

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 16.02.2025 14:59:27
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b7

**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)

« 16 » 02 2024г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ
ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ**

**Б2.О.01. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ
ОРГАНИЗАЦИОННО-УПРАВЛЕНЧЕСКАЯ ПРАКТИКА**

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 1 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц с ограниченными
возможностями здоровья и инвалидов

Донецк
2024

Рабочая программа практической подготовки при проведении Производственной организационно-управленческой практики 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;

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.


К.А. Антошина

СОГЛАСОВАНО:

Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса


И.В. Кошавка
«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

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 – 6	Укрупненная группа 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии» Направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания	Обязательная Б2.О.01.(О)	
Общее количество часов – 216	Профиль: -	Год подготовки	
Количество часов в неделю для очной формы обучения: 54	Программа высшего образования – программа магистратуры	1-й	
		Семестр	
		2-й	
		Индивидуальные задания:	
		Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой	

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

Производственная организационно-управленческая практика, является составной частью основной профессиональной образовательной программы высшего образования программы магистратуры и является одной из форм организации учебного процесса, заключающуюся в профессионально-практической подготовке обучающихся на базах практики, способствует закреплению теоретических знаний, приобретению практических навыков и умений по организационно-управленческой деятельности на предприятии питания, установлению необходимых деловых контактов университета с индустриальными партнерами. В процессе прохождения практики развиваются универсальные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции будущих специалистов. Производственная организационно-управленческая практика проводится для приобретения обучающимися практических навыков работы по направлению подготовки, формирования умений и навыков принятия самостоятельных организационно-управленческих решений на конкретных участках в реальных условиях, формирования у магистров целостного представления о содержании, видах и формах профессиональной организационно-управленческой деятельности.

Цель производственной организационно-управленческой практики – поэтапное углубление и закрепление на основе изучения организационно-управленческой деятельности на предприятии ресторанного хозяйства знаний, полученных в высшем учебном заведении при теоретическом изучении дисциплин, знакомство с организацией функционирования и управления основными и вспомогательными производственными процессами предприятия ресторанного хозяйства; приобретение практических навыков необходимых для самостоятельной профессиональной деятельности выпускника в дальнейшем.

Задачи производственной практики:

- закрепление и развитие теоретических и практических знаний, полученных обучающимися при изучении специальных дисциплин;
- изучение проектной и технологической документации;
- приобретение профессиональных навыков выполнения работ, связанных с организацией и управлением производством продукции и предоставлением услуг на предприятиях питания, управлением предприятием в целом;
- ознакомление: с организационно-управленческой структурой предприятия, вопросами организации и планирования производства, вопросами обеспечения безопасности жизнедеятельности при выполнении работ, а также изучение передовых методов труда и приобретение опыта организационной и управленческой деятельности;
- окончательное уточнение темы выпускной квалификационной работы и дополнительный сбор материалов, обработка и интерпретация данных;
- изучение вопросов охраны труда;
- приобретение практических навыков в сфере организационно-управленческой деятельности производства продукции и предоставления услуг на предприятиях питания.

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

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

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

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

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

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
УК-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать 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, выработать 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} Организует 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 и 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 процессе 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-3 Устанавливает и определяет приоритеты в области управления процессами производства и обслуживания	ИДК-1. _{ПК-3} Применяет знание приоритетных проектов стратегического развития общества, профильных отраслей пищевой промышленности и общественного питания профессиональной деятельности ИДК-2. _{ПК-3} Выполняет требования Законодательной и нормативной базы в сфере 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 результатов при наименьших затратах ресурсов ИДК-2. _{ПК-4} Организует работу исполнителей, принимает управленческие решения в области управления персоналом

В результате прохождения практики обучающийся должен:

знать:

- организационно-управленческую структуру предприятий питания, требования к конкретным должностям и профессиям персонала предприятий;
- организационные процессы технологии приготовления продукции на предприятии питания и их влияние на ход технологического процесса и качество блюд и изделий;
- технологию производства кулинарной продукции и технологические процессы производства продукции на предприятии питания;

- назначение, принципы действия и устройство торгово-технологического оборудования предприятия питания;
- технологии производства и организации производственных, технологических процессов и процесса обслуживания на предприятии;
- методы теххимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятии;
- причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства кулинарной продукции; основы управления качеством продукции на предприятии питания;
- показатели эффективности всех видов процессов при производстве кулинарной продукции и при обслуживании потребителей;
- организационно-управленческие процессы, осуществляемые на предприятии питания;

уметь:

- анализировать и выявлять факторы, которые оказывают влияние на качество процессов производства продукции общественного питания и организации предоставления услуг потребителям на предприятии питания;
- оценивать исправность торгово-технологического оборудования и контрольно-измерительных приборов;
- пользоваться методами контроля качества технологических операций производства продукции на предприятии питания;
- разрабатывать и внедрять систему контроля на всех этапах на предприятии питания (производство, реализация, организация потребления продукции и услуг);
- исследовать, анализировать и разрабатывать рекомендации и предложения по повышению эффективности организационно-управленческой деятельности на предприятии питания.
- использовать статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продукции на предприятиях питания;
- использовать стандартное программное обеспечение при обработке экспериментальных данных проведенных научных исследований и разработке проектов предприятий питания и подготовке заданий на разработку смежных частей проектов.
- производить расчеты норм расходов и потерь сырья, полуфабрикатов и материалов; рассчитывать потребности в сырье, материалах и тары.

владеть:

- навыками контроля технологических режимов и параметров производства продукции общественного питания;
- методами контроля для правильной эксплуатации торгово-технологического оборудования при производстве продукции общественного питания;
- методами разработки технологической документации на производство продукции общественного питания на предприятии;
- входным и технологическим контролем качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, ведения технологического процесса производства и обслуживания на предприятии в целях разработки мероприятий по повышению

их эффективности;

– подготовкой предложений по повышению эффективности производства, обслуживания и конкурентоспособности продукции, услуг и предприятия питания в целом, направленных на оптимизацию затрат различного рода ресурсов, снижение трудоемкости производства готовой продукции, повышение производительности и качества труда, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства готовой продукции на предприятиях питания;

– организацией мероприятий по внедрению малоотходных и безотходных технологий производства продукции для повышения эффективности деятельности предприятия питания в целом;

– методиками расчета потребности предприятия в различных видах ресурсов (сырье, материалы, тара, финансовые ресурсы, кадровые ресурсы и т.п.).

5. ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

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

6. СТРУКТУРА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

Название	Количество часов/дней	
	очная форма обучения	заочная/очно-заочная форма обучения
1	2	3
1. Подготовительный		
1.1. Организационные вопросы прохождения практики: оформление на практику, инструктаж по технике безопасности, охране труда, правилам противопожарной безопасности; заполнение необходимых документов и составление графика прохождения практики на предприятии. Экскурсия по предприятию.	9/2	9/2
2. Основной		
2.1. Общие сведения о предприятии: наименование предприятия, режим работы, специализация, форма собственности, правовой статус, реквизиты, вместимость зала, юридический адрес и т.п.	9/2	9/2
2.2. Структура подразделений предприятия питания, их краткая характеристика и взаимосвязь.	9/2	9/2
2.3 Анализ существующей управленческой структуры предприятия питания: ее преимущества и недостатки.	27/3	27/3
2.4 Организация труда управленческого персонала предприятия (характеристика должностных обязанностей, анализ фактического выполнения должностных обязанностей).	27/3	27/3
2.5 Организация управления подразделениями предприятия и анализ оптимальности кадрового состава управленческого звена.	27/3	27/3
3. Заключительный		
3.1. Разработка мероприятий по совершенствованию организационно-управленческой деятельности различных подразделений на предприятии питания;	30/4	30/4
3.2. Разработка оптимальной организационно-управленческой структуры для предприятия питания	30/3	30/3
3.3. Выполнение индивидуального задания полученного от руководителя, направленного на углубление имеющихся и получение новых знаний по будущей специальности в соответствии с темой НИР	30/3	30/3
4. Оформление результатов практики	18/3	18/3
Итого	216/28	216/28

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

В ходе реализации практической подготовки при проведении производственной организационно-управленческой практики по программе магистратуры для лиц с ограниченными возможностями используется индивидуальный подход в период всех этапов производственной практики, начиная с организации и до промежуточной аттестации, в зависимости от

индивидуальных особенностей лиц с ОВЗ или инвалидов:

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

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

- использование в ходе практики индивидуальной организационной формы;

- разработка индивидуальной программы практики с индивидуальным графиком посещения предприятия;

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

- 1) для слепых и слабовидящих:

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

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

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

- письменные задания оформляются увеличенным шрифтом.

- 2) для глухих и слабослышащих:

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

- письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;

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

- 3) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

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

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением;

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

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

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

При проведении процедуры оценивания результатов обучения предусматривается использование технических средств, необходимых в связи

с индивидуальными особенностями обучающихся. Эти средства могут быть предоставлены университетом, или могут использоваться собственные технические средства.

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

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

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

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

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

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

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

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

8. ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

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

1. Разработка технологий пищевых продуктов функционального назначения. Обоснование направлений использования новых продуктов питания растительного и животного происхождения.
2. Обоснование технологий пищевых продуктов с использованием пищевых и диетических добавок.
3. Разработка технологий пищевых продуктов для различных контингентов питающихся (школьники, студенты, рабочие различных отраслей промышленности).
4. Разработка технологий продуктов питания специального назначения. Разработка (совершенствование) технологии продуктов питания лечебно-профилактического и лечебного назначения.
6. Разработка технологии рациональной переработки пищевых продуктов на предприятиях питания

7. Разработка технологий продуктов питания для SPA- и Wellness – питания. Обоснование технологий производства пищевых продуктов с использованием новых видов оборудования.
8. Разработка технологий продукции с использованием молекулярной технологии.
9. Совершенствование организации питания различных групп населения.
10. Механизмы развития ресторанного бизнеса в условиях нестабильной социально-политической среды.
11. Методология исследования развития предприятий ресторанного бизнеса.
12. Организация различных видов деятельности предприятий ресторанного бизнеса.
13. Совершенствование различных видов деятельности предприятий ресторанного бизнеса.
14. Управление развитием и/или различными видами деятельности предприятий ресторанного бизнеса.
15. Процесс моделирования и оценки компетенции специалиста сферы ресторанного бизнеса.
16. Организационно-экономические аспекты использования полуфабрикатов различной степени готовности на предприятиях питания.
17. Совершенствование организации работы производства с применением научных подходов к организации труда на предприятиях питания.
18. Разработка новых видов малоотходных (безотходных) технологий для предприятий питания.
19. Разработка и формирование концепции современного предприятия питания
20. Направления и резервы роста производительности труда на предприятиях общественного питания.
21. Использование нанотехнологий как эффективной основы современного предприятия питания
22. Разработка (совершенствование) кулинарной продукции длительного хранения.
23. Использование IT- технологий в общественном питании.
24. Обеспечение безопасности пищевых продуктов при оказании услуг на предприятиях питания различных типов и классов.
25. Повышение эффективности использования механического оборудования на предприятиях питания.
26. Разработка и процесс внедрения стандартов качества на предприятиях ресторанного бизнеса.

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

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

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

Система оценивания практической подготовки при прохождении практики

Форма контроля	Макс. количество баллов	
	За одну работу	Всего
Текущий контроль: – содержательная часть отчета	40	40
– индивидуальное задание	40	40
Защита работы	20	20
Промежуточная аттестация	зачет с оценкой	100
Итого за семестр	<i>100</i>	

10. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Соответствие государственной шкалы оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале	Определение
90-100	«Отлично» (5)	отлично – отличное выполнение с незначительным количеством неточностей
80-89	«Хорошо» (4)	хорошо – в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 10 %)
75-79		хорошо – в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 15 %)
70-74	«Удовлетворительно» (3)	удовлетворительно – неплохо, но со значительным количеством недостатков
60-69		удовлетворительно – выполнение удовлетворяет минимальные критерии
35-59	«Неудовлетворительно» (2)	неудовлетворительно – с возможностью повторной аттестации
0-34		неудовлетворительно – с обязательным повторным изучением дисциплины (выставляется комиссией)

11. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная:

1. Басенко, В.П. Организационное поведение: современные аспекты трудовых отношений : учебное пособие / В.П. Басенко, Б.М. Жуков, А.А. Романов. – Москва : Дашков и К, 2016. – 384 с. – ISBN 978-5-394-01312-5. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/93340>. – Загл. с экрана.
2. Организационное проектирование [Текст] : учебник / В. А. Баринов; Ин-т экономики и финансов "Синергия". – Москва : ИНФРА-М, 2013. — 384 с. – (Учебники для программы МВА);
3. Брагина, З. В. Методология научных исследований [Электронный ресурс] : учеб. пособие / З. В. Брагина, Ю. В. Соколова, А. В. Керпелева ; ООВО "МУБиНТ" . – Ярославль : МУБиНТ, 2016 . – Локал. компьютер. сеть НБ ГОВПО "ДонНУЭТ".

Дополнительная литература:

1. Панина, З. И. Организация и планирование деятельности предприятия сферы сервиса: Практикум : учебное пособие / З.И. Панина, М.В. Виноградова. – 2-е изд. – Москва : Дашков и К, 2017. – 244 с. – ISBN 978-5-394-01984-5. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/93421>. – Загл. с экрана.
2. Головачев, А. С. Конкурентоспособность организации : учебное пособие / А.С. Головачев. – Минск : Вышэйшая школа, 2012. – 319 с. – ISBN 978-985-06-1862-7. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/65237>. – Загл. с экрана.
3. Дубровин, И. А. Поведение потребителей : учебное пособие / И.А. Дубровин. – 4-е, изд. – Москва : Дашков и К, 2017. – 310 с. – ISBN 978-5-394-01475-8. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/93525>. – Загл. с экрана.
4. Высокотехнологичные производства продуктов питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Т.В. Пилипенко [и др.]- Электрон. текстовые данные. – СПб.: Интермедия, 2014. – 112с. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/30205>. – Загл. с экрана.
5. Экономика и управление на предприятии : учебник / А.П. Агарков, Р.С. Голов, В.Ю. Теплышев, Е.А. Ерохина. – Москва : Дашков и К, 2017. – 400 с. – ISBN 978-5-394-02159-6. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/93541>. – Загл. с экрана.
8. Современное состояние ресторанного бизнеса : учебное пособие / Н.С. Родионова, В.М. Сидельников, Е.С. Попов, А.В. Богомоллов. – Воронеж : ВГУИТ, 2018. – 227 с. – ISBN 978-5-00032-365-6. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/117809>. – Загл. с экрана.
9. Алавердов, А. Р. Управление человеческими ресурсами организации

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

Учебно-методические издания:

1. 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.

2. Положение о практической подготовке обучающихся, осваивающих основные образовательные программы высшего образования. ПП-2-229/УН. Редакция 1. Введено в действие 1.02.2023 г. – Донецк: ДОННУЭТ, 2023. – 3 с.

12. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

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

2. IPRbooks: Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс]: [«АЙ Пи Эр Медиа»] / [ООО «Ай Пи Эр Медиа»]. – Электрон. текстовые, табл. и граф. дан. – Саратов, [2018]. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru>. – Загл. с экрана.

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

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

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

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

13. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ

Производственная организационно-управленческая практика проводится в структурных подразделениях ФГБОУ ВО «ДонНУЭТ» либо на предприятиях 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-исследовательские лаборатории – ауд 3309; 3209 – помещения 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

				<p>«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.</p>
--	--	--	--	---