

**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

« 20 »

2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**Б2.О.04 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРЕДПРОЕКТНАЯ ПРАКТИКА. В ТОМ
ЧИСЛЕ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА**

(название учебной дисциплины)

Увеличенная группа направлений подготовки 19.00.00 Промышленная экология и
биотехнологии

(код, наименование)

Программа высшего образования – программа бакалавриата

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

(код, наименование)

Профиль: нет

(наименование)

Факультет ресторанно-гостиничного бизнеса

Курс, форма обучения:

очная форма обучения 4 курс

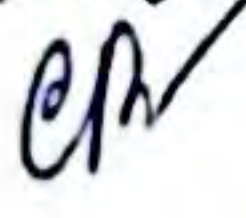
заочная форма обучения 5 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц
с ограниченными возможностями
здоровья и инвалидов

Донецк
2025

Рабочая программа учебной дисциплины «Производственная преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа» для обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 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.

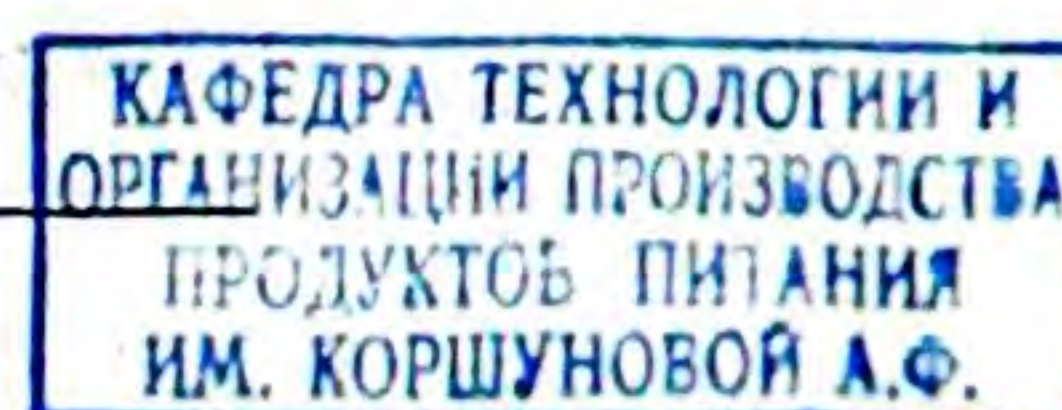
Разработчик: Владимиров Сергей Владимирович, доцент кафедры технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой, кандидат технических наук, доцент 

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


(подпись)

К.А. Антошина
(инициалы, фамилия)



СОГЛАСОВАНО

Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса


(подпись)

И.В. Кошавка
(инициалы, фамилия)

«03» 02 2025 года



ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»

Протокол от «16» 02 2025 года № 7

Председатель 
(подпись) Л.В. Крылова

© Владимиров С.В, 2025 год
© Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего
образования «Донецкий национальный
университет экономики и торговли имени
Михаила Туган-Барановского», 2025 год

1. ОПИСАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

Наименование показателя	Наименование укрупненной группы направлений подготовки/специальностей, направление подготовки/специальность, профиль/ магистерская программа/специализация, программа высшего образования	Характеристика практической подготовки при проведении практики	
		очная форма обучения	заочная/очно-заочная форма обучения
Количество зачетных единиц – <u>3</u>	Укрупненная группа направлений подготовки/специальностей <u>19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии</u> (код, название)	Обязательная Б2.О.04(Пд)	
	Направление подготовки/Специальность <u>19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</u> (код, название)		
Общее количество часов – <u>108</u>	Профиль/Магистерская программа/Специализация: (название)	Год подготовки	
		4-й	5-й
		Семестр	
		8-й	10-й
Количество часов в неделю для очной формы обучения: 54	Программа высшего образования – программа бакалавриата	Индивидуальные задания:	
		_____	_____
		Форма промежуточной аттестации: Зачет с оценкой	
		зачет	зачет

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

Цель (вид и тип практики):

Производственная преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа, 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:

- 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 ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Практическая подготовка при проведении практики обеспечивает обучающемуся способность осуществлять профессиональную деятельность в области профессиональной деятельности: 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции); 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания).

Б2.О.04. Производственная преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа Относится к вариативной части ОПОП ВО.

Практика вырабатывает умения и практические навыки, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических дисциплин Блока Б.1., способствует комплексному формированию универсальных и профессиональных компетенций.

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 поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними ИДК-2 _{УК-1} Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению ИДК-3 _{УК-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-2 _{УК-2} Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемыми результатами их решения ИДК-3 _{УК-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-1 _{УК-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 на государственном языке и иностранном(ых)

	языке(ах) ИДК-3_{УК-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-4_{УК-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-1_{УК-5} Знание закономерностей и особенностей социально-исторического развития различных культур в этическом и философском контексте. ИДК-2_{УК-5} Анализирует важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе исторического развития; обосновывает актуальность их использования при социальном и профессиональном взаимодействии ИДК-3_{УК-5} Выстраивает социальное профессиональное взаимодействие с учетом особенностей основных форм научного и религиозного сознания, деловой и общей культуры представителей других этносов и конфессий, различных социальных групп ИДК-4_{УК-5} Демонстрирует толерантное восприятие социальных и культурных различий, уважительное и бережное отношение к историческому наследию и культурным традициям. ИДК-5_{УК-5} Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими людьми информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп. ИДК-6_{УК-5} Проявляет в своём поведении уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории и культурных традиций мира. ИДК-7_{УК-5} Сознательно выбирает ценностные ориентиры и гражданскую позицию; аргументировано обсуждает и решает проблемы мировоззренческого, общественного и личностного характера
УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	ИДК-1_{УК-6} Оценивает свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные), оптимально их использует для успешного выполнения порученного задания ИДК-2_{УК-6} Определяет приоритеты профессионального роста и способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки по выбранным критериям ИДК-3_{УК-6} Выстраивает гибкую профессиональную траекторию, используя инструменты непрерывного образования, с учетом накопленного опыта профессиональной деятельности и динамично изменяющихся требований рынка труда

УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	ИДК-1_{УК-7} Выбирает здоровьесберегающие технологии для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма ИДК-2_{УК-7} Планирует свое рабочее и свободное время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности ИДК-3_{УК-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-1_{УК-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-2_{УК-8} Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности ИДК-3_{УК-8} Решает проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности и разрабатывает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций на рабочем месте ИДК-4_{УК-8} Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения, оказывает первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях

УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	ИДК-1_{УК-9} Знает понятие инклюзивной компетентности, ее компоненты и структуру; особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах ИДК-2_{УК-9} Умеет планировать и осуществлять профессиональную деятельность с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами ИДК-3_{УК-9} Владеет навыками взаимодействия в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами.
УК-10. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	ИДК-1_{УК-10} Использует основные законы и закономерности функционирования экономики; основы экономической теории, необходимые для решения профессиональных и социальных задач ИДК-2_{УК-10} Применяет экономические знания при выполнении практических задач; принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности ИДК-3_{УК-10} Использует основные положения и методы экономических наук при решении социальных и профессиональных задач
УК-11. Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	ИДК-1_{УК-11} Разрабатывает мероприятия, направленные на профилактику и предупреждение преступлений и иных правонарушений ИДК-2_{УК-11} Обосновывает свою нетерпимость к коррупционному поведению ИДК-3_{УК-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-1_{ПК-1} Разрабатывает планы размещения оборудования, технологического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятых в организации технологии производства продукции ИДК-2_{ПК-1} Осуществляет расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации принятой технологии производства продукции ИДК-3_{ПК-1} Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
	ИДК-4_{ПК-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-1_{ПК-2} Разрабатывает планы размещения оборудования, технологического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятых в организации технологии производства биотехнологической продукции ИДК-2_{ПК-2} Осуществляет расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации принятой технологии производства биотехнологической продукции ИДК-3_{ПК-2} Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака биотехнологической продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции ИДК-4_{ПК-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-1_{ПК-3} Разрабатывает программы маркетинговых исследований товарных рынков и рынков факторов производства ИДК-2_{ПК-3} Осуществляет анализ и прогнозирование товарных рынков и рынков факторов маркетинговой макро- и микросреды в области пищевой и перерабатывающей промышленности ИДК-3_{ПК-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-1_{ПК-4} Осуществляет управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания ИДК-2_{ПК-4} Проводит встречи, переговоры и презентации продукции, услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам ИДК-3_{ПК-4} Осуществляет контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания
ПК-5 Способен рассчитывать и анализировать затраты деятельности организации предприятий питания в соответствии с требованиями потребителя	ИДК-1_{ПК-5} Осуществляет сбор, анализ и хранение данных. ИДК-2_{ПК-5} Рассчитывает производственные и непроизводственные затраты действующих и модернизируемых производств. ИДК-3_{ПК-5} Способен управлять, контролировать и оценивать эффективность текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания

ПК-6 Способность организовывать продуктивную работу персонала	ИДК-1 _{ПК-6} Организует работу персонала предприятия, формирует штатное расписание, правила внутреннего трудового распорядка, график отпусков, должностные инструкции, производственные инструкции и иные организационно-правовые документы. ИДК-2 _{ПК-6} Определяет правила приема, перемещения и увольнения работников, их материального и морального поощрения. ИДК-3 _{ПК-6} Обеспечивает соблюдение трудовой и производственной дисциплины, правил по охране труда и пожарной безопасности.
ПК-7 Способен разработать комплект проектно-технологической документации предприятий индустрии питания	ИДК-1 _{ПК-7} Применяет программные продукты в проектировании предприятий индустрии питания ИДК-2 _{ПК-7} Разрабатывает технико-экономическое обоснование проекта ИДК-3 _{ПК-7} Обеспечивает информационное сопровождение проектной деятельности
ПК-8 Разрабатывает проекты реконструкции и технологического перевооружения действующих предприятий индустрии питания	ИДК-1 _{ПК-8} Знает основные принципы реконструкции предприятий индустрии питания ИДК-2 _{ПК-8} Знает основные принципы составления производственной программы предприятия, организации производства ИДК-3 _{ПК-8} Соблюдает принципы поточности технологического процесса производства кулинарной продукции при проектировании предприятий
ПК-9 Способность выполнять и организовывать научные исследования в области пищевых технологий и организации обслуживания на предприятиях общественного питания	ИДК-1 _{ПК-9} Применяет методы и методики проведения исследований в сфере обслуживания на предприятиях общественного питания. ИДК-2 _{ПК-9} Демонстрирует способность в обработке результатов исследования и получение экспериментально-статистических моделей, описывающих поведение исследуемого объекта. ИДК-3 _{ПК-9} Демонстрирует способность внедрять материалы исследования в производство.
ПК-10 Владеет фундаментальными знаниями, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания из растительного сырья	ИДК-1 _{ПК-10} Решает научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области производства кулинарной продукции с учетом фундаментальных знаний техники и технологий; ИДК-2 _{ПК-10} Владеет методами научных исследований ИДК-3 _{ПК-10} Способен проводить научные исследования

В результате практической подготовки при проведении практики 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 технологических схем 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
	Выполнить необходимые расчеты
III 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: - способом работы; - наличием технологического оборудования; - наличием рабочей силы	6/1	6/1
Ознакомление с организацией обслуживания потребителей		
Проведение анкетного опроса потребителей	7/1	7/1
Ознакомление с объемно-планировочными решениями предприятия	6/1	6/1
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 процесса в разных цехах		
Определение недостатков в организации обслуживания потребителей	6/1	6/1
Определение недостатков, выраженных потребителями	6/1	6/1
Выявить недостатки объемно-планировочных решений предприятия	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 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, адаптированных к 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

За период производственной преддипломной практики, в том числе научно-исследовательская работа, обучающийся должен собрать необходимый материал и подготовить технико-экономическое обоснование к выпускной квалификационной работе.

Содержание технико-экономического обоснования зависит от выбранной темы, поэтому методические рекомендации предоставляются только по отдельным темам и основным вопросам выпускной квалификационной работы. При получении индивидуального задания обучающийся с руководителем согласовывает структуру технико-экономического обоснования и наполненность разделов материалом.

Тематика выпускных квалификационных работ программы бакалавриата:

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.
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.
22. Совершенствование деятельности предприятия питания.

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	отчет	40
	защита	40
		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 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 прохождением практической подготовки при прохождении практики

11. 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 : учебно-методическое 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 978-5-98704-776-7. – Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/51872.html>
4. Сборник рецептов 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 рецептов 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. 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. призыв. прод. пит. им. А. Ф. Коршуновой. – Донецк: [ГО ВПО «ДонНУЭТ»], 2020. – 50 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. «Полпред Справочник» [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.

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

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

8. 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.education> – Загл. с экрана.

9. Официальный сайт ООО «Издательский дом «Гастроном» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.gastronom.ru/> – Загл. с экрана.

10. Официальный сайт «Миллион меню» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.mmenu.com/> – Загл. с экрана.

13. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ

№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	№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 «Мир хлеба» №131 от 10.12.2020 г.	№131 от 10.12.2020 г. 10.12.2020-31.12.2025
6	ООО «Галактика»	№101-9/88 от 18.06.2021 18.06.2021-31.12.2026
7	Отель «Керкинитида Крабья Бухта»	№7 от 15.03.2021 15.03.2021-31.12.2025

14. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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*
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 перерабатывающих и пищевых производств, инженер-механик, диплом кандидата технических наук ДК №052311	1. Удостоверение о ПК №612400044001 от 19.09.2024, «Научно-технологическое развитие Российской Федерации в области АПК и машиностроения», 24 часа, ФГБОУ ВО "Донской государственный технический университет", Ростов-на-Дону 2. Диплом о ПП 183100705836, 15.07.2024 г. Профессиональная переподготовка по программе «Разработка и внедрения ХАССП на предприятиях, производящих пищевую продукцию», 256 часов, ФГБОУ ВО «Удмуртский государственный аграрный университет», Ижевск 3. Удостоверение о ПК № 183103166758, 29.05.2024, «Культура производства и продовольственная безопасность», 72 часа, ФГБОУ ВО «Удмуртский государственный аграрный университет», Ижевск