Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 11.11.2026 20:24:45
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfee392f7224a676a271b2

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского»

КАФЕДРА ТЕХНОЛОГИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИМЕНИ А.Ф. КОРШУНОВОЙ

УТВЕРЖДАЮ:
Проректор по учебно-методической работе
_____ Л.В. Крылова
(подпись)
«__26__» ____02_____ 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

Б2.О.01(Н) НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА

(шифр, название дисциплины)

Укрупненная группа направлений подготовки	19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии (код, наименование)
Образовательная программа высшего образования	– программа магистратуры
Направление подготовки	19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (код, наименование)
Профиль	нет (наименование)
Факультет	ресторанно-гостиничного бизнеса
Форма обучения, курс	очная форма, 1 курс заочная форма, 1 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Донецк
2025

Рабочая программа практической подготовки при проведении практики *Научно-исследовательская работа для обучающихся по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, разработанная в соответствии с учебным планом, утвержденным Ученым советом ФГБОУ ВО ДОННУЭТ:*

- *в 2025 г. - для очной формы обучения;*
- *в 2025 г. - для заочной формы обучения.*

Разработчики: Антошина Ксения Анатольевна, профессор, д-р экон. наук,
Кравченко Наталья Викторовна, канд.техн.наук, доцент

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой

Протокол от «_03__» ___02____ 2025 года № __19___

Зав. кафедрой технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой

_____ Антошина К.А.
(подпись) (фамилия, инициалы)

КАФЕДРА ТЕХНОЛОГИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИМ. А.Ф. КОРШУНОВОЙ

СОГЛАСОВАНО
Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса

_____ Кошавка И.В.
(подпись) (фамилия, инициалы)

ФАКУЛЬТЕТ РЕСТОРАННО-ГОСТИНИЧНОГО БИЗНЕСА

Дата «_03__» ____02___ 2025 года

ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»
Протокол от «_26__» ____02____ 2025 года № ___7__

Председатель_____ Крылова Л.В.
(подпись) (фамилия, инициалы)

© Антошина К. А., Кравченко Н.В., 2025г
© Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2025 г

1. ОПИСАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

<table>
<tr><td rowspan="2">Наименование показателя</td><td rowspan="2">Наименование укрупненной группы направлений подготовки/ специальностей, направление подготовки/ специальность профиль/ магистерская программа/специализация, программа высшего образования</td><td colspan="2">Характеристика практической подготовки при проведении практики</td></tr>
<tr><td>Очная форма обучения</td><td>Заочная/ очно-заочная форма обучения</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Количество зачетных единиц – 21,5</td><td>Укрупненная группа 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»</td><td colspan="2" rowspan="2">Обязательная Б2.О.01(Н)</td></tr>
<tr><td>Направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания</td></tr>
<tr><td>Общее количество часов – 774</td><td>Профиль:
-</td><td colspan="2">Год подготовки</td></tr>
<tr><td rowspan="6">Количество часов в неделю для очной формы обучения - 54</td><td rowspan="6">Программа высшего образования – программа магистратуры</td><td>1,2й</td><td>1,2-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td>1,2,3-й</td><td>1,2,3-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Индивидуальные задания:</td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой</td></tr>
</table>

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

Научно-исследовательская работа является обязательным разделом основной профессиональной образовательной программы высшего образования программы магистратуры и является одной из форм организации учебного процесса.

Научно-исследовательская работа – вид учебной работы, направленный на расширение и закрепление теоретических знаний, приобретение и совершенствование практических навыков, полученных в процессе обучения по программе «магистратура» направления подготовки Технология продукции и организация общественного питания.

Выполнение магистрантами научно-исследовательских заданий в период практики должно опираться, с одной стороны, на понимание ими общей логики исследовательской работы, а с другой – на использование того адаптированного инструментария, который принят в современных научных исследованиях. Данная практика для магистрантов является одной из форм профессионального обучения в высшей школе и становления их как профессионала - исследователя.

Настоящая рабочая программа определяет понятие научно-исследовательской работы магистрантов, порядок ее организации и руководства, раскрывает содержание и структуру работы, требования к отчетной документации.

– **Цель** научно-исследовательской работы студентов – приобретение навыков и умений, необходимых для организации и проведения научных исследований, связанных с подготовкой выпускной квалификационной работы;

– формирование профессионального мировоззрения по направлению подготовки Технология продукции и организация общественного питания в соответствии с магистерской программой;

– сбор, анализ, обобщение научного материала, разработка оригинальных научных предложений и идей для подготовки выпускной квалификационной работы;

– получение навыков самостоятельной научно-исследовательской работы Научно-исследовательская работа студентов осуществляется в

соответствии с учебным планом, утвержденной программой и завершаетсясоставлением отчета о НИР и его защитой.

Задачами научно-исследовательской работы обучающихся являются:

− закрепление знаний, умений и навыков, полученных студентами в процессе изучения дисциплин магистерской программы;

− овладение современными методами и методологией научного исследования, в наибольшей степени соответствующие магистерской программе направления подготовки Технология продукции и организация общественного питания;

− совершенствование умений и навыков самостоятельной научно-исследовательской деятельности;

− приобретение опыта научной и аналитической деятельности. А также овладение умениями изложения научных результатов в виде отчетов, публикаций, докладов;− формирование представления о современных образовательныхинформационных технологиях;

− развитие исследовательских способностей;

− формирование навыков самообразования и самосовершенствования;

− содействие активизации научной деятельности магистрантов;

− усвоение правил и требований к оформлению текста научногоисследования, научно-справочного аппарата.

3. МЕСТО ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Практическая подготовка магистров при проведении практики Б2.О.01(Н) Научно-исследовательская работа относится к обязательной части ОПОП ВО по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Практика связана с дисциплинами практической подготовки: «Высокотехнологичные производства и инновационные ресторанные технологии», «Технологические основы безопасности и управление качеством продуктов питания», «Технология специальных продуктов», «Научные основы конструирования продуктов питания», «Современные методы исследований сырья и продуктов питания», «Стратегический менеджмент в предприятиях ресторанного хозяйства», «Специальные и инновационные виды обслуживания на предприятиях», «Стратегическое бизнес-планирование в общественном питании», «Проектирование предприятий ресторанного хозяйства (с использованием САПР)», «Информационные системы и коммуникативные технологии в ресторанном хозяйстве», «Договорное право». Практика является важнейшей составляющей обучения магистров. Во время практики обучающийся осуществляет проверку своих знаний, повышает их уровень, общаясь с профессионалами, занимается уточнением и перепроверкой предварительно полученной информации для выполнения выпускной квалификационной работы, практика также может стать началом постоянной работы.

4. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате прохождения практики у обучающегося должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
УК-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	ИДК-1$_{УК-1}$ Осуществляет критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода в области методологии и истории науки ИДК-2$_{УК-1}$ Вырабатывает стратегию действий в области методологии ИДК-3$_{УК-1}$ Осуществляет критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий в области научных
	исследований ИДК-4$_{УК-1}$ Осуществляет организацию инновационной деятельности и разработку инновационной стратегии предприятия на основе системного подхода; ИДК-5$_{УК-1}$ Использует логико-методологический инструментарий для критической оценки современных концепций философского и социального характера в своей предметной области
УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	ИДК-1$_{УК-2}$ Управляет проектом на всех этапах его жизненного цикла ИДК-2$_{УК-2}$ Оценивает риски и эффективность проекта
УК-3. Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	ИДК-1$_{УК-3}$ Организовывает и руководит работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели ИДК-2$_{УК-3}$ Планирует и корректирует работу команды с учетом интересов, особенностей поведения и мнений ее членов ИДК-3$_{УК-3}$ Учитывает в своей социальной и профессиональной деятельности интересы, особенности поведения и мнения людей, с которыми работает/ взаимодействует, в том числе посредством корректировки своих действий.
УК-4. Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	ИДК-1$_{УК-4}$. Применяет современные коммуникативные технологии для академического и профессионального взаимодействия. ИДК-2$_{УК-4}$ Представляет результаты академической профессиональной деятельности на различных публичных мероприятиях, включая международные
УК-6. Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	ИДК-1$_{УК.6}$ Определяет приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки ИДК-2$_{УК.6}$ Реализует приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки

ОПК-5. Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач	ИДК-1$_{ОПК.5}$ Использует научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно технологических задач. ИДК-2$_{ОПК.5}$ Планирует и реализует научные исследования в профессиональной области. ИДК-3$_{ОПК.5}$ Внедряет результаты научных исследований на предприятиях общественного питания.

В результате прохождения практики обучающийся должен:

знать:

− принципы анализа и систематизации собранного материала; различные методики проведения научных исследований в областитехнологии продукции и организации общественного питания;

уметь:

− анализировать и выявлять факторы, которые оказывают влияние на качество процессов производства продукции общественного питания и организации предоставления услуг потребителям на предприятии питания;

− оценивать исправность торгово-технологического оборудования и контрольно-измерительных приборов;

− пользоваться методами контроля качества технологических операций производства продукции на предприятии питания;

− разрабатывать и внедрять систему контроля на всех этапах на предприятии питания (производство, реализация, организация потребления продукции и услуг);

− исследовать, анализировать и разрабатывать рекомендации и предложения по повышению эффективности организационно-управленческой деятельности на предприятии питания.

− использовать статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продукции на предприятиях питания;

− использовать стандартное программное обеспечение при обработке экспериментальных данных проведенных научных исследований и разработке проектов предприятий питания и подготовке заданий на разработку смежных частей проектов;

− обосновывать актуальность выбранного направления исследования, адекватно подбирать средства и методы для решения поставленных задач в научном исследовании; делать обоснованные заключения по результатам проводимых исследований и оформлять их в виде научных докладов и публикаций; реферировать и рецензировать научные публикации; формулировать и решать задачи, возникающие в ходе написания аналитического обзора; вести научные дискуссии, опираясь на законы логики и правила аргументирования; строить продуктивные отношения с коллегами и профессорско- преподавательским составом;

владеть:

– методами организации и проведения научно-исследовательской работы в сфере технологии продукции и организации общественного питания; способами обработки получаемых данных и их интерпретацией; методами анализа и самоанализа, способствующими развитию личности магистранта.

5. ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

Этап практики	Описание содержания работы на каждом этапе (теме)
1.Подготовительный	1.1. Организационные вопросы прохождения практики: оформление на практику, инструктаж по технике безопасности, охране труда, правилам противопожарной безопасности; заполнение необходимых документов и составление графика прохождения практики на предприятии. Экскурсия по предприятию.
2. Основной	2.1. Общие сведения о предприятии: наименование предприятия, режим работы, специализация, форма собственности, правовой статус, реквизиты, вместимость зала, юридический адрес и т.п.
	2.2. Структура подразделений предприятия питания, их краткая характеристика и взаимосвязь.
	2.3 Анализ существующей управленческой структуры предприятия питания: ее преимущества и недостатки.
	2.4 Организация труда управленческого персонала предприятия (характеристика должностных обязанностей, анализ фактического выполнения должностных обязанностей).
	2.3 Организация управления подразделениями предприятия и анализ оптимальности кадрового состава управленческого звена.
3. Заключительный	3.1. Разработка мероприятий по совершенствованию организационно-управленческой деятельности различных подразделений на предприятии питания;
	3.2. Разработка оптимальной организационно-управленческой структуры для предприятия питания
	3.3. Выполнение индивидуального задания полученного от руководителя, направленного на углубление имеющихся и получение новых знаний по будущей специальности в соответствии с темой НИР
4. Оформление результатов практики	4.1. Написание отчета, подготовка и утверждение пакета отчетной документации. 4.2. Защита отчета по организационно-управленческой практике

6. СТРУКТУРА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

Название	Количество часов/дней	
	очная форма обучения	заочная/очно-заочная форма обучения
1	2	3
1. Подготовительный		
1.1. Организационные вопросы прохождения практики: оформление на практику, инструктаж по технике безопасности, охране труда, правилам противопожарной безопасности; заполнение необходимых документов и составление графика прохождения практики на предприятии. Экскурсия по предприятию.	9/1	9/1
2. Основной		
2.1. Общие сведения о предприятии: наименование предприятия, режим работы, специализация, форма собственности, правовой статус, реквизиты, вместимость зала, юридический адрес и т.п.	9/1	9/1

2.2. Структура подразделений предприятия питания, их краткая характеристика и взаимосвязь.	9/1	9/1
2.3 Анализ существующей управленческой структуры предприятия питания: ее преимущества и недостатки.	27/3	27/3
2.4 Организация труда управленческого персонала предприятия (характеристика должностных обязанностей, анализ фактического выполнения должностных обязанностей).	27/3	27/3
2.5 Организация управления подразделениями предприятия и анализ оптимальности кадрового состава управленческого звена.	27/3	27/3
3. Заключительный		
3.1. Разработка мероприятий по совершенствованию организационно-управленческой деятельности различных подразделений на предприятии питания;	30/4	30/4
3.2. Разработка оптимальной организационно-управленческой структуры для предприятия питания	30/3	30/3
3.3. Выполнение индивидуального задания полученного от руководителя, направленного на углубление имеющихся и получение новых знаний по будущей специальности в соответствии с темой НИР	30/3	30/3
4. Оформление результатов практики	18/2	18/2
Итого	216/24	216/24

7. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ

В ходе реализации практической подготовки при проведении научно-исследовательской работы по программе магистратуры для лиц с ограниченными возможностями используется индивидуальный подход в период всех этапов практики, начиная с организации и до промежуточной аттестации, в зависимости от индивидуальных особенностей лиц с ОВЗ или инвалидов :

– создание специальных рабочих мест в соответствии с характером ограничений здоровья и с учетом характера выполняемых трудовых функций на предприятии;

– доступность образовательных ресурсов для прохождения практической подготовки для инвалидов и лиц с учет индивидуальных особенностей лиц с ОВЗ или инвалидностью: состояния здоровья, физического развития и уровня социальной и профессиональной подготовленности;

– использование в ходе практики индивидуальной организационной формы;

– разработка индивидуальной программы практики с индивидуальным графиком посещения предприятия;

– обеспечение доступа к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

1) для слепых и слабовидящих:

– методические рекомендации оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;

– письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением, или могут быть заменены устным ответом;

– для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств;

– письменные задания оформляются увеличенным шрифтом.

2) для глухих и слабослышащих:

– разъяснения и рекомендации подаются в виде электронного документа, либо предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

– письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;

– защита отчета по практике проводится в письменной форме на компьютере; возможно проведение в форме тестирования.

3) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

– разъяснения и рекомендации оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;

– письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением;

– защита отчета по практике проводится в устной форме или выполняется в письменной форме на компьютере.

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

Процедура проведения промежуточной аттестации для обучающихся устанавливается с учетом их индивидуальных психофизических особенностей. Промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения предусматривается использование технических средств, необходимых в связи с индивидуальными особенностями обучающихся. Эти средства могут быть предоставлены университетом, или могут использоваться собственные технические средства.

Проведение процедуры оценивания результатов обучения допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.

Обеспечивается доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

1) для слепых и слабовидящих:
   – в печатной форме увеличенным шрифтом;
   – в форме электронного документа.
2) для глухих и слабослышащих:
   – в печатной форме;
   – в форме электронного документа.
3) для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:
   – в печатной форме;
   – в форме электронного документа.

Процедура проведения дифференцированного зачета по защите отчета практики для обучающихся устанавливается с учетом их индивидуальных психофизических особенностей.

Проведение процедуры оценивания результатов обучения допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения предусматривается использование технических средств, необходимых в связи с индивидуальными особенностями обучающихся.

Данный раздел рабочей программы практической подготовки при проведении практики может быть представлен:

– при наличии обеспечения указывается фактическое обеспечение практической подготовки при проведении практики с учетом общих рекомендаций по организации практики для лиц с ОВЗ и инвалидностью.

8. ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

Примерная тематика индивидуальных задания для магистров при прохождении организационно-управленческой практики:

1. Разработка технологий пищевых продуктов функционального назначения. Обоснование направлений использования новых продуктов питания растительного и животного происхождения.
2. Обоснование технологий пищевых продуктов с использованием пищевых и диетических добавок.
3. Разработка технологий пищевых продуктов для различных контингентов питающихся (школьники, студенты, рабочие различных отраслей промышленности).
4. Разработка технологий продуктов питания специального назначения.
5. Разработка (совершенствование) технологии продуктов питания лечебно-профилактического и лечебного назначения.
6. Разработка технологии рациональной переработки пищевых продуктов на предприятиях питания
7. Разработка технологий продуктов питания для SPA- и Welness – питания. Обоснование технологий производства пищевых продуктов с использованием новых видов оборудования.
8. Разработка технологий продукции с использованием молекулярной технологии.
9. Совершенствование организации питания различных групп населения.
10. Механизмы развития ресторанного бизнеса в условиях нестабильн социально-политической среды.
11. Методология исследования развития предприятий ресторанного бизнеса.
12. Организация различных видов деятельности предприятий ресторанного бизнеса.
13. Совершенствование различных видов деятельности предприятий ресторанного бизнеса.
14. Управление развитием и/или различными видами деятельности предприятий ресторанного бизнеса.
15. Процесс моделирования и оценки компетенции специалиста сферы ресторанного бизнеса.
16. Организационно-экономические аспекты использования полуфабрикатов различной степени готовности на предприятиях питания.
17. Совершенствование организации работы производства с применением научных подходов к организации труда на предприятиях питания.
18. Разработка новых видов малоотходных (безотходных) технологий для предприятий питания.
19. Разработка и формирование концепции современного предприятия питания

20. Направления и резервы роста производительности труда на предприятиях общественного питания.

21. Использование нанотехнологий как эффективной основы современного предприятия питания

22. Разработка (совершенствование) кулинарной продукции длительного хранения.

23. Использование IT- технологий в общественном питании.

24. Обеспечение безопасности пищевых продуктов при оказании услуг на предприятиях питания различных типов и классов.

25. Повышение эффективности использования механического оборудования на предприятиях питания.

26. Разработка и процесс внедрения стандартов качества на предприятиях ресторанного бизнеса.

Конкретизация темы индивидуального задания осуществляется руководителем практики от Университета в соответствии с темой НИР обучающегося и его научными предпочтениями и наработками.

9. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Оценочные средства детализируются по видам работ в оценочных материалах по практической подготовке при прохождении практики, которые утверждаются на заседании кафедры.

Система оценивания практической подготовки при прохождении практики

Форма контроля	**Макс. количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль:		
– содержательная часть отчета	40	40
– индивидуальное задание	40	40
Защита работы	20	20
Промежуточная аттестация	дифференцированный зачет	*100*
Итого за семестр	*100*	

Примечание. В соответствии с утвержденными оценочными материалами по практической подготовке при проведении практики.

10. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Соответствие государственной шкалы оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	**По государственной шкале**	**Определение**
90-100	«Отлично» (5)	отлично – отличное выполнение с незначительным количеством неточностей

80-89	«Хорошо» (4)	хорошо – в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 10 %)
75-79		хорошо – в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 15 %)
70-74	«Удовлетворительно» (3)	удовлетворительно – неплохо, но со значительным количеством недостатков
60-69		удовлетворительно – выполнение удовлетворяет минимальные критерии
35-59	«Неудовлетворительно» (2)	неудовлетворительно – с возможностью повторной аттестации
0-34		неудовлетворительно – с обязательным повторным изучением дисциплины (выставляется комиссией)

11. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная:

1. Басенко, В.П. Организационное поведение: современные аспекты трудовых отношений : учебное пособие / В.П. Басенко, Б.М. Жуков, А.А. Романов. – Москва : Дашков и К, 2016. – 384 с. – ISBN 978-5-394-01312-6. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/93340. – Загл. с экрана.

2. Организационное проектирование [Текст] : учебник / В. А. Баринов; Ин-т экономики и финансов "Синергия". – Москва : ИНФРА-М, 2013. –- 384 с. – (Учебники для программы МВА);

3. Брагина, З. В. Методология научных исследований [Электронный ресурс] : учеб. пособие / З. В. Брагина, Ю. В. Соколова, А. В. Керпелева ; ООВО "МУБиНТ" . – Ярославль : МУБиНТ, 2016 . – Локал. компьютер. сеть НБ ГОВПО "ДонНУЭТ".

Дополнительная:

1. Панина, З. И. Организация и планирование деятельности предприятия сферы сервиса: Практикум : учебное пособие / З.И. Панина, М.В. Виноградова. – 2-е изд. – Москва : Дашков и К, 2017. – 244 с. – ISBN 978-5-394-01984-5. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/93421. – Загл. с экрана.

2. Головачев, А. С. Конкурентоспособность организации : учебное пособие / А.С. Головачев. – Минск : Вышэйшая школа, 2012. – 319 с. – ISBN 978-985-06-1862-7. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/65237. – Загл. с экрана.

3. Дубровин, И. А. Поведение потребителей : учебное пособие / И.А. Дубровин. – 4-е, изд. – Москва : Дашков и К, 2017. – 310 с. – ISBN 978-5- 394-01475-8. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/93525. – Загл. с экрана.

4. Высокотехнологичные производства продуктов питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Т.В. Пилипенко [и др.].- Электрон. текстовые данные. – СПб.: Интермедия, 2014. – 112с. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/30205. – Загл. с экрана.

5. Экономика и управление на предприятии : учебник / А.П. Агарков, Р.С. Голов, В.Ю. Теплышев, Е.А. Ерохина. – Москва : Дашков и К, 2017. – 400 с. – ISBN 978-5-394-02159-6. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/93541. – Загл. с экрана.

8. Современное состояние ресторанного бизнеса : учебное пособие / Н.С. Родионова, В.М. Сидельников, Е.С. Попов, А.В. Богомолов. – Воронеж : ВГУИТ, 2018. – 227 с. – ISBN 978-5-00032-365-6. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/117809. – Загл. с экрана.

9. Алавердов, А. Р. Управление человеческими ресурсами организации : учебник / А.Р. Алавердов. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва : Университет «Синергия», 2017. – 680 с. – ISBN 978-5-4257-0269-2. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/93237. – Загл. с экрана

Локальные нормативные акты:

1. Положение о практической подготовке обучающихся, осваивающих основные образовательные программы высшего образования. ПП-2-229/УН. Редакция 2. Введено в действие приказом от22.12.2023 № 679 оп – Донецк: ДОННУЭТ, 2023. – 3 с.

2. Регламент организации практической подготовки при проведении практики обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования. ПП 2-230/УН. Редакция 2. Введено в действие приказом от 30.01.2024 № 28 оп. – Донецк, ДОННУЭТ, 2024. – 75 с.

3. Порядок проведения практики для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. ПП 2-180/УН. Редакция 2. Введено в действие приказом от 30.01.2024 № 28 оп. – Донецк, ДОННУЭТ, 2024. – 5 с.

12. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. Автоматизированная библиотечная информационная система UNILIB [Электронный ресурс] – Версия 1.100. – Электрон. дан. – [Донецк, 1999-]. – Локал. сеть Науч. б-ки ГО ВПО Донец. нац. ун-та экономики и торговли им. М. Туган-Барановского. – Систем. требования: ПК с процессором; Windows; транспорт. протоколы TCP/IP и IPX/SPX в ред. Microsoft ; мышь. – Загл. с экрана.

2. IPRbooks: Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс]: [«АЙ Пи Эр Медиа»] / [ООО «Ай Пи Эр Медиа»]. – Электрон. текстовые, табл. и

граф. дан. – Саратов, [2018]. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru. – Загл. с экрана.

3. Elibrary.ru [Электронный ресурс]: науч. электрон. б-ка / ООО Науч. электрон. б-ка. – Электрон. текстовые. и табл. дан. – [Москва]: ООО Науч. электрон. б-ка., 2000- .– Режим доступа : https://elibrary.ru. – Загл. с экрана.

4. Научная электронная библиотека «КиберЛенинка» [Электронный ресурс] / [ООО «Итеос» ; Е. Кисляк, Д. Семячкин, М. Сергеев]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва: ООО «Итеос», 2012-]. – Режим доступа : http://cyberleninka.ru. – Загл. с экрана.

5. Университетская библиотека ONLINE: Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс]: ООО «Директ-Медиа». – Электрон. текстовые дан. – [Москва], 2001. – Режим доступа : https://biblioclub.ru. – Загл. с экрана.

6. Электронный каталог Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского [Электронный ресурс] / НБ ДонНУЭТ. – Электрон. дан. – [Донецк, 1999-]. – Режим доступа: http://catalog.donnuet.ru – Загл. с экрана.

13. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ

Производственная организационно-управленческая практика проводится в структурных подразделениях ГО ВПО «ДонНУЭТ» либо на предприятиях сферы общественного питания в г. Донецка.

№пп	Название предприятия	№ договора, дата заключения (Начало и окончание договора)
1	ООО «Центр развития общественного питания» №11 от 06.12.2018 г.	№11 от 06.12.2018 г. 01.01.2019-31.12.2029
2	ООО «Оксамит» кафе «Миллениум» №133 от 22.12.2021 г.	№133 от 22.12.2021 22.12.2021-31.12.2026
3	ООО ПП «Комбинат пищевых продуктов»	№133 от 22.12.2021 г. 22.12.2021-31.12.2026
4	ООО «Лаконд»	№9 от 10.04.2020 10.04.2020-31.12.2025
5	ООО «Галактика»	№101-9/88 от 18.06.2021 18.06.2021-31.12.2026

При прохождении практики в структурных подразделениях образовательной организации предусмотрено наличие специальных помещений, а также помещений для самостоятельной работы, оснащенных компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации:

Научно-исследовательские лаборатории – ауд 3309; 3209 – помещения для самостоятельной работы.

14. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ФИО педагогического (научно-педагогического) работника, осуществляющего руководство практической подготовкой при проведении практики	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/ внешнего совмести-тельства; на условиях договора гражданско-правового характера (далее – договор ГПХ)	Должность, ученая степень, ученое звание	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании[1]
Антошина Ксения Анатольевна	штатный	Зав. кафедрой технологии и организации производства продуктов питания им. А. Ф. Коршуновой, доктор экономических наук, ученое звание – доцент	Высшее, специальность «Товароведение и коммерческая деятельность», квалификация «профессионал в сфере товароведения и коммерческой деятельности», диплом кандидата наук КА № 000027, аттестат доцента, диплом доктора наук ДА №00131	1. Удостоверение о ПК №800400005421, 18.11.2024 (вне плана), курсы при ЦДПО 36ч., ФГБОУ ВО "ДОННУЭТ" ЦДПО, Донецк
Кравченко Наталья Викторовна	По основному месту работы	Должность - доцент, кандидат технических наук	Высшее, технология питания, инженер-технолог, диплом кандидата наук ДК №023079	1. Удостоверение о повышении квалификации № 612400025780 от 14.09.2022 г., «Актуальные вопросы преподавания в образовательных учреждениях высшего образования: нормативно-правовое, психологопедагогическое и методическое сопровождение», 24 часа, ФГБОУ ВО "Донской государственный технический университет ", Ростов-на-Дону. 2. Справка о прохождении стажировки № 152/2 от 17.11.2022 г., «Изучение организации и технологии

				профессиональной деятельности», 72 часа, ООО "Донецкий комбинат замороженных продуктов", Макеевка. 3. Удостоверение о повышении квалификации № 771802830005 от 27.05.2022., «Работа в электронной информационнообразовательной среде», 16 часов, ФГБОУВО "Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова, г.Москва. 4. Удостоверение о повышении квалификации № 612400037087 от 19.09.2023 г., «Организационно-методические аспекты разработки и реализации программ высшего образования по направлениям подготовки Промышленная экология и биотехнологии», 36 часов, ФГБОУ ВО "Донской государственный технический университет ", Ростов-на-Дону. 5. Удостоверение о повышении квалификации № 800400005434 от 18.11.2024 г., «Современные информационные технологии в образовательной среде», 36 часов, ФГБОУ ВО "Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила ТуганБарановского", Донецк.