



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ ИМЕНИ К.Г.РАЗУМОВСКОГО
(ПЕРВЫЙ КАЗАЧИЙ УНИВЕРСИТЕТ)»
(ФГБОУ ВО «МГУТУ ИМ. К.Г.РАЗУМОВСКОГО (ПКУ)»)

Мега-факультет «Технологии пищевых продуктов и технологического
менеджмента»

Кафедра «Персонализированной диетологии, гостиничного и ресторанного
бизнеса»

«УТВЕРЖДАЮ»
Заведующий кафедрой «ПД, ГиРБ»,
к.т.н., доцент
Куликов Д.А.
«24» февраля 2021 г.

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Тип практики Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)

(тип практики указать по учебному плану)

Способ проведения практики стационарная; выездная
(стационарная; выездная; выездная (полевая))

Форма проведения практики дискретная
(непрерывная, дискретная)

Направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
(код, наименование направления подготовки)

Тип образовательной программы прикладная магистратура

Направленность (профиль) подготовки Управление инновационным развитием сети предприятий питания


Квалификация выпускника магистр
(бакалавр/магистр/специалист)

Форма обучения очная
(очная, заочная, очно-заочная)

Программа практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) разработана на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень магистратура), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.11.2014 № 1482, учебного плана по основной профессиональной образовательной программе высшего образования 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания», профиль «Управление инновационным развитием сети предприятий».

Программа практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) разработана группой в составе: д.т.н., профессора кафедры «ТП и ООП» Бредихиной О.В. и президента РОО «МАК» Шаровой Т.Н.

Руководитель основной профессиональной образовательной программы т.н., профессор кафедры ПД, ГиРБ


_____ Д.А. Куликов

Программа практики обсуждена и утверждена на заседании кафедры «Персонализированная диетология, ресторанный и гостиничный бизнес» Протокол №2 от «24» февраля 2021 года

Заведующий кафедрой ПД, ГиРБ, к.т.н., доцент


_____ Д.А. Куликов
(подпись)
(подпись)

Программа по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) рекомендована к утверждению представителями организаций-работодателей:

РОО «Московская ассоциация кулинаров»


_____ Исполнительный директор П.С. Нагорнов
(подпись)

ООО «РОСТ»


_____ Генеральный директор С.Г. Зайцева
(подпись)

Оглавление

1. Тип производственной практики	4
2. Цель производственной практики.....	4
3. Задачи производственной практики	4
4. Место производственной практики в структуре ОПОП ВО.....	5
5. Способ и формы проведения производственной практики	6
6. Место, объем и время проведения производственной практики	6
7. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения производственной практики (<i>перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</i>) 7	
8. Структура и содержание производственной практики.....	8
9. Образовательные, научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые в производственной практике	8
10. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на практике	9
11. Формы промежуточной аттестации по итогам практики.....	10
12. Оценочные средства для проведения текущей и промежуточной аттестации обучающихся по производственной практике (<i>фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике</i>).....	11
13. Учебно-методическое и информационное обеспечение производственной практики (<i>перечень учебной литературы и ресурсов сети "Интернет", необходимых для проведения практики</i>).....	12
14. Материально-техническое обеспечение производственной практики	16
15. Рекомендации по организации практики обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.....	16

1. Тип производственной практики

Вид практики – производственная;

Тип практики – практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика).

2. Цель производственной практики

Цель производственной практики магистров состоит в закреплении и углублении теоретической подготовки и приобретении практических навыков и компетенций, а также опыта самостоятельной профессиональной деятельности в области управления инновационным развитием сети предприятий, а также выпуска специализированных видов кулинарной продукции.

3. Задачи производственной практики

Задачами практики являются:

а) изучение:

- патентных и литературных источников по разрабатываемой теме с целью их использования при выполнении выпускной квалификационной работы;
- методов исследования и проведения экспериментальных работ;
- правил эксплуатации приборов и установок;
- методов анализа и обработки экспериментальных данных;
- физических и математических моделей процессов и явлений, относящихся к исследуемому объекту;
- информационных технологий в научных исследованиях,
- принципов организации компьютерных сетей и телекоммуникационных систем;
- требований к оформлению научно-технической документации;
- порядка внедрения результатов научных исследований и разработок.

б) выполнение:

- анализа, систематизации и обобщения научно-технической информации по теме исследований;
- теоретического или экспериментального исследования в рамках поставленных задач, включая математический (имитационный) эксперимент;
- анализа достоверности полученных результатов;
- сравнения результатов исследования объекта разработки с отечественными и зарубежными аналогами;
- анализа научной и практической значимости проводимых исследований, а также технико-экономической эффективности разработки;
- подготовки заявки на патент или на участие в гранте.

в) приобретение навыков:

- формулирования целей и задач научного исследования;
- выбора и обоснования методики исследования;
- работы с прикладными научными пакетами и редакторскими программами, используемыми при проведении научных исследований и разработок;
- оформления результатов научных исследований (оформление отчёта,

написание научных статей, тезисов, докладов);

- работы на экспериментальных установках, приборах и стендах.

4. Место производственной практики в структуре ОПОП ВО

Практика Б2.В.01(П) Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) относится к разделу Блок 2.Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР), проводится в 1,2 и 3 семестрах (20 недель) заканчивается дифференцированным зачетом в каждом семестре. Предшествующими дисциплинами для прохождения практики в 1 семестре являются дисциплины: «Физиология питания»; «Высокотехнологичные производства продуктов питания»; «Технология и организация производства на предприятиях питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» и другие; во 2 семестре: «Алгоритмы решения нестандартных задач», «Основы стратегического менеджмента и маркетинга на предприятии питания», «Безопасность производства и продукции питания» и другие; в 3-м семестре: «Моделирование инновационной деятельности предприятий и производства новой продукции»; «Управление инновационным развитием предприятий питания в условиях конкуренции»; «Экспертиза продукции питания»; «Автоматизация деятельности предприятий общественного питания» и другие.

Практика является обязательной и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку студентов.

Производственная практика является процессом закрепления теоретических знаний, умений и владений, а также формирования общекультурных и профессиональных компетенций выпускников. Материал программы производственной практики необходим для подготовки изучения профессиональных дисциплин.

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) позволяет сформировать следующие знания, умения и навыки:

знать:

- технические средства измерения параметров технологических процессов
- организацию документооборота, нормативную, техническую, технологическую документацию по производству и обслуживанию на предприятии;
- критерии оценки профессионального уровня персонала программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала;
- методики оценки эффективности затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям;
- современные методы управления персоналом и предприятием;
- правила подачи отдельных видов блюд и напитков на предприятии общественного питания.

уметь:

- осуществлять процесс обслуживания посетителей;

- организовать документооборот по производству продукции общественного питания;
 - составлять индивидуальные и коллективные программы обучения;
 - планировать и анализировать рабочий день с учетом должностных обязанностей;
 - формировать профессиональную команду;
 - устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства;
 - анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия;
 - проявлять лидерские качества в коллективе;
 - организовать обслуживание иностранных туристов;
 - вести переговоры с проектными организациями и поставщиками;
 - анализировать технологические процессы производства продукции питания как объекты управления, производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания;
 - применять методики инженерных расчетов, необходимые для технологии проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания
- владеть:
- методами обслуживания потребителей на предприятии питания;
 - навыками составления нормативной документации;
 - способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности;
 - навыками управления информацией в области производства продукции предприятий питания и планирования эффективной системы контроля производственного процесса и прогнозирования его эффективности;
 - способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива;
 - специальными формами обслуживания.

5. Способ и формы проведения производственной практики

Способ проведения практики: стационарная; выездная.

Формы проведения практики: дискретная.

Практика проводится в форме контактной работы (2 ч – индивидуальные консультации с преподавателями на каждом этапе практики) и в форме самостоятельной работы обучающихся.

6. Место, объем и время проведения производственной практики

Производственная практика проводится в межсессионный период в первом и втором семестрах 1 курса, а также в третьем семестре 2 курса обучения по очной форме обучения. Общий срок проведения производственной практики составляет 20 недель.

Производственная практика проводится на предприятиях общественного питания или в лабораториях и специализированных классах научных учреждений с использованием аудио- и видеоматериалов.

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья форма проведения практики устанавливается с учетом особенностей их

психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. Университет создает специальные условия для получения инвалидами и лицами с ОВЗ высшего образования. Под специальными условиями понимаются условия обучения инвалидов и лиц с ОВЗ, включающие в себя использование специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здание Университета и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ инвалидами и лицами с ОВЗ. Выбор мест прохождения практики для обучающихся с ОВЗ осуществляется с учетом состояния здоровья и требований по доступности для данной категории обучающихся. При определении мест учебной и производственной практик для инвалидов и лиц с ОВЗ должны учитываться рекомендации медико-социальной экспертизы, отраженные в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда. При необходимости для прохождения практик создаются специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, а также с учетом профессионального вида деятельности и характера труда, выполняемых студентом-инвалидом трудовых функций.

Объем практики:

Вид практики	курс	семестр	ЗЕТ	Количество часов	Количество недель
Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	1	1	6	216	4
	1	2	12	432	8
	2	3	12	432	8

7. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения производственной практики

В результате прохождения производственной практики обучающийся должен приобрести освоить следующие компетенции: ОК-2; ОПК-2; ПК-1; ПК-3; ПК-7; ПК-14; ПК-31

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

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

ПК-1 – готовностью 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;

ПК-3 – способностью 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;

ПК-7 – способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях;

ПК-14 – способностью анализировать технологические процессы производства продукции питания как объекты управления, производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания;

ПК-31 – способностью применять методики инженерных расчетов, необходимые для технологии проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания.

8. Структура и содержание производственной практики

Общая трудоемкость производственной практики составляет 1080 ч., 30 зачетных единицы.

Каждый раздел практики включает следующую структуру:

№	Раздел (этап) практики	Форма контроля
1.	Подготовительный этап.	Дневник о прохождении практики
2.	Экспериментальный этап.	Дневник о прохождении практики
3.	Аналитический этап.	Дневник о прохождении практики
4.	Завершающий этап.	Дневник о прохождении практики, Отчет о прохождении практики
5.	Вид промежуточной аттестации	Зачёт/дифференцированный зачет

9. Образовательные, научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые в производственной практике

В процессе прохождения практики используются как традиционные образовательные, научно-исследовательские и научно-производственные технологии (ознакомительные лекции, инструктаж по технике безопасности), так и технологии в активной и интерактивной формах (дистанционные, мультимедийные, разбор конкретных ситуаций, использование специализированных программных средств в решении поставленных задач, и др.).

Доступное программное лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, профессиональные базы данных, информационно-справочные системы, предоставляемые обучающемуся-практиканту как университетом, так и предприятием.

В процессе прохождения практики обучающиеся могут использовать информационные технологии, в том числе компьютерные симуляции, средства автоматизации проектирования и разработки программного обеспечения, применяемые в профильной организации, Интернет-технологии и др.

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения должен быть обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к одной или нескольким электронно-библиотечным системам (электронным библиотекам) и к электронной информационно-образовательной среде организации. Электронно-библиотечная

система (электронная библиотека) и электронная информационно-образовательная среда должны обеспечивать возможность доступа обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее - сеть «Интернет»), как на территории организации, так и вне ее.

10. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на практике

Перед прохождением практики обучающиеся знакомятся с «Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования – программы бакалавриата, специалитета и магистратуры, в ФГБОУ ВО «Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)»

Для руководства практикой, проводимой в Университете, назначается руководитель практики из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу Университета.

Руководитель практики от Университета:

- совместно с руководителем практики от профильной организации составляет рабочий график (план) проведения практики;
- разрабатывает индивидуальные задания для выполнения обучающимися в период практики;
- участвует в распределении обучающихся по рабочим местам и видам работ в организации, осуществляющей профессиональную деятельность;
- осуществляет контроль соблюдения сроков проведения практики и соответствием ее содержания, установленным образовательной программой требованиям к содержанию соответствующего вида практики;
- оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий, а также при сборе материалов к выпускной квалификационной работе в ходе преддипломной практики;
- осуществляет подбор организаций, на которых обучающиеся могут проходить практику соответствующего вида, участвует в отборе и проводит инструктивно-методическое сопровождение руководителей практики от организаций;
- готовит предложения по оформлению договорных отношений с организациями по вопросам проведения практики;
- организовывает и проводит с обучающимися установочное и отчетные мероприятия по результатам прохождения практики;
- проводит в ходе практики методические занятия для обучающихся;
- своевременно информирует Университет (филиал) о ходе и всех проблемах прохождения обучающимися практики;
- анализирует отчетную документацию обучающихся и оценивает их работу совместно с руководителями практики от организаций;
- проводит промежуточную аттестацию обучающихся по итогам практики в установленном порядке;
- несет ответственность совместно с руководителем практики от

организации за соблюдение обучающимися правил техники безопасности;

- вносит предложения по совершенствованию процедур проведения практики;

- комплектует и передает отчетную документацию обучающихся по практике на хранение в течение установленных сроков в соответствующий Учебный офис.

Тема индивидуального задания выбирается руководителем практики от кафедры с учетом возможностей базы практики, ее отраслевой принадлежности и должна быть внесена в задание на практику и дневник студента перед началом практики.

11. Формы промежуточной аттестации по итогам практики

Формой аттестации практики является зачет с оценкой (дифференцированный зачет). По итогам зачета обучающемуся могут быть выставлены оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно».

Текущий контроль при проведении практики осуществляется руководителем практики посредством контроля выполнения обучающимися индивидуального задания, направленного на формирование компетенций и достижение планируемых результатов обучения, предусмотренных программой практики.

Промежуточная аттестация обучающихся по итогам прохождения практики завершается дифференцированным зачетом и проводится:

- для очной и очно-заочной форм обучения - не позднее чем через месяц после ее окончания, в случае проведения практики в летний период - до 15 сентября;

- для заочной формы обучения - в первую неделю очередной сессии, следующей за проведением практики.

В течение всего периода прохождения практики, обучающиеся по программам магистратуры ведут дневник практики.

По итогам практики обучающиеся обязаны представить руководителю практики от Университета (филиала) отчет о прохождении практики по установленной форме.

В отчете обучающегося о прохождении практики должны быть отражены следующие сведения: адрес организации где проходила практика с указанием полного ее наименования, наименование должности, сроки и порядок прохождения практики, необходимые сведения о базе практики, результаты выполнения индивидуального задания на практику, дополнительные материалы (список изученной литературы, презентации, фото-, видеоматериалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике).

Обучающийся сдает отчет о прохождении практики руководителю практики от Университета (филиала) не позднее трех рабочих дней после окончания практики.

В случае, если практика проходит в летней период, обучающийся сдает

отчет о прохождении практики руководителю практики от Университета (филиала) не позднее 5 сентября.

Промежуточная аттестация обучающихся по итогам прохождения практики проводится в соответствии с Положением о текущем контроле, текущей и промежуточной аттестации обучающихся в Университете.

12. Оценочные средства для проведения текущей и промежуточной аттестации обучающихся по производственной практике

В процессе прохождения практики обучающимся-практикантом ведется дневник практики, в котором фиксируется вид и продолжительность деятельности в процессе выполнения задания по практике. Дневник является неотъемлемой частью отчета по практике. Рабочими документами для составления отчета также служат рабочие материалы и документы профильной организации, разрешенные для изучения и использования обучающемуся-практиканту. Объем и содержание представляемой в отчете информации по выполнению индивидуального задания каждым обучающимся уточняется с руководителями практики.

Шкала оценивания, в зависимости от уровня сформированности компетенций

Уровень сформированности компетенций			
<p>«недостаточный» » Компетенции не сформированы. Знания отсутствуют, умения и навыки не сформированы</p>	<p>«пороговый» Компетенции сформированы. Сформированы базовые структуры знаний. Умения фрагментарны и носят репродуктивный характер. Демонстрируется низкий уровень самостоятельности практического навыка.</p>	<p>«продвинутый» Компетенции сформированы. Знания обширные, системные. Умения носят репродуктивный характер применяются к решению типовых заданий. Демонстрируется достаточный уровень самостоятельности устойчивого практического навыка.</p>	<p>«высокий» Компетенции сформированы. Знания твердые, аргументированные, всесторонние. Умения успешно применяются к решению как типовых так и нестандартных творческих заданий. Демонстрируется высокий уровень самостоятельности, высокая адаптивность практического навыка</p>
Описание критериев оценивания			
<p>выполнено менее 60% заданий, предусмотренных в индивидуальном задании на производственную практику; – не подготовлен отчет по производственной практике или структура отчета не</p>	<p>выполнено 60%-69% заданий, предусмотренных в индивидуальном задании на производственную практику; – структура отчета не в полной мере соответствует рекомендуемой; – обучающийся в процессе</p>	<p>выполнено 70–89% заданий, предусмотренных в индивидуальном задании на производственную практику; задания выполнены с отдельными погрешностями, что повлияло на качество анализа полученных результатов; – структура отчета соответствует рекомендуемой;</p>	<p>выполнено 90–100% заданий, предусмотренных в индивидуальном задании на производственную практику; – структура отчета соответствует рекомендуемой, все положения отчета сформулированы правильно, использованы корректные</p>

<p>соответствует рекомендуемой;</p> <p>– в процессе защиты отчета</p> <p>обучающийся демонстрирует низкий уровень коммуникативности, неверно интерпретирует результаты выполненных</p>	<p>защиты испытывает затруднения при ответах на вопросы руководителя практики от Университета, способен ясно и четко изложить суть выполненных заданий и</p>	<p>– в процессе защиты отчета</p> <p>последовательно, достаточно четко изложил основные его положения, но допустил отдельные неточности в ответах на вопросы руководителя</p>	<p>обозначения используемых в расчетах показателей. В результате анализа выполненных заданий, сделаны правильные выводы; – в процессе защиты отчета последовательно,</p>
--	--	---	--

заданий. – в характеристике профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики отмечена несформированность знаний, умений навыков, предусмотренных программой практики	обосновать полученные результаты. – в характеристике профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики отмечена сформированность менее 50% знаний, умений и навыков, предусмотренных программой практики	практики от Университета. – в характеристике профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики отмечена сформированность основных знаний, умений и навыков, предусмотренных программой практики	четко и логично обучающийся изложил его основные положения и грамотно ответил на вопросы руководителя практики от Университета – в характеристике профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики отмечена сформированность всех знаний, умений и навыков, предусмотренных программой практики.
Оценка «неудовлетворительн о»	«зачтено» с оценкой «удовлетворительно»	«зачтено» с оценкой «хорошо»	«зачтено» с оценкой «отлично»

13. Учебно-методическое и информационное обеспечение производственной практики

а) основная литература:

- Кольман О.Я. и др. Разработка технологий получения продуктов функционального назначения с использованием вторичных сырьевых ресурсов растительного происхождения. - Изд-во СФУ, 2016

Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/967757>

- Джабоева А. С., Тамова М. Ю. Технология продуктов общественного питания, изд-во Магистр, 2016

Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/519624>

Карпов, В.И. Управление качеством питания школьников на основе кластеризации их генотипов / В.И. Карпов, Ю.И. Сидоренко, Н.А. Жученко // Материалы XXII Международной научно-практической конференции «Системный анализ в проектировании и управлении»: Тез. докл. Санкт-Петербург. – 22-24 мая 2018 г. – С. 152-158.

-Евгеньев Г.Б. и др. Основы автоматизации технологических процессов и производств/ Гаврюшин С.М., Грошев А.В., Овсянников М.Т. Шильников П.С./ том 1, изд-во МГТУ им. Н.Баумана, 2015

Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=29814189>

- Евгеньев Г.Б., Гаврюшин С.М., Хоботов Е.Н. Основы автоматизации технологических процессов и производств, том 2, изд-во МГТУ им. Н.Баумана, 2015

Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=29819833>

- Чудаков А.Д. Средства автоматизации и управления, изд-во Юрайт, 2016

Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=27910797>

- Гаврилов А.Н., Пятаков Ю.В. Средства и системы управления технологическими процессами, изд-во «Лань», 2016

Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=29918435>

- Васюкова А.Т. Любецкая Т. Р. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, изд-во Дашков и К, 2017

Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/512131>

- Васюкова А.Т., Славянский А. А., Куликов Д. А. Технология продукции общественного питания, изд-во Дашков К, 2018
Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/513905>
- Васюкова А.Т. Проектирование предприятий общественного питания, изд-во Дашков и К, 2018
Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/430289>
- Гайворонский К.Я., Щеглов Н.Г. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли, изд-во ФОРУМ, 2015
Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/484856>
- Мрыхина Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания, изд-во ФОРУМ, 2015
Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/493230>

б) Дополнительная литература

- Павлов А.Н. Физико-химические и коллоидно-химические основы пищевых технологий, изд-во МГУТУ, 2015
Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=26679785>
- Чебакова Г.В., Зачесова И.А. Экспертиза качества молока и молочных продуктов, изд-во ИНФРА-М, 2018
Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/973303>
- Кисленко В.Н., Дячук Т.И. Пищевая микробиология: микробиологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения, изд-во ИНФРА-М, 2018
Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/942738>
- Рязанова О.А., Николаева М.А. Товарный менеджмент и экспертиза продуктов детского питания, изд-во ИНФРА-М, 2016
Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/526414>
- Неповинных Н. В. Теоретическое обоснование и практические аспекты использования пищевых волокон в технологиях молкосодержащих продуктов диетического профилактического питания, изд-во ИНФРА-М, 2017
Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/906417>
- Faulk C, Dolinoy DC. Timing in everything: the when and how of environmentally induced changes in the epigenome of animals. *Epigenetics* 2011; 6:791–797
- Jimenez-Chillaron JC, Duaz R, Martinez D., Pentinat T, Ramon-Krauel M, Ribo S, Plosch T. The role of nutrition on epigenetic modifications and their implications on health. *Biochimie* 2012; 94: 2242-2263
- Landecker H. Food as exposure: Nutritional epigenetics and new metabolism. *BioSocieties* 2011; 6: 167–194
- Naviaux R.K. Mitochondrial control of epigenetics. *Cancer Biology & Therapy* 2008; 7 (8): 1191–1193
- Smiraglia DJ., Kulawiec M, Bistulfi GL, Gupta SG, Singh KK. A novel role for mitochondria in regulating epigenetic modification in the nucleus. *Cancer Biology & Therapy* 2008; 7(8): 1182–1190
- Wallace DC, Fan W. Energetics, Epigenetics, Mitochondrial Genetics. *Mitochondrion* 2010; 10(1): 12–31

Мосов, А.В. Методика разработки рационов коллективного питания: монография / А.В. Мосов, Н.М. Портнов– М.: Издательство «Центр Эйдос». – 2015. – 247 с

- Фридман А. М. «Экономика предприятий торговли и питания потребительского общества», изд-во Дашков и К, 2017

Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/415065>

- Липатова Л. П. Технология продукции общественного питания, изд-во ФОРУМ. 2016

<http://znanium.com/catalog/product/518473>

- Ратушный А. С. Технология продукции общественного питания, изд-во Дашков и К, 2016

<http://znanium.com/catalog/product/519492>

- Аминов С. С. Технология продукции общественного питания, ИНФРА-М, 2016

<http://znanium.com/catalog/product/520513>

- Парлюк Е. П. Управление процессом создания технических систем для АПК, изд-во ИНФРА-М, 2015

<http://znanium.com/catalog/product/504901>

- Маюрникова Л. А. Теоретическая инноватика: научно-инновационная деятельность и управление инновациями, изд-во ГИОРД, 2017

<http://znanium.com/catalog/product/858253>

- Беляев А.В., Федоров В.К., Черкасов М. Н. Основы социально-экономического управления в производстве, изд-во ИНФРА-М, 2015

<http://znanium.com/catalog/product/479878>

- Тихомирова О. Г. Управление проектами, изд-во ИНФРА-М, 2016

<http://znanium.com/catalog/product/537343>

- Кузьмина Н.М. Менеджмент персонала корпорации, изд-во ИНФРА-М, 2016

<http://znanium.com/catalog/product/504863>

- Кобиашвили Н.А. Менеджмент: традиционные и современные модели, изд-во ИНФРА-М, 2017

<http://znanium.com/catalog/product/563587>

- Фомичева Ю.Ю., Бороздина А.В. Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья, изд-во Техно – Декор, 2015

<https://elibrary.ru/item.asp?id=22952058>

- Гинс М.С., Романова Е.В., Плющиков В.Г., Пивоваров В.Ф. Функциональные продукты питания из растительного сырья, изд-во РУДН, 2017

<https://elibrary.ru/item.asp?id=29940718>

- Магомедов Г.О., Олейникова А.Я., Плотникова И.В., Лобосова А.А. Функциональные пищевые ингредиенты и добавки в производстве кондитерских изделий, изд-во ГИОРД, 2015

<https://elibrary.ru/item.asp?id=27314273>

- Сергачева Е.С., Соболева Е.В. Анализ сырья для производства хлебобулочных и кондитерских изделий, изд-во Университет ИТМО, 2015

<https://elibrary.ru/item.asp?id=30659529>

в) программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

Наименование программного обеспечения	Назначение
Windows XP/7	Многозадачная операционная система компании Microsoft
Adobe Reader/ FoxitReader	Программа для просмотра электронных документов
Internet Explorer/ Google Chrome	Браузер
Kaspersky Antivirus	Средство антивирусной защиты
Microsoft Office Excel	Программное обеспечение для работы с электронными документами
Microsoft Office Word	Текстовый процессор, предназначенный для создания, просмотра и редактирования текстовых документов
MS Office Power Point	Программа подготовки и просмотра презентаций

г) базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

- «Znaniy.com». Действующая ЭБС: ООО «ЗНАНИУМ» Договор №0373100036518000004 от 26.07.2018г. до 30.09.2019г. <http://znaniy.com/>
- ЭБС «Национальный цифровой ресурс «РУКОНТ»» Действующая ЭБС: ОАО «Центральный коллектор библиотек «БИБКОМ» Договор № РТ-023/18 от 30.03.2018г. до 02.04.2019 г. <http://rucont.ru/>
- СПС «КонсультантПлюс» В 2018г. в Отделе библиотеки института Экономики и права имеется доступ к СПС «КонсультантПлюс»
- Портал «Учебно-методическое обеспечение образовательной деятельности МГУТУ» Официальный сайт Университета <http://obp.mgutn.ru>

Перечень информационно-справочных систем

Наименование программного обеспечения	Назначение
Гарант	Предоставляет доступ к федеральному и региональному законодательству, комментариям и разъяснениям из ведущих профессиональных СМИ, книгам и обновляемым энциклопедиям, типовым формам документов, судебной практике, международным договорам и другой нормативной информации. Всего в нее включено более 2,5 млн. документов. В программе представлены документы более 13 000 федеральных, региональных и местных эмитентов
Консультант+	Содержит российское и региональное законодательство , судебную практику, финансовые и кадровые консультации, консультации для бюджетных организаций, комментарии законодательства, формы документов , проекты нормативных правовых актов, международные правовые акты, правовые акты по здравоохранению, технические

	нормы и правила.
--	------------------

14. Материально-техническое обеспечение производственной практики

В соответствии с договорами на проведение практики между университетом и профильной организацией, обучающиеся могут пользоваться ресурсами подразделений (цехов, залов и т.п.) библиотекой, технической и другой документацией профильной организации и университета необходимыми для успешного освоения обучающимися программы практики и выполнения ими индивидуальных заданий по практике.

Учебные аудитории университета для самостоятельных занятий оснащены пользовательскими автоматизированными рабочими местами по числу обучающихся, объединенных локальной сетью («компьютерный» класс), с возможностью подключения к сети Интернет и доступом к электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)»

Учебные аудитории университета для самостоятельных занятий оснащены пользовательскими автоматизированными рабочими местами по числу обучающихся, объединенных локальной сетью («компьютерный» класс), с возможностью подключения к сети Интернет и доступом к электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского(ПКУ)»

15. Рекомендации по организации практики обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на основании письменного заявления практика реализуется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальных особенностей); обеспечивается соблюдение следующих общих требований: использование специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего такому обучающемуся необходимую техническую помощь, обеспечение доступа в здания и помещения, где проходит практика, другие условия, без которых невозможно или затруднено прохождение практики по письменному заявлению обучающегося.

При реализации практики на основании письменного заявления обеспечивается соблюдение следующих общих требований: проведение практики для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся; присутствие в ассистента (ассистентов), оказывающего(их) обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей; пользование необходимыми обучающимся техническими средствами с учетом их индивидуальных особенностей.

Все локальные нормативные акты Московского государственного университета технологий и управления им. К.Г. Разумовского по вопросам

реализации практики доводятся до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме.

Предусмотрена возможность обучения по индивидуальному графику, при составлении которого возможны различные варианты проведения занятий: в академической группе и индивидуально, на дому с использованием дистанционных образовательных технологий.

Основной формой в дистанционном обучении является индивидуальная форма обучения. Главным достоинством индивидуального обучения для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья является то, что оно позволяет полностью индивидуализировать содержание, методы и темпы учебной деятельности инвалида, следить за каждым его действием и операцией при решении конкретных задач; вносить вовремя необходимые коррекции как в деятельность студента-инвалида, так и в деятельность преподавателя. Дистанционное обучение также обеспечивает возможности коммуникаций не только с преподавателем, но и с другими обучаемыми, сотрудничество в процессе познавательной деятельности.

При прохождении практики используются следующие организационные мероприятия:

- использование возможностей сети «Интернет» для обеспечения связи с обучающимися, предоставления им необходимых материалов для самостоятельного изучения, контроля текущей успеваемости и проведения тестирования.
- проведение видеоконференций, консультаций, и т.д. с использованием программ, обеспечивающих дистанционный контакт с обучающимся в режиме реального времени.
- предоставление электронных учебных пособий, включающих в себя основной материал по дисциплинам включенным в ОП.
- предоставление видеоматериалов, позволяющих изучать материал курса дистанционно.
- использование программного обеспечения и технических средств, имеющих функции адаптации для использования лицами с ограниченными возможностями.

14. Лист регистрации изменений

№ п/п	Содержание изменения	Реквизиты документа об утверждении изменения	Дата введения изменения
1.	Утверждена и введена в действие решением кафедры «Общественные процессы, СМИ и рекламные технологии на основании Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, уровень магистратура, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.11.2015 г. № 1332.	Протокол заседания кафедры № 6 от «28» февраля 2019 года	28.02.2019
2.	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социально сферы	Протокол заседания кафедры № 2 от «24» февраля 2020 года	01.02.2020
3.	Актуализирована с в связи с переименованием кафедры «Технология продукции и организации общественного питания и товароведение» в кафедру «Персонализированная диетология, ресторанный и гостиничный бизнес»	Протокол заседания кафедры № 2 от «21» сентября 2020 года	21.09.2020
4.	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социально сферы	Протокол заседания кафедры № 2 от «24» февраля 2021 года	21.09.2021