента продукции питания; современные технологии и методы кулинарной обработки</p> <p>уметь эффективно использовать знания и навыки в области разработки ассортимента новых видов кулинарной продукции, организации технологических процессов производства продукции общественного питания</p> <p>владеть навыками разработки рецептур и технологий продукции питания с применением ресурсосберегающих технологий</p>

13	ПК-16	<p>знать специализированную терминологию, основные этапы исследования, основные современные научные подходы, приемы, принципы и методы изучения рынка услуг питания</p>	<p>знать специализированную терминологию, основные этапы исследования, основные современные научные подходы, приемы, принципы и методы изучения рынка услуг питания</p> <p>уметь эффективно применять современные научные принципы и методы исследования, использовать информационные технологии при интерпретации, анализе и оценке результатов исследований</p>	<p>знать специализированную терминологию, основные этапы исследования, основные современные научные подходы, приемы, принципы и методы изучения рынка услуг питания</p> <p>уметь эффективно применять современные научные принципы и методы исследования, использовать информационные технологии при интерпретации, анализе и оценке результатов исследований владеть современными научно-практическими методами и приемами исследований; навыками по разработке и выполнению исследовательских задач</p>
----	--------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>ПК-17</p>	<p>знать сущность и значение научно-технической информации в области достижений техники и технологии; основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации; основные источники научно-технической информации в сфере питания; методы инновационных информационных связей в общественном питании</p>	<p>знать сущность и значение научно-технической информации в области достижений техники и технологии; основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации; основные источники научно-технической информации в сфере питания; методы инновационных информационных связей в общественном питании</p> <p>уметь находить и использовать научно-техническую информацию из различных источников; пользоваться методами и приемами информационно-коммуникационных технологий; использовать сети Интернет в целях быстрого поиска информации, использовать электронную почту, режим он-лайн диалога</p>	<p>знать сущность и значение научно-технической информации в области достижений техники и технологии; основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации; основные источники научно-технической информации в сфере питания; методы инновационных информационных связей в общественном питании</p> <p>уметь находить и использовать научно-техническую информацию из различных источников; пользоваться методами и приемами информационно-коммуникационных технологий; использовать сети Интернет в целях быстрого поиска информации, использовать электронную почту, режим он-лайн диалога</p> <p>владеть методами анализа, обработки и систематизации научно-технической информации в области новейших достижений техники и технологии, полученной из разных источников в практической деятельности; навыками использования полученной информации в научно-исследовательской и научно-производственной деятельности</p>
--	---------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>ПК-18</p>	<p>знать фундаментальные физико-химические основы технологических процессов кулинарной обработки; основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации в области исследования свойств нового сырья, разработки новых видов оборудования, совершенствования процессов кулинарной обработки</p>	<p>знать фундаментальные физико-химические основы технологических процессов кулинарной обработки; основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации в области исследования свойств нового сырья, разработки новых видов оборудования, совершенствования процессов кулинарной обработки</p> <p>уметь находить и использовать научно-техническую информацию из различных источников по вопросам фундаментальных разделов техники и технологии продукции питания; проводить экспериментальные исследования в направлении развития и совершенствования процессов и оборудования производства продуктов питания</p>	<p>знать фундаментальные физико-химические основы технологических процессов кулинарной обработки; основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации в области исследования свойств нового сырья, разработки новых видов оборудования, совершенствования процессов кулинарной обработки</p> <p>уметь находить и использовать научно-техническую информацию из различных источников по вопросам фундаментальных разделов техники и технологии продукции питания; проводить экспериментальные исследования в направлении развития и совершенствования процессов и оборудования производства продуктов питания</p> <p>владеть методами анализа, обработки и систематизации научно-технической информации в области новейших достижений техники и технологии; навыками определения актуальных направлений развития; навыками формулировки целей и задач исследований в области совершенствования и разработки новых технологических процессов, ассортимента продуктов питания с новыми, в том числе функциональными свойствами</p>
--	---------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>ПК-19</p>	<p>знать теоретические и прикладные методы исследовательской деятельности, направленные на разработку технологии ассортимента; актуальные направления развития ассортимента продуктов питания; методы планирования экспериментальных исследований</p>	<p>знать теоретические и прикладные методы исследовательской деятельности, направленные на разработку технологии ассортимента; актуальные направления развития ассортимента продуктов питания; методы планирования экспериментальных исследований уметь выбирать эффективные методы исследования, необходимые для проведения научно-исследовательских и научно-производственных работ; использовать методику обработки экспериментальных данных</p>	<p>знать теоретические и прикладные методы исследовательской деятельности, направленные на разработку технологии ассортимента; актуальные направления развития ассортимента продуктов питания; методы планирования экспериментальных исследований уметь выбирать эффективные методы исследования, необходимые для проведения научно-исследовательских и научно-производственных работ; использовать методику обработки экспериментальных данных владеть навыками самостоятельной деятельности в области организации и управления научно-исследовательскими и научно-производственными работами; навыками применения прикладных методов исследовательской деятельности</p>
--	---------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	ПК-20	<p>знать фундаментальные физико-химические основы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; методики исследования химических, физических, микробиологических, функциональных, и иных потребительских свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p>	<p>знать фундаментальные физико-химические основы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; методики исследования химических, физических, микробиологических, функциональных, и иных потребительских свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции уметь применять методы экспериментальных исследований физических, химических, микробиологических, функциональных свойств сырья, полуфабрикатов, готовой продукции</p>	<p>знать фундаментальные физико-химические основы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; методики исследования химических, физических, микробиологических, функциональных, и иных потребительских свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции уметь применять методы экспериментальных исследований физических, химических, микробиологических, функциональных свойств сырья, полуфабрикатов, готовой продукции владеть экспериментальными методами исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; навыками по анализу, обработке и систематизации информации, формировании базы для разработки информационно-измерительных комплексов для проведения экспресс-контроля</p>
--	--------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

7.3. Контрольные задания и другие материалы для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

1. Назовите основу научных исследований
2. Перечислите современные методы интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач.
3. Методы стандартных испытаний по определению физических, биохимических и структурно-механических показателей сырья, готовой продукции
4. Каким образом необходимо представлять результаты научного исследования в форме законченных научно-исследовательских разработок: отчетов, рефератов, докладов, тезисов и научных статей, патентов на изобретение и полезные модели использования современных компьютерных технологий поиска информации в исследуемой области

5. Назовите принципы разработки технической документации по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего производства продуктов питания.
6. Основы организации, технологии производства продукции общественного питания, маркетинга, менеджмента
7. Каким образом необходимо осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка
8. Как систематизировать и обобщать информацию
9. Перечислите методы проведения маркетинговых исследований для предприятий питания
10. Перечислите основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации, основы информационной безопасности
11. Назовите особенности технологических процессов производства продуктов питания
12. Использование компьютерных технологий для решения профессиональных задач
13. Каким образом разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях
14. Объясните порядок разработки новых рецептов и организации их выработки в производственных условиях
15. Виды современной аппаратуры и методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при выполнении научно-исследовательских работ
16. Перечислите методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной аппаратуры при выполнении исследований в области разработки новых видов продуктов
17. Назовите способы самоорганизации и развития своего интеллектуального, культурного, духовного, нравственного, физического и профессионального уровня
18. Назовите теоретические основы управления системами с учетом толерантного восприятия социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий
19. Каким образом необходимо нести ответственность за принятые решения и направленность исследования
20. В чем заключается сущность совместной работы в различных научных коллективах
21. Каким образом необходимо управлять и организовывать исследования

22. Объясните порядок выстраивания бизнес-процессов организации с учетом толерантного восприятия социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий
23. Виды современной аппаратуры и методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при выполнении научно-исследовательских работ
24. Перечислите методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной аппаратуры при выполнении исследований в области разработки новых видов продуктов
25. В чем заключается сущность организации входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственного контроля полуфабрикатов, параметров разрабатываемых технологических процессов и контроля качества готовой продукции
26. Назовите принцип использования различных технологий для решения научно – исследовательских задач
27. Требования стандартов к качеству сырья и продукции перерабатывающей отрасли; принципы, методы и способы контроля и управления качеством
28. Перечислите принципы организации технологического контроля на предприятии
29. Перечислите базовые принципы развития и жизни общества
30. В чем заключается алгоритм построения программы исследований в сфере своей профессиональной деятельности
31. Каким образом необходимо прогнозировать безопасность разрабатываемых новых технологий и продуктов разработки
32. Назовите порядок организации систем контроля на предприятиях отрасли
33. Назовите методы проектирования продуктов многокомпонентного состава программного обеспечения; применять методы компьютерного моделирования и оптимизации при разработке новых рецептур и технологий
34. Каким образом устанавливать показатели, способствующие повышению качества и конкурентоспособности продукции
35. Назовите причины брака и выпуска продукции низкого качества
36. Перечислите показатели, формирующие качество продукции и услуг, параметры технологического процесса и методы его оптимизации
37. Современные проблемы в области производства кулинарной продукции
38. В чем заключается математическое моделирование технологических процессов и объектов на базе стандартных пакетов использования средств вычислительной техники для решения технологических технологий с заданным составом и свойствами

39. Программно-целевые модели исследования для модификации или разработки новой продукции
40. Назовите методы компьютерного моделирования и оптимизации новых рецептов и технологий
41. В чем заключается сущность разработки рецептов полуфабрикатов, кулинарных изделий и готовой продукции, разработки нового ассортимента.
42. Назовите основные виды затрат в процессе деятельности предприятий общественного питания.
43. Объясните порядок применения специализированных профессиональных теоретических и практических знаний для проведения исследований в области технологии продуктов питания
44. Фундаментальные разделы техники и технологии продукции питания, необходимые для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания.
45. Назовите нормативную документацию, регламентирующую проведение, анализ и оформление результатов научно-исследовательской деятельности
46. Каким образом необходимо использовать результаты научной деятельности в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами
47. Объясните порядок проведения экспериментов, испытаний, анализа их результатов
48. Назовите формы представления результатов научной деятельности
49. Перечислите современные методы исследования и оценки в профессиональной сфере
50. Назовите ключевые нормативно-правовые требования оформления результатов научных исследований
51. Перечислите новые методы исследования
52. В чем заключается сущность постановки эксперимента
53. Каким образом необходимо анализировать полученные результаты
54. Назовите принципы организации научно-исследовательских и инновационных работ
55. Современная конъюнктура рынка труда
56. Каким образом необходимо обосновывать актуальность, теоретическую и практическую значимость избранной темы научного исследования
57. Как проводить самостоятельные исследования в соответствии с разработанной программой
58. Как находить рабочее место в различных сферах профессиональной деятельности
59. Организация научно-исследовательских и инновационных работ.

60. В чем заключается анализ научного исследования и применения методов индукции и дедукции для определения значимости работы
61. В чем заключается самостоятельная разработка программы исследования
62. Назовите принципы постановки эксперимента, методики исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
63. Объясните сущность методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс контроля
64. Каким образом необходимо разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно – измерительные комплексы для проведения экспресс контроля
65. В чем заключается принцип создания модели, позволяющей исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг
66. Современная отечественная и зарубежная аппаратура и приборы
67. Назовите виды современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов
68. Перечислите методы исследования свойств сырья и продуктов питания
69. Принципы действия, функциональные и метрологические возможности современной аппаратуры для научных исследований, возможности, методы и системы компьютерных технологий для экспериментальных исследований
70. Основные и исследовательские лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов
71. В чем заключается методика самостоятельно ставить и решать конкретные задачи научных исследований с использованием современной аппаратуры и компьютерных технологий
72. В чем заключается особенность составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций
73. Назовите требования к оформлению научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений
74. Каков порядок внедрения результатов научных исследований и разработок
75. Современная экспериментальная аппаратура и методы теоретических исследований по направлению научно-исследовательской деятельности
76. Перечислите основные процессы в профессиональной сфере и их рабочие модели
77. Назовите порядок анализа результатов научных исследований

78. Каким образом необходимо внедрять результаты исследований и разработок на практике, применять практические навыки составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений
79. Как проводится анализ научной и практической значимости проводимых исследований, оценка технико-экономической эффективности научных разработок
80. Идентификация основных процессов и готовность участвовать в разработке рабочих моделей основных процессов.

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

Промежуточная аттестация по производственной практике проводится комиссионно в форме зачета с выставлением дифференцированной оценки.

К зачету (дифференцированная оценка) допускается магистрант, выполнивший программу практики, представивший оформленный в соответствии с требованиями дневник и отчет о практике, утвержденные руководителем.

Оценка качества прохождения практики в форме зачёта (дифференцированная оценка) проводится по результатам защиты отчета о практике на отчетной конференции.

При оценке знаний студентов при защите отчета по практике в ходе промежуточной аттестации применяются следующие критерии:

- оценка *«отлично»* выставляется за четкое, грамотное с профессиональной точки зрения изложение материала отчета, а также за глубокие, исчерпывающие ответы на контрольные вопросы руководителя, изложенные последовательно, грамотно, с обоснованием представленных положений, использованием не только материала, собранного в ходе практики, но и учебной и монографической литературы;

- оценка *«хорошо»* выставляется за грамотное изложение материалов отчета по практике и за правильные ответы на контрольные вопросы руководителя, причем они должны быть изложены грамотно и по существу вопроса, без существенных неточностей;

- оценка *«удовлетворительно»* выставляется за такие ответы контрольные вопросы, в которых частично изложен основной материал, но не приводятся детали, допущены неточности в формулировках, продемонстрировано недостаточное знание практических вопросов;

- оценка *«неудовлетворительно»* выставляется за неспособность изложить материалы отчета по практике и за отсутствие ответов на контрольные

вопросы руководителя, или неполные ответы на них, в которых допущены существенные ошибки;

-оценка «неудовлетворительно» выставляется также, если студент отказался докладывать материалы отчета и отвечать на контрольные вопросы.

Порядок отработки и передачи контрольных мероприятий

Студенты, не выполнившие программы практики по уважительной причине, направляются на практику вторично, в свободное от учебы время, либо практика переносится на следующий год с оформлением соответствующего приказа.

Студенты, не выполнившие программы практики без уважительной причины, или получившие отрицательную оценку отчисляются из Университета как имеющие академическую задолженность в порядке, предусмотренном Уставом Университета.

Студенты, пропустившие по уважительным причинам отдельные этапы прохождения практики, выполняют их в согласованные с руководителем сроки.

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

Отчет по практике является основным документом, характеризующим работу студента во время практики. Отчет составляется в соответствии с программой учебной практики и содержит следующие разделы:

Текст отчета должен включать следующие основные структурные элементы:

Титульный лист (Приложение).

1. Введение, в котором указываются:

- цель и задачи практики;
- перечень основных работ и заданий, необходимых для достижения поставленной цели.

2. Основная часть, содержащая:

- математическую (статистическую) обработку результатов;
- оценку точности и достоверности данных;
- анализ полученных результатов;
- обоснование необходимости проведения дополнительных исследований.

3. Заключение, включающее:

- анализ возможности внедрения результатов исследования, их использования для разработки нового или усовершенствованного продукта или технологии;
- сведения о возможности патентования и участия в научных конкурсах, инновационных проектах, грантах; апробации результатов исследования на конференциях, семинарах и т.п.;
- индивидуальные выводы о практической значимости проведенного исследования для написания магистерской диссертации.

4. Библиографический список.

5. Приложения, которые могут включать:

- иллюстрации в виде графиков, рисунков, схем, таблиц;
- листинги разработанных и использованных программ;
- промежуточные расчеты;
- заявку на патент;
- заявку на участие в гранте, научном конкурсе, инновационном проекте.

Требования к оформлению отчета

Текстовая часть отчета оформляется в соответствии с ГОСТ 7.32-2001 «Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления».

Страницы не обводятся в рампах, поля не отделяются чертой. Размеры полей не менее: левого - 30 мм, правого - 10 мм, верхнего - 20 мм и нижнего - 20 мм. Нумерация страниц отчета - сквозная: от титульного листа до последнего листа приложений. Номер страницы на титульном листе не проставляют. Номер страницы ставят в центре нижней части листа, точка после номера не ставится. Страницы, занятые таблицами и иллюстрациями, включают в сквозную нумерацию.

Объем отчета должен быть 15- 20 страниц рукописного текста (без приложений). Описания должны быть сжатыми. Объем приложений не регламентируется.

Титульный лист является первым листом отчета, после которого помещается задание на практику. Титульный лист и задание не нумеруются, но входят в общее количество страниц. Титульный лист отчета оформляется по установленной единой форме, приводимой в приложении. За титульным листом в отчете помещается содержание.

Разделы отчета нумеруют арабскими цифрами в пределах всего отчета. Наименования разделов должны быть краткими и отражать содержание раздела. Переносы слов в заголовке не допускаются.

Цифровой, материал необходимо оформлять в виде таблиц. Каждая таблица должна иметь номер и тематическое название. Таблицу следует помещать после первого упоминания о ней в тексте.

Приложения оформляют как продолжение отчета. В приложении помещают материалы, не вошедшие в основной текст отчета.

Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием наверху посередине страницы слова «Приложение», его обозначения и степени.

Магистрант представляет отчет в сброшюрованном виде вместе с другими отчетными документами ответственному за проведение преддипломной практики преподавателю.

8. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И РЕСУРСОВ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

а) основная литература

1. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции [Текст] : учебник для вузов / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : ДеЛи принт, 2005. - 539 с. - ISBN 5-94343-092-X
2. Ершов, В. Д. Промышленная технология продукции общественного питания [Текст] : учебник для вузов / В. Д. Ершов. - СПб. : ГИОРД, 2006. - 232 с
3. Ксенз, М. В. Физикохимические основы технологии продуктов общественного питания : учебное пособие / М. В. Ксенз, Т. А. Джум, М. Ю. Тамова. — Москва : Магистр : ИНФРАМ, 2020. — 232 с. (Бакалавриат). - ISBN 978-5-9776-0513-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1074267> – Режим доступа: по подписке.
4. Методы исследований пищевых продуктов. - Ставрополь : Энтропос, 2020. - 252 с. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1095246> – Режим доступа: по подписке.
5. Научные основы формирования ассортимента пищевых продуктов с заданными свойствами. Технологии получения и переработки растительного сырья : монография / Л. Н. Меняйло, И. А. Батурина, О. Ю. Веретнова [и др.]. - Красноярск : СФУ, 2015. - 212 с. - ISBN 978-5-7638-3151-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/550153> – Режим доступа: по подписке.
6. Шокина, Ю. В. Разработка инновационной продукции пищевой биотехнологии. Практикум : учебное пособие / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 116 с. — ISBN 978-5-8114-3690-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/122146> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.
7. Цопкало, Л. А. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании / Цопкало Л.А., Рождественская Л.Н. - Новосибирск : НГТУ, 2013. - 230

с.: ISBN 978-5-7782-2325-7. - Текст : электронный. - URL:
<https://znanium.com/catalog/product/548142>. – Режим доступа: по подписке.

б) дополнительная литература

8. Бобренева, И. В. Функциональные продукты питания и их разработка : монография / И. В. Бобренева. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 368 с. — ISBN 978-5-8114-3558-6. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/115482> (дата обращения: 05.11.2020). – Режим доступа: для авториз. пользователей.
9. Дроханов, А. Н. Видеоспектрометр для экспресс-контроля пищевых сред и готовых продуктов : монография / А. Н. Дроханов, А. Е. Краснов. — Санкт-Петербург : Лань, 2019.– 144 с. – ISBN 978-5-8114-3779-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/119614> . – Режим доступа: для авториз. пользователей.
10. Пастушкова, Е. В. Теоретические и практические аспекты разработки пищевых продуктов антиоксидантного направления : монография / Е.В. Пастушкова, В.В. Фозилова.– Москва : ИНФРА-М, 2019.– 164 с.– (Научная мысль).–
www.dx.doi.org/10.12737/10.12737/monography_5c092e0e2b3a30.25186138. - ISBN 978-5-16-013941-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/961427> – Режим доступа: по подписке.
11. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. - Москва : ИНФРА-М, 2002. - 216 с. - (Торговля и общественное питание. Вып. 7). - ISBN 5-16-001184-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/54652> – Режим доступа: по подписке.
12. Демакова, Е. А. Система мониторинга и управления безопасностью продукции : монография / Е. А. Демакова ; Краснояр. гос. торг.-экон. ин-т. - Красноярск, 2011. - 158 с. - ISBN 978-5-98153-162-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/422536> – Режим доступа: по подписке.
13. Органолептика пищевых продуктов: Учебное пособие / Сычева О.В., Скорбина Е.А., Трубина И.А. - Москва :СтГАУ - "Агрис", 2016. - 128 с.: ISBN. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/975904> . – Режим доступа: по подписке.
14. Юдина, С.Б. Технология продуктов функционального питания: Учебное пособие./ Юдина С.Б.– 3 изд., стер. СПб.: Издательство "Лань", 2018.– 280 с. - ISBN978-5—8114-2385-9 <https://e.lanbook.com/m/reader/book/>
15. Лисин, П.А. Компьютерное моделирование производственных процессов в пищевой промышленности Издательство "Лань" - <https://e.lanbook.com/m/reader/book/72585/>

в) Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия документа
Система автоматизации библиотек ИРБИС64; ООО «ЭйВиДи-систем» http://support.open4u.ru Договор № А-4488 от 25.02.2016; Договор № А-4490 от 25.02.2016	25.02.2016 г. бессрочно
Национальная электронная библиотека (НЭБ) http://нэб.рф/viewers Договор №101/НЭБ/1712 от 03.10.2016	03.10.2016 г. (автоматически лонгируется)
ЭБС издательства «Лань» www.e.lanbook.ru Договор № 147-19 от 28.03.2019	09.01.2020 г. – 09.01.2021 г.
Автоматизированная справочная система «Сельхозтехника» www.agrobase.ru Договор № 048 от 29.01.2019	29.01.2019 г. – 29.03.2020 г.
ЭБС ООО «ЗНАНИУМ» http://znanium.com Договор № 4232 от 21.01.2020	01.01.2020 г. – 15.09.2020 г.
Многофункциональная система «Информо» http://wuz.informio.ru Договор № ЧЮ 1086 от 08.04.2019	08.04.2019г. - 06.05.2020г.
ЭБС ООО «КноРус медиа» www.book.ru Договор № 18498169 от 09.09.2019	19.09.2019 г. – 19.09.2020 г.

9. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

Лицензионное Программное Обеспечение	кол-во лиц.	лицензия/договор
Microsoft Office Standard 2007	700	лиц.
Microsoft Windows 7	700	лиц.
Антивирус Касперский	700	лиц.
"Гарант" - информационно-правовое обеспечение	безл	лиц.

**10 ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ**

№	ЛАБОРАТОРИЯ	АДРЕС	ОБОРУДОВАНИЕ
1	Лаборатория товаро-ведения и экспертизы продовольственных товаров	РСО-Алания, г. Владикавказ Ул. Кирова, 37	Кварц-24, ИДК- 25, лупа зерновая, овоскоп, рефрактометр ИРФ-454-2М, рефрактометр ИРФ- 464, рефрактометр WZ-501, рефрактометры «Карат», рН- метр, термостат, люминоскоп «Филин», нитратомер, микроскоп стереоскопический, микроскоп биологический, микроскоп с микрометром и системой визуализации (камерой) с выводом на экран компьютера, весы аналитические, весы рычажные, весы электронные, печь муфельная, комплект «Микон-2», колбагреватель, вискозиметр, аппарат для встряхивания, плитка электрическая, центрифуга, водяная баня, фотоэлектрокалориметр, ультразвуковой анализатор молока «Клевер», сушильный шкаф с эксикатором, прибор для титрования, лактоденсиметр, прибор «Рекорд», металлические терки, набор сит, набор ареометров, резиновые груши, шпатели, фильтры бумажные, химические реактивы
2	Лаборатория товаро-ведения и экспертизы непродовольственных товаров	РСО-Алания, г. Владикавказ Ул. Кирова, 37	термостат, водяная баня, сушильный шкаф с эксикатором, металлические терки, набор ареометров, резиновые груши, шпатели, фильтры бумажные, химические реактивы, люминоскоп, микроскопы
3	Лаборатория инструментальных физико-химических методов исследований	РСО-Алания, г. Владикавказ Ул. Кирова, 37	Кварц-24, ИДК- 25, лупа зерновая, овоскоп, рефрактометр ИРФ-454-2М, рефрактометр ИРФ- 464, рефрактометр WZ-501, рефрактометры «Карат», рН- метр, термостат, люминоскоп «Филин», нитратомер, микроскоп стереоскопический, микроскоп биологический, микроскоп с микрометром и системой визуализации (камерой) с выводом на экран компьютера, весы аналитические, весы рычажные, весы электронные, печь муфельная, комплект «Микон-2», колбагреватель, вискозиметр, аппарат для встряхивания, плитка электрическая, центрифуга, водяная баня,

			фотоэлектрокалориметр, ультразвуковой анализатор молока «Клевер», сушильный шкаф с эксикатором, прибор для титрования, лактоденсиметр, прибор «Рекорд», металлические терки, набор сит, набор ареометров, резиновые груши, шпатели, фильтры бумажные, химические реактивы
4	Компьютерный класс	РСО-Алания, г. Владикавказ Ул. Кирова, 37	– Процессоры-11шт., – Мониторы-1шт
5	Лаборатория химии	РСО-Алания, г. Владикавказ Ул. Кирова, 37	– Муфельные печи, – вытяжные шкафы, – медицинские шкафы для хранения реактивов; – дистиллятор; – лабораторные столы; – сушильный шкаф; – химическая посуда (стеклянная и фарфоровая); – иономер; – рН-метр; – ФЭК; – центрифуга; – огнетушитель; – наглядные пособия.
7	Лаборатория физики	РСО-Алания, г. Владикавказ Ул. Кирова, 37	– мультиметр; – амперметр; – вольтметр; – спектроскоп; – дифракционная решетка; – люксметр; – автотрансформатор; – Машина Атвуда; – Прибор для демонстрации хаотического движения молекул; – Прибор для демонстрации центробежных сил по механике; – Набор для демонстрации упругого и неупругого ударов; – Набор тележек для демонстрации ударов; – Набор демонстрации критического параметра вещества; – Манометры и гигрометры для определения давления и влажности воздуха; – Приборы для измерения вязкости, жидкости и газов;

			<ul style="list-style-type: none">– Мост Уинстона, для измерения сопротивления проводников;– Набор магнитов и катушек для электромагнитной индукции;– Маятник Фуко для демонстрации вихревых токов;– Набор линз, лазерный брелок для демонстрации законов оптики;– компьютерные программы.
--	--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------


Программа одобрена на заседании кафедры технологии продукции и организации общественного питания

протокол № 7 от « 21 » 02 2020 г.

Зав. кафедрой  Гасиева В.А.

Рассмотрена и одобрена учебно-методическим советом товароведно-технологического факультета

протокол « 8 » 25, 02 2020 г.

Председатель метод. совета  Власова Ж.А.

И.О.декана товароведно-технологического факультета

 Рамонова З.Г.

« 25 » 02 2020 г.

Директор библиотеки



Погосова К.Л.