Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 28.10.2026 10:58:38
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e44[illegible]

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

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

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебно-методической работе

_____ Крылова Л.В.

(подпись)

«25» марта 2026 г.

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

Укрупненная группа направлений подготовки	19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии (код, наименование)
Образовательная программа высшего образования	– программа магистратуры
Направление подготовки	19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (код, наименование)
Профиль	- (наименование)
Факультет	ресторанно-гостиничного бизнеса
Форма обучения, курс	очная форма, 2 курс заочная/очно-заочная форма, 3 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Донецк
2026

Рабочая программа дисциплины «Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа» для обучающихся по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, разработана в соответствии с ОПОП ВО для набора обучающихся 2026 года.

Разработчик:
Антошина Ксения Анатольевна, профессор, д-р экон. наук, заведующий кафедрой технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой
Владимиров С.В., канд.техн.наук, доцент кафедры технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой

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

Протокол от «24» 02 2026 года № 26

Зав. кафедрой технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой
_____ Антошина К.А.
(подпись) (фамилия, инициалы)

СОГЛАСОВАНО
Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса
_____ Кощавка И.В.
(подпись) (фамилия, инициалы)

Дата «24» 02 2026 года

ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»
Протокол от «25» 03 2026 года № 8

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

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

1. ОПИСАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

<table>
<tr><td rowspan="2">Наименование показателя</td><td rowspan="2">Наименование укрупненной группы направлений подготовки, направление подготовки, профиль, программа высшего образования</td><td colspan="2">Характеристика дисциплины</td></tr>
<tr><td>очная форма обучения</td><td>очно-заочная форма обучения</td></tr>
<tr><td>Количество зачетных единиц – 22,5</td><td>Укрупненная группа направлений подготовки
19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»
(код, название)</td><td colspan="2" rowspan="2">Обязательная</td></tr>
<tr><td></td><td>Направление подготовки
19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
(код, название)</td></tr>
<tr><td rowspan="8">Общее количество

часов – 795</td><td rowspan="8">Профиль

-

(название)</td><td colspan="2">Год подготовки</td></tr>
<tr><td>2-й</td><td>2-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td>4-й</td><td>5-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лекции</td></tr>
<tr><td>часов</td><td>часов</td></tr>
<tr><td rowspan="12">Количество часов в неделю для очной формы обучения:
аудиторных – 16</td><td rowspan="12">Программа высшего образования – программа магистратура</td><td colspan="2">Практические и семинарские занятия</td></tr>
<tr><td>часов</td><td>часов</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лабораторные занятия</td></tr>
<tr><td>___ часов</td><td>___ часов</td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостоятельная работа</td></tr>
<tr><td>часов</td><td>часов</td></tr>
<tr><td colspan="2">Форма промежуточной аттестации:</td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">Форма контроля</td></tr>
<tr><td>зачет с оценкой</td><td>зачет с оценкой</td></tr>
</table>

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:

для очной формы обучения –

для очно-заочной формы обучения –

o

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины:

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 дисциплины:

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.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина Б2.О.02 (Пд) Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа относится к обязательной части ОПОП ВО. Изучается в 4 семестре на очной форме обучения, в 5 семестре на очно-заочной форме обучения; форма контроля – зачет с оценкой.

Изучение данной учебной дисциплины базируется на знаниях таких учебных дисциплин: «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».

Учебная дисциплина является основополагающей при выполнении выпускной квалификационной работы.

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

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

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	ИДК-1УК-1 Осуществляет критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода в области методологии и истории науки ИДК-2УК-1 Вырабатывает стратегию

	действий в области методологии ИДК-3УК-1 Осуществляет критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий в области научных исследований ИДК-4УК-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-1УК-2 Управляет проектом на всех этапах его жизненного цикла ИДК-2УК-2 Оценивает риски и эффективность проекта
УК-3. Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	ИДК-1УК-3 Организовывает и руководит работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели ИДК-2УК-3 Планирует и корректирует работу команды с учетом интересов, особенностей поведения и мнений ее членов ИДК-3УК-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 ино- странном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	ИДК-1УК-4. Применяет современные коммуникативные технологии для академического и профессионального взаимодействия. ИДК-2УК-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-1УК.5 Анализирует важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе исторического развития; обосновывает актуальность их использования при социальном и профессиональном взаимодействии; ИДК-2УК.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-1УК.6 Определяет приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки ИДК-2УК.6 Реализует приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки
ПК-1 Способен анализировать технологические процессы производства	ИДК-1.ПК-1. Использует информацию о зарубежных и отечественныхпрогрессивных

продукции общественного питания и услуг как объект управления	технологиях для профессиональных целей ИДК-2ПК-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 предприятия обще- ственного 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 жизнен- ногоцикла
ПК-8 Способен к реализации инновационных проектных решений в области производства	ИДК-1.ПК-8. Анализирует и систематизирует информацию в областипроектных технологий;

продукции и услуг предприятий питания	ИДК-2.ПК-8. Организует разработку и реализацию проектных решений в области технологий производства продукции и услуг
ПК-9 Способен применять дистанционные техноло гии повышения квалификации персонала предприя тий общественного питания	ИДК-1ПК-5 Демонстрирует навыки проведения анализа дистанционных технологий повышения квалификации персонала. ИДК-2ПК-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 изучения дисциплины 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 исследований, 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 каждом этапе (теме)
I этап адаптации	Общее знакомство с деятельностью предприятия - базы практики. Ознакомление с организацией и пространственным обеспечением сервисного процесса в 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 расположения оборудования технологическим схемам производства Охарактеризовать пространственные решения заведения Изучение структуры управления
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

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	24/4	24/4
Ознакомление с организацией и пространственным обеспечением сервисного процесса в заведении.	36/6	36/6
Ознакомление с организацией снабжения и хранения продуктов	36/6	36/6
Ознакомление с организацией производственного процесса: способом работы; обеспечением технологическим оборудования; наличием рабочей силы	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, складирования и хранения продуктов	30/3	30/3
Выучить: соответствие тарификации поваров выполняющих технологические операции; соответствие расположения оборудования	30/3	30/3
Охарактеризовать пространственные решения	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 про-	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 ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ

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

1) для слепых и слабовидящих:

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

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

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

− письменные задания оформляются увеличенным шрифтом…

2) для глухих и слабослышащих:

– лекции оформляются в виде электронного документа, либо предоставляется

звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

– письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;

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

3) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

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

– письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением;

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

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

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

Экзамен может проводиться в несколько этапов.

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

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

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

1) для слепых и слабовидящих:

– в печатной форме увеличенным шрифтом;

– в форме электронного документа;

– в форме аудиофайла.

2) для глухих и слабослышащих:

– в печатной форме;

– в форме электронного документа;

3) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

– в печатной форме;

– в форме электронного документа;

– в форме аудиофайла.

8. СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

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

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

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

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

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

Задания к защите отчета:

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 диссер- тациипровести 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 выполнении магистерской 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. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Государственная шкала оценивания академической успеваемости

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

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале

10. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная литература:

1. Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Е. Б. Мрыхина. - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИН- ФРА-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 978-57937-1916-2.

3.Горелов, Н. А. Методология научных исследований : учеб. и практикум для бакалавриата 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. Мгли- нец [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. По- зняковского. 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 студентов 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.

11. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. Автоматизированная библиотечная информационная система UNILIB [Электронный ресурс] – Версия 1.100. – Электрон. дан. – [Донецк, 1999-]. – Локал. сеть Науч. б-ки ГО ВПО Донец. нац. ун-та экономики и торговли им. М. Туган-Барановского. – Систем. требования: ПК с процессором ; Windows ; транспорт. протоколы TCP/IP и IPX/SPX в ред. Microsoft ; мышь. – Загл. с экрана.
2. IPRbooks: Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : [«АЙ Пи Эр Медиа»] / [ООО «Ай Пи Эр Медиа»]. – Электрон. текстовые, табл. и граф. дан. – Саратов, [2018]. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru. – Загл. с экрана.
3. Elibrary.ru [Электронный ресурс] : науч. электрон. б-ка / ООО Науч. электрон. б-ка. – Электрон. текстовые. и табл. дан. – [Москва] : ООО Науч. электрон. б-ка., 2000- .– Режим доступа : https://elibrary.ru. – Загл. с экрана.
4. Научная электронная библиотека «КиберЛенинка» [Электронный ресурс] / [ООО «Итеос» ; Е. Кисляк, Д. Семячкин, М. Сергеев]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва : ООО «Итеос», 2012-]. – Режим доступа : http://cyberleninka.ru. – Загл. с экрана.
5. Национальная Электронная Библиотека.
6. «Полпред Справочники» [Электронный ресурс] : электрон. б-ка / [База данных экономики и права]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва : ООО «Полпред Справочники», 2010-]. – Режим доступа : https://polpred.com. – Загл. с экрана.
7. Book on lime : Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : ООО «Книжный дом университета». – Электрон. текстовые дан. – Москва, 2017. – Режим доступа : https://bookonlime.ru.– Загл. с экрана.
8. Университетская библиотека ONLINE : Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : ООО «Директ-Медиа». — Электрон. текстовые дан. – [Москва], 2001. – Режим доступа : https://biblioclub.ru. – Загл. с экрана.

12. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

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

13. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

ФИО педагогического (научно-педагогического) работника, участвующего в реализации образовательной программы	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[1]
Антошина Ксения Анатольевна	штатный	Зав. кафедрой технологии и организации производства продуктов питания им. А. Ф. Коршуновой, доктор экономических наук, ученое звание – доцент	Высшее, специальность «Товароведение и коммерческая деятельность», квалификация «профессионал в сфере товароведения и коммерческой деятельности», диплом кандидата наук КА № 000027, аттестат доцента, диплом доктора наук ДА №00131	1. Удостоверение о ПК №800400005421, 18.11.2024 (вне плана), курсы при ЦДПО 36ч., ФГБОУ ВО "ДОННУЭТ" ЦДПО, Донецк 2. Диплом о ПП №1106104 0091113, 10.07.2025, 38.04.01 Экономика 938 ч., ФГАОУВО "Южный федеральный университет", Ростов-на-Дону 3. Удостоверение о ПК №01-30 ПК00203, 30.09.2025 Методические аспекты новой модели высшего образования по направлению 19.00.00 "Промышленная экология и биотехнологии", 18 ч., ФГБОУВО "Калининградский государственный технический университет", Калининград
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 №01-30 ПК00205, 30.09.2025 Методические аспекты новой модели высшего образования по направлению 19.00.00 "Промышленная экология и биотехнологии", 18 ч., ФГБОУВО "Калининградский государственный технический университет", Калининград 2. Справка о прохождении стажировки №25/с, 27.12.2024 Освоение актуальных методов определения физико-химических свойств пищевых продуктов, 72 ч. ФГБНУ "Институт физико-органической химии и углехимии им. Л.М. Литвиненко", Донецк 3. Диплом о ПП №183100705836, 15.07.2024, Разработки и внедрения ХАССП на предприятиях, производящих пищевую продукцию 260 ч., ФГБО УВО "Удмуртский государственный аграрный университет", Ижевск 4. Удостоверение о ПК №183103166758, 29.05.2024Культура производства и продовольственная безопасность ", 48 ч., ФГБО УВО "Удмуртский государственный аграрный университет", Ижевск 5. Удостоверение о ПК №800400005422, 18.11.2024 Современные информационные технологии в образовательной среде,

ФИО педагогического (научно-педагогического) работника, участвующего в реализации образовательной программы	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/ внешнего совмести-тельства; на условиях договора гражданско-правового характера (далее – договор ГПХ)	Должность, ученая степень, ученое звание	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании[1]
				36 ч., ФГБОУ ВО "ДОННУЭТ" ЦДПО, Донецк 6. Удостоверение о ПК №612400044001, 19.09.2024 Научно-технологическое развитие Российской Федерации в области АПК и машиностроения, 24 ч., ФГБОУ ВО "Донской государственный технический университет", Ростов-на-Дону 7. Удостоверение о ПК № 612400039019, 27.10.2023 Организационно-методические аспекты разработки и реализации программ высшего образования по направлению подготовки Промышленная экология и биотехнологии, 36 ч., ФГБОУ ВО "Донской государственный технический университет", Ростов-на-Дону

Примечание. За последние 3 года.