Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 28.10.2026 16:12:11
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e4[illegible]

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
_____ Крылова Л.В.
(подпись)
«25» марта 2026 г.

Б2.О.02(ПД) ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА

Укрупненная группа направлений подготовки	19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии (код, наименование)
Образовательная программа высшего образования	– программа бакалавриата
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (код, наименование)
Профиль	- (наименование)
Факультет	ресторанно-гостиничного бизнеса
Форма обучения, курс	очная форма, 4 курс заочная/очно-заочная форма, 5 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Донецк
2026

Рабочая программа дисциплины «Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа» для обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, разработана в соответствии с ОПОП ВО для набора обучающихся 2026 года.

Разработчик:
Владимиров С.В., канд.техн.наук, доцент кафедры технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой

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

Протокол от «24» 02 2026 года № 26

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

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

СОГЛАСОВАНО
Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса

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

Дата «24» 02 2026 года

ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»
Протокол от «25» 03 2026 года № 3

Председатель _____ Крылова Л.В.
(подпись) (фамилия, инициалы)

© Владимиров С.В., 2026 год
© Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2026 год

1. ОПИСАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

<table>
<tr><td rowspan="2">Наименование показателя</td><td rowspan="2">Наименование укрупненной группы направлений подготовки, направление подготовки, профиль, программа высшего образования</td><td colspan="2">Характеристика дисциплины</td></tr>
<tr><td>очная форма обучения</td><td>очно-заочная форма обучения</td></tr>
<tr><td>Количество зачетных единиц – 3</td><td>Укрупненная группа направлений подготовки
19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»
(код, название)</td><td colspan="2" rowspan="2">Обязательная</td></tr>
<tr><td></td><td>Направление подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(код, название)</td></tr>
<tr><td rowspan="6">Общее количество

часов – 108</td><td rowspan="6">Профиль

-

(название)</td><td colspan="2">Год подготовки</td></tr>
<tr><td>4-й</td><td>5-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td>8-й</td><td>10-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лекции</td></tr>
<tr><td>часов</td><td>часов</td></tr>
<tr><td rowspan="12">Количество часов в неделю для очной формы обучения:
аудиторных – 54</td><td rowspan="12">Программа высшего образования – программа магистратура</td><td colspan="2">Практические и семинарские занятия</td></tr>
<tr><td>часов</td><td>часов</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лабораторные занятия</td></tr>
<tr><td>___ часов</td><td>___ часов</td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостоятельная работа</td></tr>
<tr><td>часов</td><td>часов</td></tr>
<tr><td colspan="2">Форма промежуточной аттестации:</td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">Форма контроля</td></tr>
<tr><td>зачет с оценкой</td><td>зачет с оценкой</td></tr>
</table>

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:

для очной формы обучения –

для очно-заочной формы обучения –

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины:

является завершающим этапом обучения и проводится с целью обобщения и совершенствования знаний, закрепления практических умений и навыков на предприятии ресторанного хозяйства, приобретения профессионального опыта и подготовки будущего специалиста к самостоятельной трудовой деятельности, сбора материалов для подготовки выпускной квалификационной работы.

Также целью практики является формирование у обучающегося профессионального умения и опыта организации и проведения научных исследований по заданной проблеме, а также принимать самостоятельные решения в определенных производственных условиях, овладение современными методами и формами организации, средствами труда в их будущей работе.

Задачи дисциплины:

организация и осуществление технологического процесса производства кулинарной продукции; Планирование, организация и управление производством кулинарной продукции; Поиск, выбор и использование информации для проектирования предприятий по индустриальному производству кулинарной продукции; Научно-исследовательская деятельность, направленная на совершенствование индустриального производства кулинарной продукции; Изучение функций руководителя предприятия и его структурных подразделений, принятие участия в практическом решении производственных задач; Анализ хозяйственной деятельности предприятия, оформление научно обоснованных выводов и направлений совершенствования деятельности предприятия.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина Б2.О.04 (Пд) Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа относится к обязательной части ОПОП ВО. Изучается в 8 семестре на очной форме обучения, в 10 семестре на очно-заочной форме обучения; форма контроля – зачет с оценкой.

Изучение данной учебной дисциплины базируется на знаниях таких учебных дисциплин: «Проектирование предприятий ресторанного хозяйства», «Этнические кухни», «Физиология питания», «Пищевые технологии» и др.

Учебная дисциплина является основополагающей при выполнении выпускной квалификационной работы.

4. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате освоения дисциплины у обучающегося должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1УК-1 Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними ИДК-2УК-1 Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению ИДК-3УК-1 Критически оценивает надежность источников информации, работает с противоречивой информацией из разных источников ИДК-4$_{УК-1}$ Разрабатывает и аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ИДК-1$_{УК-2}$ Формулирует на основе поставленной цели и задачи, аргументирует оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм ИДК-2УК-2 Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемыми результатами их решения ИДК-3УК-2 Планирует необходимые ресурсы, для решения задач, в том числе с учетом их ограниченности и заменяемости
УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	ИДК-1$_{УК-3}$ Организует отбор членов команды для достижения поставленной цели, распределяя их роли в команде ИДК-2$_{УК-3}$ Планирует и корректирует работу команды; распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды, организует обсуждение результатов работы команды ИДК-3$_{УК-3}$ Разрешает конфликты и противоречия при деловом общении на основе учета интересов всех сторон
УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Донецкой Народной Республики и иностранном(ых) языке(ах)	ИДК-1УК-4 Составляет, переводит с иностранного языка на государственный язык ДНР и с государственного языка ДНР на иностранный различные профессиональные и академические тексты, в том числе на иностранном языке ИДК-2$_{УК-4}$ Представляет результаты академической и профессиональной деятельности в устной и письменной формах

	языке(ах) ИДК-3УК-4 Выбирает стиль общения на государственном языке ДНР и иностранном языке в зависимости от цели и условий партнерства; адаптирует речь, стиль общения и язык жестов к ситуациям взаимодействия ИДК-4УК-4 Представляет свою точку зрения при деловом общении и в публичных выступлениях
УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	ИДК-1УК-5 Знание закономерностей и особенностей социально-исторического развития различных культур в этическом и философском контексте. ИДК-2УК-5 Анализирует важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе исторического развития; обосновывает актуальность их использования при социальном и
УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	ИДК-1УК-6 Оценивает свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные), оптимально их использует для успешного выполнения порученного задания ИДК-2УК-6 Определяет приоритеты профессионального роста и способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки по
УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	ИДК-1УК-7 Выбирает здоровьесберегающие технологии для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма ИДК-2УК-7 Планирует свое рабочее и свободное время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности ИДК-3УК-7 Соблюдает и пропагандирует нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности
УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	ИДК-1УК-8 Анализирует факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, аварийно-опасных химических веществ, зданий и сооружений, природных и социальных явлений) ИДК-2УК-8 Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой

УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	ИДК-1УК-9 Знает понятие инклюзивной компетентности, ее компоненты и структуру; особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах ИДК-2УК-9 Умеет планировать и осуществлять профессиональную деятельность с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами
УК-10. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	ИДК-1УК-10 Использует основные законы и закономерности функционирования экономики; основы экономической теории, необходимые для решения профессиональных и социальных задач ИДК-2УК-10 Применяет экономические знания при выполнении практических задач; принимать обоснованные экономические решения в различных областях
УК-11. Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	ИДК-1УК-11 Разрабатывает мероприятия, направленные на профилактику и предупреждение преступлений и иных правонарушений ИДК-2УК-11 Обосновывает свою нетерпимость к коррупционному поведению ИДК-3УК-11 Применяет основные приемы соблюдения нравственных, этических и правовых норм в профессиональной сфере
ПК-1 Способен оперативно управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИДК-1ПК-1 Разрабатывает планы размещения оборудования, технологического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятых в организации технологии производства продукции ИДК-2ПК-1 Осуществляет расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации принятой технологии производства продукции ИДК-3ПК-1 Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции ИДК-4ПК-1 Проводит маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПК-2 Способен оперативно управлять производством биотехнологической продукции для пищевой промышленности	ИДК-1ПК-2 Разрабатывает планы размещения оборудования, технологического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятых в организации технологии производства биотехнологической продукции ИДК-2ПК-2 Осуществляет расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации принятой технологии производства биотехнологической продукции ИДК-3ПК-2 Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака биотехнологической продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции ИДК-4ПК-1 Проводит маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства биотехнологической продукции
ПК-3 Способен проводить оперативный анализ и прогнозирование товарных рынков и рынков факторов производства в области пищевой и перерабатывающей промышленности на основе эксплуатации маркетинговой информационной системы	ИДК-1ПК-3 Разрабатывает программы маркетинговых исследований товарных рынков и рынков факторов производства ИДК-2ПК-3 Осуществляет анализ и прогнозирование товарных рынков и рынков факторов маркетинговой макро- и микросреды в области пищевой и перерабатывающей промышленности ИДК-3ПК-3 Осуществляет анализ и прогнозирование рынков сырья, инновационных технологий производства, логистики и сбыта продукции
ПК-4 Способен управлять текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ИДК-1ПК-4 Осуществляет управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания ИДК-2ПК-4 Проводит встречи, переговоры и презентации продукции, услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам ИДК-3ПК-4 Осуществляет контроль и

ПК-5 Способен рассчитывать и анализировать затраты деятельности организации предприятий питания в соответствии с требованиями потребителя	ИДК-1ПК-5 Осуществляет сбор, анализ и хранение данных. ИДК-2ПК-5 Рассчитывает производственные и непроизводственные затраты действующих и модернизируемых производств. ИДК-3ПК-5 Способен управлять, контролировать и оценивать эффективность текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания
ПК-6 Способность организовывать продуктивную работу персонала	ИДК-1ПК-6 Организует работу персонала предприятия, формирует штатное расписание, правила внутреннего трудового распорядка, график отпусков, должностные инструкции, производственные инструкции и иные организационно-правовые документы. ИДК-2ПК-6 Определяет правила приема, перемещения и увольнения работников, их
ПК-7 Способен разработать комплект проектно-технологической документации предприятий индустрии питания	ИДК-1ПК-7 Применяет программные продукты в проектировании предприятий индустрии питания ИДК-2ПК-7 Разрабатывает технико-экономическое обоснование проекта ИДК-3ПК-7 Обеспечивает информационное сопровождение проектной деятельности
ПК-8 Разрабатывает проекты реконструкции и технологического перевооружения действующих предприятий индустрии питания	ИДК-1ПК-8 Знает основные принципы реконструкции предприятий индустрии питания ИДК-2ПК-8 Знает основные принципы составления производственной программы предприятия, организации производства ИДК-3ПК-8 Соблюдает принципы поточности технологического процесса производства
ПК-9 Способность выполнять и организовывать научные исследования в области пищевых технологий и организации обслуживания на предприятиях общественного питания	ИДК-1ПК-9 Применяет методы и методики проведения исследований в сфере обслуживания на предприятиях общественного питания. ИДК-2ПК-9 Демонстрирует способность в обработке результатов исследования и получение экспериментально-статистических моделей, описывающих поведение исследуемого объекта.

ПК-10 Владеет фундаментальными знаниями, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания из растительного сырья	ИДК-1ПК-10 Решает научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области производства кулинарной продукции с учетом фундаментальных знаний техники и технологий; ИДК-2ПК-10 Владеет методами научных исследований ИДК-3ПК-10 Способен проводить научные исследования

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:
знать: источники информации баз данных сетевых технологий; систему оценки качества производимой продукции; процесс организации производства и обслуживания; **требования к** качеству сырья и полуфабрикатов и факторы, влияющие на свойства готовой продукции; методы оценки контроля качества; соответствующую нормативную документацию; методы оценки контроля качества; методы расчета программы для проектирования предприятия; инструкции по технике безопасности и охране труда.
уметь: применять специализированные знания для освоения профильных технологических дисциплин; анализировать причины возникновения дефектов и брака и разрабатывать мероприятия по их предупреждению; организовывать работу производства предприятий питания; осуществлять контроль над технологическим процессом с эксплуатацией современного оборудования; осуществлять меры по охране труда и технике безопасности и др.; уметь рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования; оценивать и планировать внедрение инноваций в производство.
владеть: способами улучшения технологических линий и технологий производства продуктов питания из растительного сырья; методами анализа и выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала; системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания; методами анализа результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия.

5. ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

Этап практики (тема)	Описание содержания работы на каждом этапе (теме)
I этап адаптации	Ознакомление с предприятием Изучение маркетинговой среды предприятия Ознакомление с организацией снабжения и хранения продуктов Ознакомление с организацией технологического процесса: - способом работы; - наличием технологического оборудования; - наличием рабочей силы Ознакомление с организацией обслуживания потребителей Проведение анкетного опроса потребителей Ознакомление с объемно-планировочными решениями предприятия Выполнение технико-экономического обоснования выпускной квалификационной работы

II этап идентификации	Изучение структуры управления Изучение структуры факторов маркетинговой среды Изучение организации складского хозяйства Изучение соответствия тарификации поваров выполнению технологических операций. Изучение расположения оборудования согласно технологическим схемам производства Изучение: - особенностей обслуживания; - санитарного состояния торговых помещений Разработка анкеты-опросника Изучение недостатков в объемно-планировочных решениях Выявление возможности проектирования предприятия в данном районе
III этап самореализации	Составить схему структуры управления Определение путей формирования спроса на продукцию и услуги Определение соответствия складских помещений нормативам Определение недостатков в организации технологического процесса в разных цехах Определение недостатков в организации обслуживания потребителей Определение недостатков, выраженных потребителями Выявить недостатки объемно-планировочных решений предприятия
IIII этап **Анализ хозяйственной деятельности**	Анализ финансово-хозяйственной деятельности предприятия - базы практики

6. СТРУКТУРА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

	Количество часов/ дней	
	очная форма обучения	заочная (очно-заочная) форма обучения
I этап адаптации		
Ознакомление с предприятием	6/1	6/1
Изучение маркетинговой среды предприятия		
Ознакомление с организацией снабжения и хранения		
продуктов		

Ознакомление с организацией технологического процесса: -		
Ознакомление с организацией обслуживания потребителей		
Проведение анкетного опроса потребителей		
Ознакомление с объемно-планировочными решениями		
II этап идентификации		
Изучение структуры управления	6/1	6/1
Изучение структуры факторов маркетинговой среды		
Изучение организации складского хозяйства	6/1	6/1
Изучение соответствия тарификации поваров выполнению технологических операций. Изучение расположения оборудования согласно технологических схем производства		
Изучение: - особенностей обслуживания; - санитарного состояния торговых помещений	6/1	6/1
Разработка анкеты-опросника		
Изучение недостатков в объемно планировочных решениях	11/1	11/1
Выявление возможности проектирования предприятия в данном районе		
III этап самореализации		
Составить схему структуры управления	12/1	12/1
Определение путей формирования спроса на продукцию и услуги		
Определение соответствия складских помещений	12/1	12/1
нормативам		
Определение недостатков в организации технологического		

Определение недостатков в организации обслуживания	6/1	6/1
Определение недостатков,	6/1	6/1
выраженных потребителями		
Выявить недостатки объемно-планировочных решений	12/1	12/1
Выполнить необходимые расчеты		
III этап Анализ хозяйственной деятельности		
Анализ финансово-хозяйственной деятельности предприятия - базы практики	12/1	12/1
Итого	108/14	108/14

7. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ

В ходе реализации дисциплины используются такие дополнительные методы обучения, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в зависимости от их индивидуальных особенностей:

1) для слепых и слабовидящих:

− лекции 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;

− при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств;

− письменные задания оформляются увеличенным шрифтом…

2) для глухих и слабослышащих:

– лекции оформляются в виде электронного документа, либо предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

– письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;

– экзамен проводится в письменной форме на компьютере; возможно проведение их в форме тестирования…

3) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

− лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;

− письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением;

− экзамен проводится в устной форме или выполняется в письменной форме на компьютере...

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

Процедура проведения экзамена для обучающихся устанавливается с учетом их индивидуальных психофизических особенностей.

Экзамен может проводиться в несколько этапов.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения предусматривается использование технических средств, необходимых в связи с индивидуальными особенностями обучающихся. Технические средства могут быть предоставлены ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ», а также могут использоваться собственные технические средства.

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

Обеспечивается доступ к информационным и библиографическим ресурсам в информационно-телекоммуникационной 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;
– в форме аудиофайла.
2) для глухих и слабослышащих:
– в печатной форме;
– в форме электронного документа;
3) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:
– в печатной форме;
– в форме электронного документа;
– в форме аудиофайла.

8. СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Оценочные средства детализируются по видам работ в оценочных материалах по дисциплине, которые утверждаются на заседании кафедры.

Система оценивания по дисциплине, изучаемой в очной форме обучения[1]

Форма контроля	**Максимальное количество баллов**	
	За вид работы	**Всего**
Текущий контроль: содержательная часть отчета; индивидуальное задание; защита работы	отчет защита	 40 40 20
Промежуточная аттестация	зачет с оценкой	100
Итого за семестр	100	

Система оценивания по дисциплине, изучаемой в очно-заочной форме обучения

Форма контроля	**Максимальное количество баллов**	
	За вид работы	**Всего**
Текущий контроль: содержательная часть отчета; индивидуальное задание; защита работы	отчет защита	 40 40 20
Промежуточная аттестация	зачет с оценкой	100
Итого за семестр	100	

Пример индивидуальных заданий:

1. Проект ресторана национальной кухни.
2. Проект ресторана при гостинице.
3. Проект ресторана концептуальной кухни.
4. Проект ресторана общего типа.
5. Проект ресторана при развлекательном центре.
6. Проект кафе общего типа.

7. Проект кафе-кондитерской.
8. Проект детского кафе.
9. Проект молодежного кафе.
10. Проект стилизованного кафе.
11. Проект стилизованного ресторана.
12. Проект кафе с баром варьете.
13. Проект общедоступной столовой.
14. Проект диетической столовой.
15. Проект столовой при промышленном предприятии.
16. Проект столовой при учебных заведениях.
17. Проект реконструкции предприятия питания.
18. Проект специализированной закусочной.
19. Проект цеха по производству полуфабрикатов из определенного вида сырья.
20. Проект комплекса предприятий быстрого обслуживания.
21. Проект комплекса специализированных предприятий.

Совершенствование деятельности предприятия питания.

9. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Государственная шкала оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале
90-100	5 «отлично»
75-89	4 «хорошо»
60-74	3 «удовлетворительно»
менее 60	2 «неудовлетворительно»

10. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная литература:

1. Белова, Т. А. Технология и организация производства продукции и услуг : учеб. пособие : [гриф УМО] / Т. А. Белова, В. Н. Данилин. – М. : КноРус, 2013. – 236 с.

2. Бурда, А. Г. Кооперативные связи сельскохозяйственных и перерабатывающих отраслей предприятий: параметризация, моделирование и оптимизация / А. Г. Бурда, О. Ю. Франциско, Л. А. Исаева // сб. Инновационные исследования и разработки для научного обеспечения производства и хранения экологически безопасной сельскохозяйственной и пищевой продукции ГНУ "Всерос. науч.-исслед. институт табака, махорки и табачных изделий РАСХН". – 2013. – С. 193–196.

3.Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Е. Б. Мрыхина. - М. : ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 176 с.

Дополнительная литература:

1. Романова, Н. К. Технология продукции общественного питания. Изменение пищевых веществ в процессе кулинарной обработки : учебнометодическое пособие / Н. К. Романова, С. В. Китаевская. - Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2015. – 67 с. – ISBN 978-5-7882-1022-3. – Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. – URL: http://www.iprbookshop.ru/63501.html.

2. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — М. : Дашков и К, 2018. – 496

с. – ISBN 978-5-394-02516-7. – Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. – URL: http://www.iprbookshop.ru/85576.html.

3. Терминологический словарь для студентов направления подготовки 260800 «Технология продукции и организация общественного питания» / Б. В. Щербина, И. Р. Смирнова, Ю. М. Плаксин [и др.]. - М. : Российская международная академия туризма, Логос, 2016. - 260 с. - ISBN 978-5-98704776-7. - Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. - URL: http://www.iprbookshop.ru/51872.html

4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. – 16-е изд., испр. и доп. – СПб. : Профи, 2013. – 776 с.

5. Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания : сборник технических нормативов / Ред. М. П. Могильный, В. А. Тутельян. – М. : ДеЛи плюс, 2013. – 808 с

6. Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. - М. : Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 560 с.

7. Шильман, Л. З. Технологические процессы предприятий питания : учеб. пособие : [гриф ФИРО] / Л. З. Шильман. – 2-е изд., стер. – М. : Академия, 2016. – 188 с

8. Экспертиза специализированных пищевых продуктов. Качество и безопасность: учеб.пособие / Л.А. Маюрникова, [и др.]; под общ. ред. В.М. Позняковского. СПб.: ГИОРД, 2017. – 424с.

9. Вострова, А. П. Технология и организация обслуживания туристов на предприятиях гостиничного хозяйства, общественного питания и транспорта [Электронный ресурс] : учеб. пособие / А. П. Вострова, М. М. Киреева . – Иваново, 2018 . – Локал. компьютер сеть НБ ДонНУЭТ.

10. Технология продукции общественного питания : учебник / А. И. Мглинец, Н. А. Акимова, Г. Н. Дзюба [и др.] ; под редакцией А. И. Мглинец. - СПб. : Троицкий мост, 2015. - 736 с. - ISBN 978-5-904406-15-8. - Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. - URL: http://www.iprbookshop.ru/40913.html.

Учебно-методические издания:

1. Антонова В.А. Рабочая программа производственной преддипломной практики, в том числе научно-исследовательская работа, и методические указания для направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания для студентов очной и заочной форм обучения / В. А. Антонова, С. В. Владимиров; М-во образования и науки ДНР, ГО ВПО «Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского», каф. техн. и орг. призв. прод. пит. им. А. Ф. Коршуновой. – Донецк: [ГО ВПО «ДонНУЭТ»], 2020. – 50 с.

11. 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. Национальная Электронная Библиотека.

6. «Полпред Справочники» [Электронный ресурс] : электрон. б-ка / [База данных экономики и права]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва : ООО «Полпред Справочники», 2010-]. – Режим доступа : https://polpred.com. – Загл. с экрана.

7. Book on lime : Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : ООО «Книжный дом университета». – Электрон. текстовые дан. – Москва, 2017. – Режим доступа : https://bookonlime.ru.– Загл. с экрана.

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

12. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

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

13. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

ФИО педагогического (научно-педагогического) работника, участвующего в реализации образовательной программы	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]
Владимиров Сергей Владимирович	По основному месту работы	Должность-доцент кафедры технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой, кандидат технических наук, ученое звание - доцент	Высшее, оборудование перерабаты-вающих и пищевых производств, инженер-механик, диплом кандидата технических наук ДК №052311	1. Удостоверение о ПК №01-30 ПК00205, 30.09.2025 Методические аспекты новой модели высшего образования по направлению 19.00.00 "Промышленная экология и биотехнологии", 18 ч., ФГБОУВО "Калининградский государственный технический университет", Калининград 2. Справка о прохождении стажировки №25/с, 27.12.2024 Освоение актуальных методов определения физико-химических свойств пищевых продуктов, 72 ч. ФГБНУ "Институт физико-органической химии и углехимии им. Л.М. Литвиненко", Донецк 3. Диплом о ПП №183100705836, 15.07.2024, Разработки и внедрения ХАССП на предприятиях, производящих пищевую продукцию 260 ч., ФГБО УВО "Удмуртский государственный аграрный университет", Ижевск

ФИО педагогического (научно-педагогического) работника, участвующего в реализации образовательной программы	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]
				4. Удостоверение о ПК №183103166758, 29.05.2024Культура производства и продовольственная безопасность ", 48 ч., ФГБО УВО "Удмуртский государственный аграрный университет", Ижевск 5. Удостоверение о ПК №800400005422, 18.11.2024 Современные информационные технологии в образовательной среде, 36 ч., ФГБОУ ВО "ДОННУЭТ" ЦДПО, Донецк 6. Удостоверение о ПК №612400044001, 19.09.2024 Научно-технологическое развитие Российской Федерации в области АПК и машиностроения, 24 ч., ФГБОУ ВО "Донской государственный технический университет", Ростов-на-Дону 7. Удостоверение о ПК № 612400039019, 27.10.2023 Организационно-методические аспекты разработки и реализации программ высшего образования по направлению подготовки Промышленная экология и биотехнологии, 36 ч., ФГБОУ ВО "Донской государственный технический университет", Ростов-на-Дону

Примечание. За последние 3 года.