Министерство просвещения Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Ульяновский государственный педагогический университет
имени И.Н. Ульянова»
(ФГБОУ ВО «УлГПУ им. И.Н. Ульянова»)

Факультет Физико-математического и технологического образования
Кафедра Технологий профессионального обучения

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебно-методической работе
_____ С.Н. Титов
«25» июня 2021 г.

НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА

Программа производственной практики

основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата по направлению подготовки
44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям),

направленность (профиль) образовательной программы
Технология и организация ресторанного сервиса

(заочная форма обучения)

Составитель: Назаренко А.В.,
доктор педагогических наук профессор
кафедры технологий
профессионального обучения

Рассмотрено и одобрено на заседании ученого совета факультета физико-математического и технологического образования,
протокол от «21» июня 2021 г. № 7

Ульяновск, 2021

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 01D77C644FC1E54000000006381D0002
Владелец: Титов Сергей Николаевич
Действителен: с 19.07.2021 до 19.07.2022

1. **Вид и тип практики**

Производственная практика (научно-исследовательская работа) включена в обязательную часть Блока 2 Практика основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), направленность (профиль) образовательной программы «Технология и организация ресторанного сервиса», заочной формы обучения.

Вид практики: производственная.

Тип практики: научно-исследовательская.

2. **Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики**

Цель практики: содействие становлению профессиональной компетентности будущего педагога профессионального обучения через освоение педагогической деятельности.

В результате прохождения практики обучающийся должен овладеть следующими результатами обучения:

Компетенция и индикаторы ее достижения в дисциплине	Образовательные результаты дисциплины (этапы формирования дисциплины)		
	знает	умеет	владеет
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач. УК-1.1. Демонстрирует знание особенностей системного и критического мышления и готовность к нему. УК-1.2. Применяет логические формы и процедуры, способен к рефлексии по поводу собственной и чужой мыслительной деятельности. УК-1.3. Анализирует		ОР – 1 применять логические формы и процедуры, способен к рефлексии по поводу собственной и чужой мыслительной деятельности ОР – 2 аргументированно формировать собственное суждение и оценку информации, принимает обоснованное решение.	

источник информации с точки зрения временных и пространственных условий его возникновения. УК-1.4. Анализирует ранее сложившиеся в науке оценки информации. УК-1.5. Сопоставляет разные источники информации с целью выявления их противоречий и поиска достоверных суждений. УК-1.6. Аргументированно формирует собственное суждение и оценку информации, принимает обоснованное решение. УК-1.7. Определяет практические последствия предложенного решения задачи.			
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов		ОР-3 определять круг задач в рамках поставленной цели, определяет связи между ними ОР-4 представлять результаты проекта, предлагает	

и ограничений. УК-2.1. Определяет круг задач в рамках поставленной цели, определяет связи между ними УК-2.2. Предлагает способы решения поставленных задач и ожидаемые результаты; оценивает предложенные способы с точки зрения соответствия цели проекта УК-2.3. Планирует реализацию задач в зоне своей ответственности с учетом имеющихся ресурсов и ограничений, действующих правовых норм. УК-2.4. Выполняет задачи в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами и точками контроля, при необходимости корректирует способы решения задач УК-2.5. Представляет результаты проекта, предлагает возможности их использования и/или совешенствования		возможности их использования и/или совешенствования	
ОПК-8. Способен осуществлять педагогическую		ОР-5 применять методы анализа	

деятельность на основе специальных научных знаний ОПК-8.1. Применяет методы анализа педагогической ситуации, профессиональной рефлексии на основе специальных научных знаний ОПК-8.2. Проектирует и осуществляет учебно-воспитательный процесс с опорой на знания основных закономерностей возрастного развития когнитивной и личностной сфер обучающихся, научно-обоснованных закономерностей организации образовательного процесса.		педагогической ситуации, профессиональной рефлексии на основе специальных научных знаний ОР-6 проектировать и осуществлять учебно-воспитательный процесс с опорой на знания основных закономерностей возрастного развития когнитивной и личностной сфер обучающихся, научно-обоснованных закономерностей организации образовательного процесса в рамках научно-исследовательской деятельности	
ПК-2. Способен разрабатывать, обновлять программное и учебно-методическое обеспечение учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практик и планировать занятия		ОР- разрабатывать программную документацию по педагогической практике; разрабатывать учебно-методическое обеспечение педагогической	ОР- методикой работы с учебно-программной документацией; методами анализа учебно-методического обеспечения педагогической практики

ПК-2.1. Знать требования ФГОС СПО, содержание примерных (типовых) программ; требования профессиональных стандартов по соответствующему виду профессиональной деятельности. Требования и методические основы разработки программно-методического обеспечения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практик; современное состояние области науки и (или) профессиональной деятельности, соответствующей преподаваемым учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям), практикам. Структуру общих и профессиональных компетенций, формируемых в процессе обучения и профессионального воспитания рабочих (специалистов), а также характеристики воспитательных отношений: ценности, культуру обучающихся ПК-2.2. Уметь разрабатывать		практики. Планировать занятия по преподаваемым учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям) в рамках прохождения педагогической практики; анализировать проведение учебных занятий и организацию самостоятельной работы обучающихся в рамках педагогической практики.	

программную документацию по учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям), практикам; разрабатывать учебно-методическое обеспечение учебных предметов, курсов, 37 дисциплин (модулей), практик. Планировать занятия по преподаваемым учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям), практикам; анализировать проведение учебных занятий и организацию самостоятельной работы обучающихся. Вносить коррективы в рабочую программу, план изучения учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), образовательные технологии, задания для самостоятельной работы, собственную профессиональную деятельность ПК-2.3. Владеть методикой работы с учебно-программной документацией; методами анализа учебно-методического			

обеспечения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практик.			

3. Место практики в структуре образовательной программы

Производственная практика (научно-исследовательская работа) программы бакалавриата 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям) направленность (профиль) образовательной программы: «Технология и организация ресторанного сервиса» заочной формы обучения.

Практика опирается на результаты обучения, сформированные в рамках дисциплин и практик учебного плана, изученных обучающимися в предыдущих семестрах: «Общая педагогика», «Общая и социальная психология», «Психолого-педагогические технологии», «Методика обучения и воспитания»,« Педагогика профессионального образования»,« Психология профессионального образования»,« Введение в профессионально-педагогическую деятельность»,«Методика профессионального обучения», «Профессионально-педагогические технологии», «Педагогический эксперимент в профессиональном образовании», «Ознакомительная практика», «Эксплуатационная практика», «Профессионально-квалификационная практика».

Результаты практики являются становлением профессиональной компетентности будущего педагога профессионального обучения через освоение педагогической деятельности. Практика призвана обеспечить функцию связующего звена между теоретическими знаниями, полученными при усвоении университетской образовательной программы, и практической деятельностью по внедрению этих знаний в реальный учебный процесс. Условия протекания, характер и содержание практики максимально ориентированы на реальную профессиональную педагогическую деятельность. Результаты практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности являются практико-ориентированной и опытно-экспериментальной основой для «Подготовки к сдаче государственного экзамена» и «Подготовки к защите ВКР».

4. Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность:

Номер семестра	Трудоемкость		Кол-во учебных недель	Форма промежуточной аттестации
	Зачетные единицы	Кол-во часов		
10семестр	9	324	6	Зачет с оценкой
Итого:	**9**	**324**	**6**	

5. Содержание практики, формы отчетности по практике

№ п/п	Разделы практики	Трудоемкость З.Е./акад.час	Виды работы	Формы текущего контроля
1	Подготовительный этап (1 неделя)	1/36	Исследовательский инструктаж, в том числе инструктаж по технике безопасности. Определение темы в сфере ресторанного сервиса. Постановка проблемы. Выдача индивидуальных заданий в соответствии с темой и научно-практической проблемой.	Оформление необходимых бланков и заполнение дневника практики.
2	Этап научно-исследовательской работы	4/144	Изучение литературы; работа с источниками. Разработка программы исследования. Сбор, анализ и обработка необходимой информации. Систематизация информации. Разработка вариантов решения поставленной проблемы.	Проверка руководителем всех материалов. Индивидуальные консультации.
3	Отчетный этап	1/36	Подготовка отчета по научно-исследовательской практике. Подготовка материала для написания выпускной квалификационной работы	Защита отчета.

Содержание этапов практики:

Содержание научно-исследовательской практики определяется кафедрой, осуществляющей подготовку бакалавров соответствующей специальности. НИП в семестре может осуществляться в следующих формах:

- осуществление научно-исследовательских практик в рамках госбюджетной научно-исследовательской работы кафедры (сбор, анализ научно-теоретического материала, сбор эмпирических данных, интерпретация экспериментальных и эмпирических данных);

- выполнение научно-исследовательских видов деятельностей в рамках грантов, осуществляемых в рамках УлГПУ;

- участие в научно-исследовательских практиках, выполняемых кафедрой в рамках договоров с предприятиями (организациями), исследовательскими коллективами организаций и зарубежных учреждений;

- участие в организации и проведении научных и научно-практических конференций, круглых столах, дискуссиях, диспутах, организуемых кафедрой, факультетом, УлГПУ;

- самостоятельное проведение семинаров, мастер-классов, круглых столов по актуальной проблематике;

- участие в конкурсах научно-исследовательских практик;

- осуществление самостоятельного исследования по актуальной проблеме в рамках магистерской диссертации;

- ведение библиографической работы с привлечением современных информационных и коммуникационных технологий;

- рецензирование научных статей;

- разработка и апробация диагностирующих материалов;

- разработка страниц сайта УлГПУ, посвященных НИР;

- участие в подготовке плана и отчета по НИР кафедры и т.д.

Перечень форм научно-исследовательской практики в семестре для бакалавров может быть конкретизирован и дополнен в зависимости от специфики программыбакалавриата и темы исследования.

Содержание НИП каждого семестра указывается в индивидуальном плане студента-бакалавра, разрабатывается совместно с научным руководителем, утверждается на заседании кафедры и фиксируется по каждому году обучения в отчете по НИП.

Научно-исследовательская работа по программе бакалавриатаНаправление 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям)профиль: Технология и организация ресторанного сервисаявляется систематическим элементом учебного процесса. Научно-исследовательская работа бакалавра включает: изучение литературы по теме исследования; практическую работы по реализации организационно-управленческих функций; публикацию статей; подготовку текста В.К.Р.

Основные этапы научно-исследовательской работы:

1.Планирование НИП: ознакомление с тематикой научно-исследовательских практик в данной сфере; выбор бакалавром темы исследования.

2.Непосредственное выполнение научно-исследовательской работы.

3.Корректировка плана проведения НИП в соответствии с полученными результатами.

4.Составление отчета о научно-исследовательской практики.

5.Публичная защита отчета.

Результаты научно-исследовательской работы бакалавров, должны быть следующие:

во втором курсе обучения:

- подбор и изучение основных литературных источников, которые будут использованы в качестве теоретической базы;

- подробный обзор литературы по теме В.К.Р, основанный на актуальных научно-исследовательских публикациях и содержащий анализ основных результатов и положений, полученных ведущими специалистами в области проводимого исследования, оценку их применимости в рамках научного исследования, а также предполагаемый личный вклад автора в разработку темы. Основу обзора литературы должны составлять источники, раскрывающие теоретические аспекты изучаемого вопроса, в первую очередь научные монографии и статьи научных журналов.

- сбор фактического материала для В.К.Р., включая разработку методологии сбора данных, методов обработки результатов, оценку их достоверности и достаточности для завершения работы над В.К.Р.

- оценка современного состояния проблемы исследования с применением широкого круга представления и обработки аналитических исследований; выявление положительных сторон и недостатков; определение основных научно-обоснованных направлений совершенствования исследуемого вопроса.

В соответствии с содержанием и структурой НИП бакалавр обязан в конце 5 семестра обучения на основании отзыва научного руководителя, представить отчет о проделанной работе на научно-исследовательском семинаре, проводимом в установленные сроки на кафедре. Итогом НИП является зачет с оценкой (дифференцированный зачет) на пятом курсе в 5 семестре.

В процессе выполнения научно-исследовательской практики для организации самостоятельной работы, выпускающая кафедра составляет тематический план НИП, а также предоставляет библиотечный фонд УлГПУ.

Ведение самостоятельной научно-исследовательской работы предполагает использование:

- электронно-библиотечных систем для самостоятельного изучения научной и учебно-методической литературы;

- справочно-правовых систем Консультант+ и Гарант;

- информационные технологии для сбора, хранения и обработки информации;

- социологические методы сбора и обработки информации;

- методы, модели и программные средства прогнозирования и планирования процессов и явлений в управлении персоналом.

В процессе научно-исследовательской работы предполагаются:

- самостоятельная работа студентов по изучению научной и учебно-методической литературы;

- консультации ведущих преподавателей.

Результаты научно-исследовательской работы должны быть оформлены в письменном виде (отчет) и представлены для утверждения научному руководителю. Отчет о научно-исследовательской работе бакалавра с визой научного руководителя должен быть представлен на выпускающую кафедру. К отчету прилагаются ксерокопии статей, тезисов докладов, опубликованных за текущий семестр, а также докладов и выступлений бакалавра в рамках научно-исследовательских семинаров.

6. Оценочные материалы для проведения текущей и промежуточной аттестации обучающихся

Организация и проведение аттестации обучающегося

ФГОС ВО в соответствии с принципами Болонского процесса ориентированы преимущественно не на сообщение обучающемуся комплекса теоретических знаний, но на выработку у обучающегося компетенций – динамического набора знаний, умений, навыков и личностных качеств, которые позволят выпускнику стать конкурентоспособным на рынке труда и успешно профессионально реализовываться.

В процессе оценки обучающегося необходимо используются как традиционные, так и инновационные типы, виды и формы контроля. При этом постепенно традиционные средства совершенствуются в русле компетентностного подхода, а инновационные средства адаптированы для повсеместного применения в российской вузовской практике.

Цель проведения аттестации – проверка освоения образовательной программы при выполнении программы практики через сформированность образовательных результатов.

Промежуточная аттестация завершает прохождение практики; помогает оценить крупные совокупности знаний и умений и навыков, формирование определенных компетенций.

В период прохождения практики студенты обязаны провести научное исследование. Например, это может быть проведение педагогического эксперимента по теме исследования для курсовой или выпускной квалификационной работы.

По решению кафедрального руководителя задание по научно-исследовательской работе может быть выполнено одним студентом или группой студентов (2-4 человека).

Тематика научно-исследовательских работ бакалавров определена потребностями академии и кафедры экономики и управления, ответственной за проведение практики.

В течение данной НИП используются индивидуальные формы контроля.

В отчете должно быть отражено:

- название, организационно-правовая форма, вид деятельности организации (отраслевая принадлежность, производимая или реализуемая продукция, оказываемые услуги);
- место расположения организации;
- история создания и развития организации: миссия, цели, задачи организации, время образования, основные этапы развития);
- законодательные и нормативные документы, регулирующие деятельность организации (Гражданский Кодек РФ, Трудовой Кодекс РФ, Закон об акционерных обществах, Закон об обществах с ограниченной ответственностью и др.);
- структура управления организации;
- информация о кадровом составе организации: должности, численность персонала, структура персонала;
- функционально-должностные обязанности работника сферы общественного питания;
- характеристика деятельности отдела, в котором студент проходил практику: название отдела, его функции, взаимосвязь с другими отделами;
- должностные обязанности сотрудников отдела, в котором студент проходил практику;
- анализ основных методов, способов и средств получения, хранения, переработки информации на предприятии.

Материалы, используемые для текущего контроля успеваемости обучающихся по практике

Оценочным средством текущего оценивания является отчет по практике. Контроль ведется регулярно в течение всей практики.

Критерии оценивания

Критерии оценивания знаний обучающихся по практике

№ п/п	Содержание этапа	Баллы
1	Планирование НИП: ознакомление с тематикой научно-исследовательских практик в данной сфере; выбор бакалавром темы исследования.	100
2	Непосредственное выполнение научно-исследовательской работы.	300
3.	Корректировка плана проведения НИП в соответствии с полученными результатами.	100
4.	Составление отчета о научно-исследовательской практики.	200
5.	Публичная защита отчета.	200
Итого:		900

Критерии оценивания работы обучающегося по итогам практики

По итогам практики, трудоёмкость которой составляет 9 ЗЕ и проходит в 5 семестре, обучающийся набирает определённое количество баллов, которое соответствует отметкам «отлично», «хорошо», удовлетворительно», «неудовлетворительно» согласно следующей таблице:

Количество баллов	Отметка
181 – 200 баллов	«отлично»
101 – 180 баллов	«хорошо»
61 – 100 баллов	«удовлетворительно»
менее 60 баллов	«неудовлетворительно»

Для самостоятельной подготовки к практике рекомендуется использовать учебно-методические материалы:

1. Шарафутдинов,А.М. Технология приготовления полуфабрикатов [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 26 с.
2. Шарафутдинов,А.М. Хранение и консервирование пищевого сырья и продукции [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 12 с.
3. Шарафутдинов,А.М. Пищевая ценность продуктов питания [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 16 с.
4. Шарафутдинов,А.М. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 11 с.

5. Шарафутдинов,А.М. Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 17 с.
6. Шарафутдинов,А.М. Производственно-хозяйственная деятельность гостинично-ресторанного комплекса [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 13 с.
7. Шарафутдинов,А.М. Организация работы бара [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 13 с.
8. Шарафутдинов,А.М. Обслуживание потребителей организаций общественного питания [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 16 с.
9. Шарафутдинов,А.М. Банкетный сервис [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 13 с.
10. Шарафутдинов,А.М. Экспертиза пищевых продуктов [Текст] : учебно-методические рекомендации / МОиН РФ, ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 15 с.
11. Шарафутдинов,А.М.Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии [Текст] : учебно-методические рекомендации / МОиН РФ, ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 17 с.
12. Шарафутдинов,А.М. Товароведение продовольственных товаров [Текст] : учебно-методические рекомендации / МОиН РФ, ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 11 с
13. Шарафутдинов,А.М. Обслуживание потребителей организаций общественного питания [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 12 с.

7. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики

Основная литература

1. Основы научных исследований : учебное пособие / Б.И. Герасимов, В.В. Дробышева, Н.В. Злобина [и др.]. — 2-е изд., доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2022. — 271 с. — [Режим доступа: https://znanium.com/catalog/document?id=385448]

2. Основы патентоведения : учеб. пособие / И.Н. Кравченко, В.М. Корнеев, А.В. Коломейченко [и др.] ; под ред. И.Н. Кравченко. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 252 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс; Режим доступа: http://new.znanium.com]. — (Высшее образование: Магистратура). — www.dx.doi.org/10.12737/21945. - ISBN 978-5-16-012331-8. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/996024 (дата обращения: 18.02.2022).

Дополнительная литература

1. Шкляр, М. Ф. Основы научных исследований : учебное пособие для бакалавров / М. Ф. Шкляр. – 7-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. - [Режим доступа:https://znanium.com/catalog/document?id=358551]

2. Беспалов, Р. А. Основы научных исследований : учеб. пособие / Р.А. Беспалов. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 111 с. — [Режим доступа:https://znanium.com/catalog/document?id=345092]

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

* Архиватор 7-Zip,
* Антивирус ESET Endpoint Antivirus for Windows,
* Операционная система Windows Pro 7 RUS Upgrd OLP NL Acdmc,
* Офисный пакет программ Microsoft Office Professional 2013 OLP NL Academic,
* Программа для просмотра файлов формата DjVuWinDjView,
* Программа для просмотра файлов формата PDF AdobeReader XI,
* Браузер GoogleChrom

Интернет-ресурсы

- Новости, статьи, материалы по деятельности предприятий общественного питания и индустрии гостеприимства**.** [Электронный ресурс]. Режим доступа:.http://www.horeca.ru/
- Информационные и справочные материалы по вопросам организации и управления деятельностью предприятий общественного питания./ [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://www.restorante.com.ru//.
- Статьи, обзоры,семинары и пр. по основным направлениям деятельности предприятий общественного питания./ [Электронный ресурс]. Режим доступа.http://restcon.ru/
- www.htmlbook.ru - электронный учебник по *html*.
- Один из ведущих сайтов рунета посвященный новостям и технологиям сферы общественного питания. Статьи ведущих деловых изданий, посвященные различным аспектам деятельности предприятий общественного питания. [Электронный ресурс]. Режимдоступа:http://restorus.com/.
- Важнейшие задачи Федерации – представление интересов индустрии гостеприимства в Государственных органах, участие в разработке нормативных документов, регулирующих работу отрасли, создание благоприятного имиджа индустрии питания и гостеприимства, организация рынка ресторанных и отельных услуг../ [Электронный ресурс]. Режим доступа:www.new.frio.ru.
- http://biblioclub.ru/ - Университетская библиотека ONLINE.
- http://znanium.com/ - Университетская библиотека ONLINE
- http://www.edu.ru - Федеральный портал «Российское образование»
- http://www.openet.ru/ - Российский портал открытого образования,
- http://pedagogic.ru/ - Педагогическая библиотека.