Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 16.02.2023 14:37:27
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ (МИНОБРНАУКИ РОССИИ)

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И ТОРГОВЛИ ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО» (ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»)

КАФЕДРА ТЕХНОЛОГИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ имени Коршуновой А.Ф.

УТВЕРЖДАЮ:
Проректор по учебно-методической работе
_____ Л.В. Крылова
(подпись)
«28» 02 2024г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

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

Укрупненная группа направлений подготовки 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Программа высшего образования – программа магистратуры

Направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль -

Факультет ресторанно-гостиничного бизнеса

Курс, форма обучения:

очная форма обучения 2 курс

заочная форма обучения 3 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Донецк
2024

Рабочая программа практической подготовки при проведении Преддипломной практики, в том числе научно-исследовательской работы 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 202_ г. - для очной формы обучения;

- в 202_ г. - для заочной формы обучения.

Разработчики**: **Антошина Ксения Анатольевна, профессор, д-р. экон. наук
Антонова Валерия Анатольевна, профессор, д-р. экон. наук

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

Протокол от "26" февраля 2024 года №14

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

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

_____ К.А. Антошина

СОГЛАСОВАНО:

Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса

_____ И.В. Кощавка

«26» февраля 2024 г.

ОДОБРЕНО

Учебно - методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»

Протокол от "28" февраля 2024 года № 7

Председатель_____ Л.В. Крылова

© Антошина К.А., Антонова В.А., 2024г
© ФГБОУ ВО « Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского », 2024г.

1. ОПИСАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

<table>
<tr><td rowspan="2">Наименование показателя</td><td rowspan="2">Наименование укрупненнойгруппы 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="3">Количество зачетных единиц – 21</td><td>Укрупненная группа направлений подготовки/специальностей
19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии
(код, название)</td><td colspan="2" rowspan="3">Обязательная
Б2.О.02.(Пд)</td></tr>
<tr><td>Направление подготовки/
<u>19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания</u>
(код, название)</td></tr>
<tr><td rowspan="4">Общее количество часов – 756</td><td rowspan="4">Профиль:

-</td><td colspan="2">Год подготовки</td></tr>
<tr><td>2-й</td><td>3-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td><u>4</u>-й</td><td><u>5</u>-й</td></tr>
<tr><td rowspan="4">Количество часов в неделю для очной формы обучения: 16</td><td rowspan="4">Программа высшего образования / программа
магистратуры</td><td colspan="2">Индивидуальные задания:</td></tr>
<tr><td>исследовательская работа</td><td>исследовательская работа</td></tr>
<tr><td colspan="2">Форма промежуточнойаттестации:</td></tr>
<tr><td>зачет с оценкой</td><td>зачет с оценкой</td></tr>
</table>

2 ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

Цель преддипломной практики, в том числе научно-исследовательской работы: формирование у обучающихся методологических умений и навыков относительно научной проблемы, ее исследования, разработка вариантов решения, поиска самого оптимального варианта и подготовки проекта самостоятельных предложений, относительно внедрения новейших технологий в реальных современных условиях функционирования предприятия.

Задачи:

- ознакомиться с деятельностью предприятия-базы практики.

Проанализировать организацию и пространственное обеспечение сервисного процесса в заведении;

- охарактеризовать стратегию формирования сырьевых и материально-технических ресурсов заведения, систему их снабжения и хранения;

- проанализировать организацию производственного процесса заведения;

- выучить систему менеджмента и маркетинговую политику заведения;

- проанализировать состояние внедрения современных инновационных технологий в сервисно-производственный процесс заведения;

- оценить экономическую эффективность хозяйственной деятельности заведения ресторанного хозяйства;

- наработка опыта проведения научно-исследовательской работы;

- ознакомление с методами и методиками проведения научных исследований;

- ознакомление с современным лабораторным оборудованием;

- накопление информационной базы для научных семинаров;

- овладение современной методологией научного исследования;

- ознакомление со структурой научных отчетов;

- усвоение правил оформления научных исследований.

С этой целью под руководством ведущих преподавателей кафедры технологии и организации производства продуктов питания имени Коршуновой А.Ф.

обучающиеся должны научиться формулировать цели и задания исследования, обосновывать выбор методов исследования, находить пути их реализации. Накопленный опыт научно-практической работы поможет выпускнику при выполнении магистерской диссертации и в следующей практической деятельности.

3 МЕСТО ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИВ СТРУКТУРЕ ООП ВО

Практическая подготовка при проведении практики Б2.О.02 (Пд) Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа относится к вариативной части Блока 2 «Практика» ОПОП ВО по направлению подготовки

19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Для прохождения преддипломной практики необходимы компетенции, сформированные в процессе теоретического и практического обучения по дисциплинам: «Стратегический менеджмент в предприятиях ресторанного хозяйства», «Современные методы исследования сырья и продуктов питания», «Специальные и инновационные виды обслуживания на предприятиях», «Стратегическое бизнес-планирование в общественном питании», «Научные основы конструирования продуктов питания», «Методология и методы научных исследований», «Технологические основы безопасности и управление качеством продуктов питания», «Проектирование предприятий ресторанного хозяйства (с использованием САПР), «Высокотехнологичные производства и инновационные ресторанные технологии», «Технология специальных продуктов», «Информационные системы и коммуникативные технологии в ресторанном хозяйстве», «Договорное право».

Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа проводится для выполнения выпускной квалификационной работы и является обязательной.

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 достиженийкомпетенции
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
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-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	ИДК-1$_{УК.5}$ Анализирует важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе исторического развития; обосновывает актуальность их использования при социальном и профессиональном взаимодействии; ИДК-2$_{УК.5}$ Учитывает разнообразие культур в этическом и философском контекстах, в про-

	цессе межкультурного взаимодействия в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.
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
ПК-1 Способен анализировать технологические процессы производства продукции общественного питания и услуг как объект управления	ИДК-1.$_{ПК-1}$. Использует информацию о зарубежных и отечественныхпрогрессивных технологиях для профессиональных целей ИДК-2$_{ПК-1}$ Совершенствует режимы и параметры технологического процесса получения продукции с заданными свойствами и процесса оказания услуг
ПК-2 Способен разрабатывать новые виды продуктов питания и услуг с учетом прогрессивных технологий эпохицифровизации	ИДК-1.$_{ПК-2}$. Разрабатывает ассортимент продукции и услуг, оформляет технико- технологические документы, стандартыпредприятия ИДК-2.$_{ПК-2.}$ Апробирует и внедряет новые виды продукции и услуг в условиях предприятияобщественного питания
ПК-3 Устанавливает и определяет приоритетыв области управления процессами производства и обслуживания	ИДК-1.$_{ПК-3.}$ Применяет знание приоритетных проектов стратегического развития общества профильных отраслей: пищевой промышленности и общественного питания в профессиональной деятельности ИДК-2.$_{ПК-3.}$ Выполняет требования Законодательной и нормативной базы всфере профессиональной деятельности
ПК-4 Способен планировать эффективную систему контроля в области производства продукции и услуг	ИДК-1.$_{ПК-4.}$ Оценивает результативность деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатах при наименьших затратахресурсов ИДК-2.$_{ПК-4.}$ Организует работу исполнителей, принимает управленческие решения в области управления персоналом
ПК-5 Владеет фундаментальными разделами техники и технологии, необходимыми для решения научно- исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания и организации потребления	ИДК-1.$_{ПК-5}$ Решает научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области производства продуктов и услуг с учетом фундаментальныхзнаний техники и технологий; ИДК-2.$_{ПК-5}$ Владеет методами научных исследований; ИДК-3.$_{ПК-5.}$Способен организовать научно- исследовательский процесс
ПК-6 Способен составлять и оформлять научно- техническую документацию, научные отчеты, рефераты, подготавливать материалы и участвовать в публичных обсуждениях	ИДК-1.$_{ПК-6.}$ Пользуется практическими навыками при составлении научных отчетов, рефератов, оформлении заявок на ИС; ИДК-2.$_{ПК-6}$. Апробирует результаты научных исследований на конференциях различного уровня, в публикациях и публичных обсуждениях.
ПК-7 Способен разработать комплектпроектно технологической документации предприятий общественного питания разных типов	ИДК-1.$_{ПК-7}$. Использует программные продукты в областипроектирования; ИДК-2.$_{ПК-7}$. Разрабатывает технико- экономическое обоснование проекта;

	ИДК-3.$_{ПК-7}$. Обеспечивает информационное сопровождение проектов на всех этапах жизненногоцикла
ПК-8 Способен к реализации инновационных проектных решений в области производства продукции и услуг предприятий питания	ИДК-1.$_{ПК-8}$. Анализирует и систематизирует информацию в областипроектных технологий; ИДК-2.$_{ПК-8}$. Организует разработку и реализацию проектных решений в области технологий производства продукции и услуг
ПК-9 Способен применять дистанционные технологии повышения квалификации персонала предприятий общественного питания	ИДК-1$_{ПК-5}$ Демонстрирует навыки проведения анализа дистанционных технологий повышения квалификации персонала. ИДК-2$_{ПК-5}$ Демонстрирует умение проводить анализ материально-технических ресурсов, необходимых для организации повышения квалификации персонала предприятий общественного питания в регионах за счет использования дистанционных технологий.

В результате практической подготовки при проведении практики обучающийся должен:

Знать: современные научные проблемы в области менеджмента и маркетинга, основные особенности эффективного проведения научно-исследовательской работы; пути и средства профессионального самосовершенствования, систему категорий и методов, направленных на формирование аналитического и логического мышления, совершенствования и развития творческого потенциала, методы постановки эксперимента; методы математической обработки результатов, современные тенденции развития техники и технологии в области индустрии питания, принципы организации и управления научно-исследовательскими и научно-производственными работами; методами исследования сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, задачи исследования, методы экспериментальной работы, интерпретации и представления результатов научных исследований, основные особенности научного метода познания; классификацию науки и научных исследований; программно-целевые методы решения производственных и научных проблем.

Уметь: воспринимать, обобщать и анализировать информацию, понимать свои возможности, обосновывать свою точку зрения перед коллегами; обосновывать актуальность и практическую значимость темы научного исследования, использовать современные методы интерпретации данных исследо-

ваний, приобретать новые знания по технике и технологии производства продукции общественного питания; использовать современные научные достижения в области техники и технологии в своей деятельности, решать научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области производства продуктов питания, организовывать и управлять научно-исследовательскими и научно производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов, разрабатывать методики проведения исследования и контроля свойств сырья, полуфабрикатов и готовых изделий; обосновано выбирать технологические параметры; методики на базе конкретных технологических приборов, уметь анализировать и использовать причинно-следственные связки процессов и явлений.

Владеть: способностью к постановке целей и выбору путей их достижения, развития творческого потенциала, навыками определения практической значимости избранной темы научного исследования, проведения научного исследования; способностью использования глубоко специализированных профессиональных теоретических и практических знаний для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач, методами решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области технологии производства продуктов питания и организации общественного питания, готовностью к использованию практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов.

5 ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

Этап практики (тема)	Описание содержания работы на каждомэтапе (теме)
I этап адаптации	Общее знакомство с деятельностью предприятия - базы практики.
	Ознакомление с организацией и пространственным обеспечением сервисного процессав заведении.

	Ознакомление с организацией снабжения и хранения продуктов
	Ознакомление с организацией производственного процесса: способом работы; обеспечением технологическим оборудования; наличием рабочей силы
	Ознакомление с объемно- планировочными решениями предприятия
	Изучение системы менеджмента и маркетинговой политики на предприятии
	Изучение маркетинговой среды предприятия
	Проанализировать состояние внедрения со временных инновационных технологий на предприятии
	Проанализировать хозяйственную деятельность предприятия
II этап идентификации	Изучение сервисно-производственной структуры заведения
	Выучить: - особенности обслуживания; - санитарное состояние торговых помещений
	Выучить организацию снабжения, складирования и хранения продуктов
	Выучить: соответствие тарификации поваров выполняющих технологические операции; соответствие расположенияоборудования технологическим схемам производства
	Охарактеризовать пространственные решениязаведения
	Изучение структуры управления
	Выполнить структуризацию факторов маркетинговой среды
	Выучить современные инновационные методы организации производстваи обслуживания
	Изучить хозяйственную деятельность предприятия
III этап самореализации	Составить схему сервисно-производственной структуры
	Определить недостатки в организации обслуживания потребителей
	Определить соответствие состава и площадей складских помещений нормативам
	Определить недостатки в организации производственного процесса в разных цехах
	Определить недостатки объемно планировочных решений предприятия
	Составить схему структуры управления
	Определить пути формирования спроса на продукцию и услуги
	Определить направления возможных инновационных внедренийв предприятии
	Определить недостатки хозяйственной деятельности предприятия

6 СТРУКТУРА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

Этап практики	Количество часов/ дней	
	очная форма обучения	заочная (очно-заочная) форма обучения
I этап адаптации		
Общее знакомство с деятельностью предприятия - базы практики.	24/4	24/4
Ознакомление с организацией и пространственным обеспечением сервисного процессав заведении.	36/6	36/6
Ознакомление с организацией снабжения ихранения продуктов	36/6	36/6
Ознакомление с организацией производственного процесса: способом работы; обеспечением технологическим оборудования; наличием рабочейсилы	36/6	36/6
Ознакомление с объемно- планировочными решениями предприятия	30/3	30/3
Изучение системы менеджмента и маркетинговой политики на предприятии	30/3	30/3
Изучение маркетинговой среды предприятия	30/3	30/3
Проанализировать состояние внедрения со временных инновационных технологий на предприятии	24/4	24/4
Проанализировать хозяйственную деятельность предприятия	24/4	24/4
II этап идентификации		
Изучение сервисно-производственной структуры заведения	24/4	24/4
Выучить: - особенности обслуживания; - санитарное состояние торговых помещений	30/3	30/3
Выучить организацию снабжения, складированияи хранения продуктов	30/3	30/3
Выучить: соответствие тарификации поваров выполняющих технологические операции; соответствие расположенияоборудования технологическим схемам производства	30/3	30/3
Охарактеризовать пространственные решения заведения	30/3	30/3

Изучение структуры управления	30/3	30/3
Выполнить структуризацию факторов маркетинговой среды	30/3	30/3
Выучить современные инновационные методы организации производстваи обслуживания	24/4	24/4
Изучить хозяйственную деятельность предприятия	24/4	24/4
III этап самореализации		
Составить схему сервисно-производственной структуры	24/4	24/4
Определить недостатки в организации обслуживания потребителей	24/4	24/4
Определить соответствие состава и площадей складских помещений нормативам	30/3	30/3
Определить недостатки в организации производственного процесса в разных цехах	30/3	30/3
Определить недостатки объемно планировочных решений предприятия	30/3	30/3
Составить схему структуры управления	24/4	24/4
Определить пути формирования спроса на продукцию и услуги	24/4	24/4
Определить направления возможных инновационных внедрений в предприятии	24/4	24/4
Определить недостатки хозяйственной деятельности предприятия	24/4	24/4
Оформление отчета	30/5	30/5
Защита отчета	6/1	6/1
Итого:	756 /109	756 /109

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

Общими рекомендациями по организации практики для лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) и (или) инвалидностью являются:

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

— доступность образовательной организации или Профильной организации для прохождения практической подготовки для инвалидов и лиц с ОВЗ;

— учет индивидуальных особенностей лиц с ОВЗ и (или) инвалидностью: состояния здоровья, физического развития и уровня социальной и профессиональной подготовленности;

— использование в ходе обучения организационных форм: групповой или индивидуальной;

— разработка индивидуальной программы практики с индивидуальным графиком посещения занятий;

— использование специального, учебного, реабилитационного, компьютерного оборудования с учетом разнообразия особых образовательных потребностей и индивидуальных возможностей инвалидов и лиц с ОВЗ;

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

1) для глухих и слабослышащих:

- в печатной форме;

- в форме электронного документа;

2) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме;

- в форме электронного документа;

- в форме аудиофайла.

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.

8 ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

Индивидуальные задания на практику выдается руководителем практики от института и согласовывается с руководителем практики от организации. Формирование индивидуального задания осуществляется в соответствии с предполагаемой темой выпускной квалификационной работы.

Задание 1.

В научно-исследовательских учреждениях ознакомиться с:

- с методами и методиками исследований;
- с существующим лабораторным оборудованием и оборудованием;
- овладеть методиками исследований согласно избранного направления магистерской диссертации;
- провести научный эксперимент согласно избранного направления магистерской диссертации;
- ознакомиться с научными работами и научно-исследовательскими отчетами.

Задание 2.

В библиотеках города и университета по теме магистерской диссертациипровести аналитический обзор литературы и проанализировать ее.

Объекты изучения:

- диссертационные работы;
- авторефераты диссертационных работ;
- отчеты по научно-исследовательским работам;
- монографии и учебники;
- специализированные журналы.

Задание 3.

В технологической лаборатории управления по защите прав потребителей ознакомиться с современными методами исследования качества продуктов питания выучить и отработать методы, которые будут использоваться

при выполнениимагистерской диссертации.

Задание 4.

В центре стандартизации, сертификации и лицензирования в Донецкой области ознакомиться с современным состоянием сертификации за рубежом, сертификацией качества, требованиям к сертификации.

Задание 5.

Провести маркетинговые исследования в предполагаемом районе строительства будущего предприятия ресторанного хозяйства.

9 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Система оценивания
практической подготовки при прохождении практики

Форма контроля	**Максимальное количество баллов**	
	За вид работы	**Всего**
Текущий контроль: – содержательная часть отчета; – индивидуальное задание; – защита работы	 50 30 20	 50 30 20
Промежуточная аттестация	зачет с оценкой	100
Итого за семестр	100	

10 РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Соответствие государственной шкалы оценивания академической успеваемости

Сумма баллов	**По государственнойшкале**	**Определение**
90-100	«Отлично» (5)	отлично – обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на высоком уровне

80-89	«Хорошо» (4)	хорошо – обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Могут быть допущены недочеты, исправленные студентом самостоятельно в процессе работы (ответа и т.д.) в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 10 %)
75-79		хорошо – обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Могут быть допущены недочеты, исправленные студентом самостоятельно в процессе работы (ответа и т.д.)в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 15 %)
70-74	«Удовлетворительно» (3)	удовлетворительно – обладают общими теоретическими знаниями, умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на среднем уровне. Допускаются ошибки, которые студент затрудняется исправить самостоятельно, неплохо, но со значительным количеством недостатков
60-69		Удовлетворительно – обладают общими теоретическими знаниями, умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на среднем уровне. Допускаются ошибки, которые студент

		затрудняется исправить самостоятельно выполнение удовлетворяет минимальные критерии
35-59	«Неудовлетворитель- но»(2)	неудовлетворительно – обладают не полным объемом общих теоретическими знаниями, не умеют самостоятельно применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Не сформированы умения и навыки для решения профессиональных задач с возможностью повторной аттестации
0-34		неудовлетворительно – с обязательным повторным прохождением практической подготовки при прохождениипрактики

11. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная литература:

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

2. Кузнецова, М. М. Научно-исследовательская работа (практика по получению профессиональных навыков и опыта научно-исследовательской работы) : учебное пособие / М. М. Кузнецова. - Электрон. дан. (1 файл). - Санкт-Петербург : Санкт-Петербургский государственный университет промышленных технологий и дизайна, 2020. - 93 с. - Книга находится в премиум-версии IPR SMART.; Гарантированный срок размещения в ЭБС до 27.01.2032 (автопролонгация); URL: https://www.iprbookshop.ru/118401.html. - ISBN 978-5-7937-1916-2.

3. Горелов, Н. А. Методология научных исследований : учеб. и практикум для ба- калавриата и магистратуры / Н. А. Горелов, Д. В. Круглов, О. Н. Кораблева. - 2-е изд., пе- рераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2019. - 365 с. : ил. - (Бакалавр и магистр. Академический курс). - Библиогр. в конце глав и на с. 362-365. - Рек.УМО высш.образования. - ISBN 978- 5-534-03635-0.

Дополнительная литература:

1. Кошурников, А. Ф. Основы научных исследований: учебное пособие/ А. Ф Кошурников. Мин-во с.-х. РФ, федеральное гос. бюджетное образов. учреждение высшего проф. образов. «Пермская гос. с.-х. акад. им. акад. Д.Н. Прянишникова». – Пермь : ИПЦ «Прокростъ», 2014. – 317 с.

2. Дерканосова, Н. М. Моделирование и оптимизация технологических процессов пищевых производств: Учебное пособие / Н. М. Дерканосова, А. А. Журавлев, И.А. Сорокина. – Воронеж: ВГТА, 2011. − 195 с.

3. Ершов, В. Д. Промышленная технология продукции общественного питания: учебник : [гриф УМО] / В. Д. Ершов. – Изд. 2-е. – СПб.: ГИОРД, 2010. – 228 с.

4. 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.

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

6. Технология продукции общественного питания: учебник / А.И. Мглинец [и др.] ; под ред. А.И. Мглинца. - СПб. : Троицкий мост, 2010. - 736 с.

7. Фурс, И.Н. Технология производства продукции общественного питания/ И.Н.Фурс. - Минск : Новое знание, 2002. - 799с.

8. Шаззо Р. И. Функциональные продукты питания / Шаззо Рамазан Измаилович, Г. И. Касьянов. - М.: Колос, 2000. - 248 с

9. Шильман, Л. З. Технологические процессы предприятий питания :учеб. пособие: [гриф ФИРО]/ Л. З. Шильман. – 2-е изд., стер. – М.: Академия, 2012. – 188 с

10. Экспертиза специализированных пищевых продуктов. Качество и 27 безопасность: учеб.пособие / Л.А. Маюрникова, [и др.]; под общ. ред. В.М. Позняковского. СПб.: ГИОРД, 2012. – 424с.

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.

2. Антонова В.А. Научно-исследовательская работа. Рабочая программа и методические указания для обучающихся очной и заочной формы обучения направления подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания / В.А. Антонова, Н.В. Кравченко; М-во образования и науки ДНР, ГО ВПО «Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского», каф. техн. и орган. произв. прод. пит. им. А.Ф. Коршуновой. – Донецк : [ГО ВПО «ДонНУЭТ»], 2021. – 22 с.

3. Коршунова А.Ф. Рабочая программа преддипломной практики направления подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» для сту- дентов очной и заочной форм обучения / А.Ф. Коршунова, М.Н. Левченко, Т.А. Милохова; М-во образования и науки ДНР, ГО ВПО «Донец. нац. ун-т эко- номики и торговли им. Михаила Туган-Барановского», Каф. техн. в рест. хоз. - Донецк: [ГО ВПО «ДонНУЭТ»], 2017. –21с.

a. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. http://cyberleninka.ru./Научная электронная библиотека «КиберЛенинка» [Электронный ресурс] / [О.П. Балыкова, А.П. Цыбусев]. – Электрон. текстовые дан. – [Саранск: журнал Интеграция образования ФГБОУ ВПО «МГУ им. Н.П. Огарева» 2012].

2. http://cyberleninka.ru./Научная электронная библиотека «КиберЛенинка» [Электронный ресурс]/ [Н.В. Карташова, Л.П. Мамчиц]. – Электрон. текстовые дан. – [Гомель: ГомГМУ журнал «Проблемы здоровья и экологии» 2012].

3. http://catalog.donnuet.education/Электронный каталог Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского [Электронный ресурс] / НБ ДонНУЭТ. – Электрон. дан. – [Донецк, 2011].

13. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ

Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа проводится в структурных подразделениях ФГБОУ ВО «ДонНУЭТ» либо на пред- приятиях сферы общественного питания в г. Донецка.

№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
4	ООО «Лаконд» №9 от 10.04.2020	№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 - исследовательская лаборатория ауд 3309; 3209 - помещение для самостоятельной работы.

14. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ

Фамилия, имя, отчества	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/ внешнего совместительства; 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*
Антошина Ксения Анатольевна	По основному месту работы	Должность – заведующий кафедрой технологии и организации производства продуктов питания имени Коршуновой А.Ф., ученая степень - 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, диплом доктора наук ДА № 000131	1. Диплом о профессиональной переподготовке 932420240352 рег. № 131/23 от 06.10.2023 г. по программе «Документоведение и архивоведение» с 01.12.2021 по 31.10.2022 гг., 1080 часов, ГОУ ВПО «Донецкий национальный университет», г. Донецк, ДНР, РФ.
Антонова Валерия Анатольевна	По основному месту работы	Должность - профессор ученая степень – доктор экономических наук, ученое звание – доцент	Высшее, Технология и организация общественного питания, инженер-технолог., диплом доктора наук ДА № 000008	1. 1. Удостоверение о повышении квалификации № 771802829892 «Цифровая трансформация управления» от 27 мая 2022 г. (16 часов).ФГБОУ ВО «Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова», г. Москва. 2. 2. Удостоверение о повышении квалификации № 612400025237 «Актуальные вопросы преподавания в образовательных учреждениях высшего образования: нормативно-правовое, психолого-педагогическое и методическое сопровождение» от 08.09.2022 по 10.09.2022г., 24 часа. ФГБОУ ВО «Донской государственный технический университет», г. Ростов-на-Дону. 3.Справка о прохождении стажировки б/н направление: планирование и организация производства продуктов питания и кадровая политика на предприятии по производству пищевой продукции. 17.10-17.11.2022г., 72 ч. ООО «Донецкий комбинат замороженных продуктов», ДНР, г. Макеевка. 4.Удостоверение о повышении квалификации № 61240003918

				«Организационно-методические аспекты разработки и реализации программ высшего образования по направлениям подготовки Промышленная экология и биотехнологии» с 24.10.2023 по 27.10.2023г., 36 часа. ФГБОУ ВО Донской государственный технический университет», г. Ростов-на-Дону.