

Министерство образования и науки Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования  
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»

Утверждено  
на заседании Совета  
факультета гостинично-ресторанной,  
туристической и спортивной индустрии  
Протокол № 2 от «16» октября 2015г.

Председатель Совета факультета ГРТСИ



Т.А. Воронова

Факультет гостинично-ресторанной, туристической и спортивной  
индустрии

Кафедра технологии и организации предприятий питания

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**Б2.П.2 Научно-исследовательская практика**

Направление подготовки 38.04.02 «Менеджмент»

Направленность (профиль) программы «Менеджмент в индустрии питания»

Уровень высшего образования Магистратура

Программа подготовки академическая магистратура

Москва – 2015г.

Рецензенты:

1. Ботов М.И., профессор кафедры технико-экономических систем ФГБОУ ВО РЭУ имени Г.В. Плеханова

---



2. Кутина О.И., д.т.н., профессор «МГУТУ им. К.Г. Разумовского»

---

Аннотация рабочей программы дисциплины (*кратко основные цели и задачи дисциплины*)

Представлены организационные основы НИР, методология, актуальные направления, цели, задачи научно-исследовательской практики, этапы ее проведения, нормативные документы, регламентирующие порядок выполнения научно-исследовательской работы, экономические аспекты научной деятельности, тематический план, включая методы научного творчества, участие в научных мероприятиях университета, кафедры, в конкурсах по направлению «Наука». Приведено материально-техническое обеспечение, базы практики магистрантов.

Рабочая программа составлена на основании Федерального государственного образовательного стандарта.

Составители:  Баранов Б.А., д.т.н., профессор, кафедра ТОПП  
 Соколов А.Ю., к.т.н., доцент, кафедра ТОПП

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры технологии и организации предприятий питания

протокол № 6 от « 15 » октября 2015 г.

Заведующий кафедрой

 А.С. Безряднова

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу «Научно-исследовательская практика»,  
утверждены на заседании кафедры технологии и организации предприятий питания,  
протокол № \_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201 \_ г.

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_ А. С. Безряднова  
(подпись) (Ф.И.О.)

Одобрено советом факультета ГРТСИ,  
протокол № \_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201 \_ г.

Председатель \_\_\_\_\_ Т.А. Воронова  
(подпись) (Ф.И.О.)

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу «Научно-исследовательская практика»,  
утверждены на заседании кафедры технологии и организации предприятий питания,  
протокол № \_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201 \_ г.

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_ А. С. Безряднова  
(подпись) (Ф.И.О.)

Одобрено советом факультета ГРТСИ,  
протокол № \_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201 \_ г.

Председатель \_\_\_\_\_ Т.А. Воронова  
(подпись) (Ф.И.О.)

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу «Научно-исследовательская практика»,  
утверждены на заседании кафедры технологии и организации предприятий питания,  
протокол № \_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201 \_ г.

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_ А. С. Безряднова  
(подпись) (Ф.И.О.)

Одобрено советом факультета ГРТСИ,  
протокол № \_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201 \_ г.

Председатель \_\_\_\_\_ Т.А. Воронова  
(подпись) (Ф.И.О.)

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу «Научно-исследовательская практика»,  
утверждены на заседании кафедры технологии и организации предприятий питания,  
протокол № \_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201 \_ г.

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_ А. С. Безряднова  
(подпись) (Ф.И.О.)

Одобрено советом факультета ГРТСИ,  
протокол № \_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201 \_ г.

Председатель \_\_\_\_\_ Т.А. Воронова  
(подпись) (Ф.И.О.)

## Содержание

1. Цель и задачи научно-исследовательской практики.....	5
Цель научно-исследовательской практики: .....	5
Задачи научно-исследовательской практики: .....	5
2. Вид практики, способы и формы ее проведения .....	5
3. Место научно-исследовательской практики в структуре образовательной программы....	6
4. Требования к результатам освоения содержания практики.....	7
6. Формы отчетности по научно-исследовательской практике .....	9
7. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет» .....	10
<i>Рекомендуемая литература</i> .....	10
<i>Основная литература</i> .....	10
<i>Дополнительная литература</i> .....	11
<i>Рекомендуемые Интернет-ресурсы</i> .....	11
8. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики .....	12
9. Описание материально-технической базы практики .....	12
ПРИЛОЖЕНИЯ .....	14

## **1. Цель и задачи научно-исследовательской практики**

### ***Цель научно-исследовательской практики:***

выработка у магистрантов компетенций и навыков ведения самостоятельной научно-исследовательской работы, включая производственные исследования и разработки.

### ***Задачи научно-исследовательской практики:***

- формирование представления о проблемах научных исследований по направлению «Менеджмент в индустрии питания»;
- овладение навыками применения общенаучных и специальных методов исследований в соответствии с направлением магистерской программы;
- получение компетенций в самостоятельной научно-исследовательской деятельности;
- формирование умений представлять результаты своей работы для других специалистов, отстаивать свои позиции в профессиональной среде, находить компромиссные и альтернативные решения;
- развитие умений наполнять базы знаний, осуществлять верификацию и структуризацию информации, осуществлять научно-исследовательскую и инновационную деятельность в целях получения нового знания, систематически применять эти знания для экспертной оценки реальных управленческих ситуаций;
- получение навыков применения инструментальных, лабораторных средств исследования для решения поставленных задач, способствующих интенсификации познавательной деятельности;
- развитие умений организовать умственный труд, порождать новые идеи, находить подходы к их реализации;
- формирование способности самосовершенствования, расширения границ своих научных и профессионально-практических познаний, использовать методы и средства познания, различные формы и методы обучения и самоконтроля, новые исследовательские технологии;
- овладение методами и специализированными техническими средствами, НД, в том числе методиками выполнения измерений для аналитической работы, контроля производства и научных исследований.

## **2. Вид практики, способы и формы ее проведения**

Практика относится к научно-исследовательской деятельности магистрантов.

Способы и формы осуществления научно-исследовательской практики зависят от вида ее реализации в учебном процессе по согласованию с руководителем.

При обучении на магистерской программе направления 38.04.02 «Менеджмент в индустрии питания» предполагается проведение ряда взаимосвязанных видов научно-исследовательской и производственной работы.

Основными формами/способами проведения данного вида практики являются:

- вводные и/или установочные лекции;
- инструктаж по технике безопасности;
- теоретические исследования (в том числе работа с источниками информации, включая информационно-аналитические системы, базы и банки данных и т.д.);
- прикладные исследования в производственных (или лабораторных) условиях;
- консультации у руководителя практики;
- подготовка отчетной научной документации (отчет о НИР, дневник практики, акты/справки о внедрении и т.п.);
- представление и защита (доклады, презентации) результатов научно-исследовательской практики.
- написание тезисов докладов, научных статей, методических рекомендаций и участие в научно-практических мероприятиях.

### **3. Место научно-исследовательской практики в структуре образовательной программы**

Научно-исследовательская практика является разделом «Практики» ОПОП ВО магистратуры направления «Менеджмент в индустрии питания». Она направлена на формирование и практическое применение компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Для успешного освоения программы практики студент должен:

#### **1) знать:**

термины в области научных исследований; общенаучные и специальные методы исследований в соответствии с направлением магистерской программы; принципы организации и управления исследовательской деятельностью; содержание теоретических и прикладных, а также инструментальных средств исследования; принципы и технологию научно-исследовательской деятельности .

#### **2) Уметь:**

определять научную проблематику в индустрии питания; обосновывать актуальность выбранного научного направления; подбирать средства и методы для решения поставленных задач в научном исследовании; пользоваться нормативными документами, в том числе методиками проведения экспериментально-научных исследований; реферировать и рецензировать научные публикации; делать обоснованные заключения по результатам проводимых исследований; вести научные дискуссии, не нарушая законов логики .

#### **3) Владеть:**

методами творческого решения научных задач, анализа и самоанализа, способствующих развитию личности научного работника; способами обработки получаемых эмпирических экспериментальных данных и их интерпретацией; методами организации и проведения самостоятельной исследовательской работы по направлению «Менеджмент в индустрии питания».

#### 4. Требования к результатам освоения содержания практики

В результате освоения дисциплины должны быть сформированы следующие компетенции: ОПК-3, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10.

**ОПК-3**- способность проводить самостоятельные исследования, обосновывать актуальность и практическую значимость избранной темы научного исследования.

В результате освоения компетенции ОПК-3 студент должен:

1. Знать:

- новые направления менеджмента, технологий производства продукции, современные особенности эффективного проведения научно-исследовательской работы, способы их применения с целью оптимизации экспериментально-исследовательской процесса на предприятиях индустрии питания;

2. Уметь:

- обосновывать актуальность и анализировать стратегические задачи в сфере производства и оказания услуг в индустрии питания;

3. Владеть:

- навыками определения практической значимости избранной темы научного исследования.

Вид деятельности- научно-исследовательская:

**ПК-7** – способность обобщать и критически оценивать результаты исследований актуальных проблем управления, полученные отечественными и зарубежными исследователями.

В результате освоения компетенции **ПК-7** студент должен:

1. Знать:

- современные традиционные и инновационные методы и средства для анализа и решения исследовательских задач;

- способы поиска информации и механизмы обобщения актуальных проблем в управленческой деятельности предприятий индустрии питания;

2. Уметь:

- анализировать, систематизировать и оценивать результаты научных исследований в области менеджмента в индустрии питания;

- обобщать имеющиеся материалы, выявлять перспективы и разрабатывать стратегию развития предприятий индустрии питания;

3. Владеть:

- способностью обобщать и критически оценивать результаты исследований актуальных проблем управления в области индустрии питания, полученные отечественными и зарубежными исследователями.

**ПК-8** - способность представлять результаты проведенного исследования в виде научного отчета, статьи или доклада.

1. Знать: требования и принципы представления результатов проведенного исследования.

**2. Уметь:** представлять результаты проведенного исследования в виде научного отчета, тезисов, статьи или доклада.

**3. Владеть:** методами и специализированными средствами для аналитической, экспериментальной работы, подготовки отчетной научно-технической документации.

**ПК-9-**способность обосновывать актуальность, теоретическую и практическую значимость избранной темы научного исследования.

**1. Знать** современные тенденции в теоретической и экспериментально-исследовательской работе в индустрии питания.

**2. Уметь:** формировать базы знаний, оценивать их полноту и качество имеющихся знаний.

**3. Владеть:** методами и специализированными средствами для осуществления анализа актуальности, теоретической и практической значимости магистерской работы.

**ПК-10-** способность проводить самостоятельные исследования в соответствии с разработанной программой.

**1. Знать:** этапы проведения экспериментально-научных исследований, принципы планирования экспериментов, использования автоматизированных систем.

**2. Уметь:** анализировать информацию об объектах и предметах исследования, определять научную новизну, планировать и моделировать эксперименты, осуществлять статистическое управление процессами, давать практическую оценку научно-технического уровня и эффективности научного исследования.

**3. Владеть:** научными подходами к выполнению магистерской диссертации с учетом использования современных инновационных технологий в науке и производстве.

Научно-исследовательская практика является основой подготовки курсовых работ и магистерской диссертации.

Научно-исследовательская практика обучающихся по магистерской программе 38.04.02 «Менеджмент в индустрии питания» является систематическим элементом учебного процесса.

Данный вид практики в соответствии с учебным планом выполняется на втором курсе (4 семестр) в течении 16 недель в объеме 864 ч.(24 ЗЕТ). Промежуточная аттестация – зачет с оценкой.

## 5. Структура и содержание научно-исследовательской практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды практики, трудоемкость (в часах)	Формы текущего контроля
1.	Методология научно-исследовательской работы (НИР)	Лекционные занятия – 16 ч.	Реферат, доклад, презентация
2.	Подготовительный этап НИР. Определение актуальности, новизны и практической значимости научно-исследовательской работы.	Собеседование перед практикой с руководителем – 4 ч. Инструктаж по технике безопасности – 2 ч.	Запись в дневнике практики
3.	Анализ современного состояния	Собеседование с руководителем, определе-	Запись в днев-



	исследуемой проблемы и постановка задач НИР	ние цели и получение персонального задания на практику; анализ проблемы – 14 ч.	нике практики
4.	Теоретический этап НИР. Анализ деятельности организации-базы практики	Изучение структуры организации, методов и систем менеджмента, профиля научно-технической деятельности – 200 ч. Определение необходимости разработки новой нормативно-технической документацией, стандартов организации, схем управления, контроля и т.п. - 100 ч	Реферат, доклад, презентация. Проверка дневника.
5.	Прикладной (производственный) этап НИР	Теоретическая и/или экспериментальная работа, задачи, цели и методы которой определяются индивидуально в ходе собеседования с руководителем практики в соответствии с профилем подготовки. Исследование может включать разработку / совершенствование новых методов, подходов менеджмента организации, экспериментальную проработку отдельных элементов технологии производства продукции, управление и контроль качества продукции и т.п. - 500 ч.	Обзор (реферат), доклад, презентация. Проверка дневника.
6.	Заключительный этап. Приемка отчета о НИР. Внедрение и представление результатов работы.	Оформление документов о внедрении или практических рекомендаций (протокол совещания). Оценка эффективности разработок – 4 ч. Оформление дневника практики – 4 ч. Утверждение отзыва у представителя организации/предприятия. Систематизация материала и написание отчёта по практике, подготовка презентации – 20 ч.	Дневник практики. Отзыв-характеристика. Итоговый отчёт по практике. Документы о внедрении. Участие в конкурсах проектов по направлению «Наука» и т.п.
Всего:		864 ч.	–

## 6. Формы отчетности по научно-исследовательской практике

В соответствии с нормативными документами, в том числе ГОСТами, основным документом о полученных результатах исследований и разработок, является отчет о НИР, оформляемый согласно НД.

В случае необходимости, могут быть подготовлены акты, справки, протоколы о внедрении результатов выполненной НИР.

Для получения зачета с оценкой в 4 семестре магистрант должен представить заверенные документы: дневник практики, отчет о НИР, отзыв-характеристику от предприятия (приложения). Рефераты, доклады и презентации свидетельствуют о выполнении отдельных этапов исследований и учитываются на зачетном занятии.

*Справочная информация.* Основные элементы отчета о научно-исследовательской практике:

- титульный лист;
- содержание;
- введение;
- основная часть;

- заключение;
- список использованных источников;
- приложения (факультативно: акты, справки и др.).

Промежуточная аттестация магистранта по результатам научно-исследовательской практики осуществляется в форме зачета с оценкой.

По результатам защиты отчета по научно-исследовательской практике проставляется дифференцированный зачет, в котором учитывается качество и полнота представленных аналитических материалов; содержание представленного итогового отчета об исследованиях (наблюдениях, экспериментах).

Оценка учитывает качество представленных отчетных материалов и отзывы руководителя исследований.

«Отлично» ставится магистранту, который выполнил весь намеченный объем работы в срок и на высоком уровне в соответствии с программой научно-исследовательской работы, проявил самостоятельность, творческий подход и соответствующую профессиональную подготовку, показал владение теоретическими знаниями и практическими навыками проведения аналитического исследования, умение работать с формами отчетности организации и системно оценивать представленную в них информацию, а также умение делать выводы и аргументировать собственную позицию.

Оценка «хорошо» ставится магистранту, который полностью выполнил намеченную на период программу, однако допустил незначительные просчеты методического характера при общем хорошем уровне профессиональной подготовки, недостаточно полно представил аналитические материалы, но сформулировал предложения по решению выявленных в процессе исследования проблем.

Оценка «удовлетворительно» ставится магистранту при частичном выполнении намеченной на период программы научно-исследовательской работы, если он допустил просчеты или ошибки методического характера, а представленный им информационный материал не позволяет в полной мере сформировать аналитическую часть исследований и требует соответствующей дополнительной обработки и систематизации.

Оценка «неудовлетворительно» проставляется магистранту, если он в семестре неудовлетворительно справлялся с выполнением НИР, формами контроля (рефератами, докладами и др.), а также не представил в срок отчетные документы.

Время проведения промежуточной аттестации – в течение 2 недель после окончания научно-исследовательской работы.

Учитывается качество представленных отчетных материалов и отзывы руководителя практики.

## **7. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет»**

### ***Рекомендуемая литература***

#### ***Основная литература***

1. Мокий М.С. Методология научных исследований: учебник для магистров: [гриф УМО] / М.С. Мокий, А.Л. Никифоров, В.С. Мокий. – РЭУ им. Г.В. Плеханова. – М.: Юрайт, 2015. – 255 с.
2. Менеджмент. Теория и практика: учебник для вузов / под общ. ред. И.Н. Шапкина. – М.: Изд-во «Юрайт», ИД «Юрайт», 2014. – 692 с.
3. Космин, В. В. Основы научных исследований (общий курс) : учеб. пособие / В. В. Космин. – 2-е изд. – М. : РИОР : ИНФРА-М, 2014. – 213 с. : ил. – (Высшее образование).
4. Беляев В. Магистерская диссертация. Методы и организация исследований,

- оформление и защита. М.: Кнорус, 2012.
5. Серенков П.С. Методы менеджмента качества. Процессный подход / П.С. Серенков, А.Г. Курьян, В.П. Волонтей. – Минск: Новое знание, М.: ИНФРА-М, 2014. – 441 с.

### *Дополнительная литература*

1. ГОСТ 7.1–2003. Библиографическая запись. Библиографическое описание. – М.: ИПК Изд-во стандартов (требования и правила составления библиографического описания документа).
2. ГОСТ 7.32–2001. Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления. – М.: ИПК Изд-во стандартов.
3. Гришин В. В. Управление инновационной деятельностью в условиях модернизации национальной экономики: Учебное пособие / В.В. Гришин. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2012. – 368 с.
4. Карагодин В.П. Продовольственный комплекс России: учебное пособие / В.П. Карагодин. – М.: ФГБОУ ВПО «РЭУ имени Г.В. Плеханова», 2014. – 76 с.
5. Котлер Ф. Стратегический менеджмент. Лучшие приемы и методы / Ф. Котлер, Р. Бергер, Н. Бикхофф. – М.: Альпина Паблишер, 2015. – 132 с.
6. Окрепилов В.В. Менеджмент качества: учебник / В.В. Окрепилов. – СПб.: Изд-во Политехн. ун-та, 2013. – 650 с.
7. Селевко Г.К. Энциклопедия образовательных технологий: в 2 т. Т.1-2. – М., 2012.
8. Скобкин С. С. Экономическая стратегия развития гостиничного, ресторанного и туристического предприятия : учебное пособие. – М. : ГОУ ВПО «РЭА им. Г. В.Плеханова», 2010.

### *Журналы ИБЦ РЭУ им. Г.В. Плеханова (2015)*

- Вестник РЭУ им. Г.В. Плеханова.
- Вопросы питания.
- Инновации.
- Контроль качества продукции.
- Менеджмент инноваций.
- Менеджмент в России и за рубежом.
- Менеджмент сегодня.
- Молочная промышленность.
- Научно-аналитический журнал «Наука и практика» РЭУ им. Г.В. Плеханова.
- Питание и общество.
- Пищевая промышленность.
- Ресторанные ведомости.
- Стандарты и качество.
- Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов.
- Товароведение продовольственных товаров.
- Химия и технология пищевых продуктов. Реферативный журнал.
- Хранение и переработка сельхоз сырья.

### *Рекомендуемые Интернет-ресурсы*

1. <http://mon.gov.ru/> – Министерство образования и науки РФ.
2. <http://fcior.edu.ru> – Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов.
3. [www.gks.ru](http://www.gks.ru) – Федеральная служба государственной статистики.
4. [www.scopus.com](http://www.scopus.com)- Abstract and citation database.
5. [http:// biblioclub.ru](http://biblioclub.ru) / Университетская библиотека online.
6. <http://polpred.com> - Лучшие публикации СМИ по странам и отраслям.

7. <http://mgupp.ru> – Московский государственный университет пищевых производств.
8. <http://vniimp.ru> – Всероссийский научно-исследовательский институт мясной промышленности им. В.М. Горбатова.
9. <http://vnimi.ru> - Всероссийский научно-исследовательский институт молочной промышленности.
10. [bakalavr-magistr.ru](http://bakalavr-magistr.ru) – Бакалавр-Магистр. Каталог дистанционных программ (РИ-БиУ).

## **8. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики**

№ п/п	Название рекомендуемых по разделам и темам программы технических и компьютерных средств обучения / Темы	Наименование
1.	<a href="http://www.consultant.ru">www.consultant.ru</a> .	Законы о научной деятельности
2.	MSExcel. Statistica.	Табличные процессоры, пакеты анализа данных
3.	MS PowerPoint.	Презентации для докладов
4.	Adobe Illustrator, Adobe Photoshop, Corel DRAW. Программы обработки изображений микроструктуры (ScopeTec, Видео_Тест и др.)	Обработка иллюстраций к отчету о НИР

## **9. Описание материально-технической базы практики**

Университет располагает информационно-библиотечным центром, обладающим научными изданиями по проблемам управления, в т.ч. в индустрии питания, технологиям научно-исследовательской деятельности, к которой обеспечен доступ каждому обучающемуся. В библиотеке и компьютерных классах университета имеется возможность осуществления одновременного индивидуального доступа к системе обучающихся. Открыт доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам.

Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями научной литературы и специализированных периодических изданий, а также официальными, справочно-библиографическими изданиями, необходимыми для осуществления научно-исследовательской деятельности по направлению «Менеджмент в индустрии питания».

Компьютерные классы имеют необходимый комплекс программных средств и обеспечивают предоставление необходимого рабочего времени для подготовки различных проектов и заданий, отчетов о НИР по дисциплинам магистерских программ.

По отдельным разделам настоящей программы могут проводиться маркетинговые, экспериментальные, лабораторные, статистические и другие исследования.

### **Организации-базы практики**

- Центр систем питания университета;

- ФГБНУ «ВНИМИ»;
- Компания ООО «Русский Проект»;
- Компания GINZA PROJECT;
- Компания YUM! RESTAURANTS INTERNATIONAL RUSSIA AND CIS LLC (ООО "ЯМ! РЕСТОРАНТС ИНТЕРНЭШНЛ РАША СИ АЙ ЭС).

Для выполнения отдельных этапов работы, могут быть задействованы лаборатории кафедры ТОПП:

- пищевая технологическая;
- физико-химических исследований продуктов питания;
- физико-механических исследований продуктов питания.

# ПРИЛОЖЕНИЯ

## ПРИЛОЖЕНИЕ 1

Министерство образования и науки Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего профессионального образования  
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»

Факультет \_\_\_\_\_ Кафедра \_\_\_\_\_  
Направление/Специальность \_\_\_\_\_  
Профиль/Специализация \_\_\_\_\_

У Т В Е Р Ж Д А Ю

Зав. кафедрой

\_\_\_\_\_ г.  
“ \_\_\_ ” \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

### ЗАДАНИЕ

на \_\_\_\_\_ практику студента  
(указать вид практики)

\_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество)

1. Тема задания на практику \_\_\_\_\_

2. Срок сдачи студентом отчета \_\_\_\_\_

3. Содержание отчета \_\_\_\_\_

4. Календарный план

Этапы практики, содержание выполняемых работ и заданий по программе практики	Сроки выполнения		Заключение и оценка выполнения	Подпись руководителя практики
	Начало	Окончание		
1	2	3	4	5

5. Место прохождения практики \_\_\_\_\_

Руководитель практики от кафедры Университета

\_\_\_\_\_  
(подпись)

Руководитель практики от предприятия

\_\_\_\_\_  
(подпись)

Задание принял к исполнению

\_\_\_\_\_  
(подпись)

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

Министерство образования и науки Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего профессионального образования  
Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова

Факультет \_\_\_\_\_ Кафедра \_\_\_\_\_  
Направление/Специальность \_\_\_\_\_  
Профиль/Специализация \_\_\_\_\_

О Т Ч Е Т

по \_\_\_\_\_ практике  
(указать вид практики)

Выполнил студент группы \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
(ФИО)  
\_\_\_\_\_  
(подпись)

Проверили:

\_\_\_\_\_  
(должность, ФИО руководителя от предприятия)

\_\_\_\_\_  
(оценка)                      \_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
МП (дата)

\_\_\_\_\_  
(должность, ФИО руководителя от кафедры)

\_\_\_\_\_  
(оценка)                      \_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(дата)

Москва  
20\_\_

## ПРИЛОЖЕНИЕ 3

### **ХАРАКТЕРИСТИКА – ОТЗЫВ о работе студента (магистранта) с места прохождения практики**

Характеристика - отзыв составляется на студента по окончании практики руководителем от предприятия (организации).

В характеристике-отзыве необходимо указать – фамилию, инициалы студента, место прохождения практики, время прохождения.

В характеристике-отзыве должны быть отражены:

- полнота и качество выполнения программы практики;
- отношение студента к выполнению заданий, полученных в период практики;
- оценка результатов практики студента, в том числе по четырехбалльной шкале.

*Пример: «Студент Петров И.Н. заслуживает оценки «отлично»;*

- проявленные студентом профессиональные и личные качества;
- выводы о профессиональной пригодности студента;
- компетенции, освоенные студентом, во время прохождения практики (в соответствии с утвержденным учебным планом).

Характеристика-отзыв оформляется **на бланке предприятия** (организации) и подписывается руководителем практики от предприятия (организации) и заверяется печатью.



## ПРИЛОЖЕНИЕ 4

Министерство образования и науки Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего профессионального образования  
Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова

Факультет \_\_\_\_\_ Кафедра \_\_\_\_\_  
Направление/Специальность \_\_\_\_\_  
Профиль/Специализация \_\_\_\_\_

### ДНЕВНИК

\_\_\_\_\_ практики студента  
(указать вид практики)  
\_\_\_\_\_ учебной группы \_\_\_\_\_ курса  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество)

Начат \_\_\_\_\_

Окончен \_\_\_\_\_

Москва

20\_\_



ПРИЛОЖЕНИЕ 5

Центр развития карьеры  
ФГБОУ ВПО «РЭУ им. Г.В. Плеханова»  
Директору

\_\_\_\_\_

Ф.И.О.

Настоящим письмом подтверждаем, что в соответствии с договором № \_\_\_\_\_ следующие студент(-ы) \_\_\_\_ курса факультета \_\_\_\_\_ ФГБОУ ВПО «РЭУ им. Г.В. Плеханова» прошел(-а/-и) производственную/преддипломную практику в \_\_\_\_\_ (название организации, структурного подразделения):

Руководство практикой осуществлял(-а): \_\_\_\_\_.

№	ФИО	Факультет	Курс	Сроки практики
1.	...	...	...	...
2.	...	...	...	...

(Должность) \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_)

М.П.

Ф.И.О.

***Письмо оформляется на бланке организации!***

## ПРИЛОЖЕНИЕ 6

### *Пример билета для сдачи зачета*

Министерство образования и науки Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего  
профессионального образования  
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»  
Факультет «Гостинично-ресторанной, туристической и спортивной индустрии»  
Кафедра технологии и организации предприятий питания

БИЛЕТ № 1  
по дисциплине «Научно-исследовательская практика»  
Направление «Менеджмент»  
Магистерская программа 38.04.02 – «Менеджмент в индустрии питания»

- 1.
- 2.

Утверждено на заседании кафедры «\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_\_ года, протокол № \_\_\_\_

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_ А.С. Безряднова