

**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 2015  
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.1 Научно-исследовательская работа в семестре**

Направление подготовки: 38.04.02 «Менеджмент»

Направленность (профиль) программы: «Менеджмент в индустрии питания»

Уровень высшего образования: Магистратура

Программа подготовки: Академическая магистратура

Рецензенты:

1. Ботов М.И., профессор кафедры технико-экономических систем 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*)


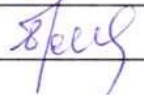
Цель производственной практики «Научно-исследовательская работа в семестре» заключается в закреплении и совершенствовании знаний по теоретическим вопросам, формировании интеллектуальных навыков и отработке практических умений выполнять производственные задания в соответствии со спецификой деятельности предприятий индустрии питания.

Представлены направления, цели, задачи производственной практики магистранта, организация НИР, этапы проведения, тематический план, материально-техническое обеспечение.

Рабочая программа составлена на основании Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению 38.04.02 «Менеджмент».

---

Составители:

Соколов А.Ю., к.т.н., доцент, кафедра ТОПП

Мясникова Е.Н., 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 ТОПП

  
(подпись)

А.С. Безряднова

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу производственной практики «Научно-исследовательская работа в семестре», 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 производственной практики «Научно-исследовательская работа в семестре», 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 производственной практики «Научно-исследовательская работа в семестре», 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 производственной практики «Научно-исследовательская работа в семестре», 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. Организационно-методический раздел .....	5
Цель производственной практики .....	5
Задачи производственной практики .....	5
Место производственной практики в структуре ОПОП ВО .....	6
Формы и место проведения производственной практики .....	7
2. Структура и содержание производственной практики .....	8
3. Организация производственной практики .....	10
4. Подготовка и защита отчета по производственной практике .....	10
5. Научно-исследовательские и научно-производственные.....	11
технологии, используемые на производственной практике.....	11
6. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы .....	11
студентов на производственной практике .....	11
7. Формы промежуточной аттестации по итогам производственной практики.....	12
<b>8. Учебно-методическое и информационное обеспечение производственной практики</b> .....	<b>13</b>
<b>Основная литература</b> .....	<b>13</b>
<b>Дополнительная литература</b> .....	<b>13</b>
9. Материально-техническое обеспечение производственной практики .....	14
ПРИЛОЖЕНИЯ .....	15

# 1. Организационно-методический раздел

## ***Цель производственной практики***

Закрепление и совершенствование знаний по теоретическим вопросам, формирование интеллектуальных навыков и отработка практических умений выполнять производственные задания, экспериментальную работу в соответствии со спецификой деятельности предприятий индустрии питания. Результатом прохождения практики является подготовка материалов для магистерской диссертации.

Производственная практика «Научно-исследовательская работа в семестре» выполняется магистрантом под руководством научного руководителя.

## ***Задачи производственной практики***

- сформировать представление о специфике научных исследований по направлению «Менеджмент», «Менеджмент в индустрии питания».
  - получить информацию о функционировании организаций индустрии питания;
  - провести анализ организационной структуры организации, их целей, полномочий и задач;
  - исследовать организационно-экономический механизм управления организацией индустрии питания;
  - овладеть навыками применения общенаучных и специальных методов исследований в соответствии с направлением магистерской программы;
  - получить навыки самостоятельной научно-исследовательской деятельности;
  - сформировать умение представлять результаты своей работы для других специалистов, отстаивать свои позиции в профессиональной среде, находить компромиссные и альтернативные решения;
  - развить умение формировать 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;
  - получить навыки применения инструментальных средств исследования для решения поставленных задач, способствующих интенсификации познавательной деятельности;
  - сформировать способности создавать новый продукт и соотносить его с имеющимися отечественными и зарубежными исследованиями, использовать знания при осуществлении экспертных работ, в целях практического применения методов и теорий;
  - развитие умений организовать личный труд, творчески разрабатывать 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 образовательные технологии;
  - развитие способности к кооперации в рамках междисциплинарных проектов, работе в смежных областях;
  - овладение методами и специализированными средствами для экспериментальной работы и научных исследований;
  - оформлять результаты проделанной работы в соответствии с требованиями ГОСТ 7.32-2001. «Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления» и др. нормативных документов с привлечением современных средств редактирования и печати;
  - использовать научный задел для подготовки магистерской диссертации.
- Исходя из цели и задач научно-исследовательской работы, магистрант должен **знать:**

- специфику научных исследований по направлению «Менеджмент»;
- общенаучные и специальные методы исследований в соответствии с направлением магистерской программы;
- принципы организации научно-исследовательской деятельности;
- содержание инструментальных средств исследования;
- технологию научно-исследовательской деятельности.

**уметь:**

- формулировать научную проблематику в сфере менеджмента;
- обосновывать актуальность, новизну выбранного научного направления;
- адекватно подбирать средства и методы для решения поставленных задач в научном исследовании;
- пользоваться методиками проведения научных исследований;
- реферировать и рецензировать научные публикации;
- делать обоснованные заключения по результатам проводимых исследований;
- вести научные дискуссии, не нарушая законов логики и правил аргументирования;

**владеть:**

- методами творческого решения научных проблем, способствующими развитию личности научного работника;
- способами обработки получаемых эмпирических данных и их интерпретацией;
- методами организации, проведения, приемки и внедрения результатов НИР по направлению «Менеджмент в индустрии питания».

### ***Место производственной практики в структуре ОПОП ВО***

Производственная практика «Научно-исследовательская работа в семестре» обучающихся по магистерской программе «Менеджмент в индустрии питания» направления 38.04.02 «Менеджмент» является важным элементом учебного процесса и относится к блоку Б2.

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

Производственная практика «Научно-исследовательская работа в семестре» в соответствии с учебным планом начинается на первом курсе в первом семестре и продолжается в течение трех семестров. Общая продолжительность – 540 часов (15 зач. единиц).

Научно-исследовательская работа базируется на знании дисциплин Б1.В.ОД.3-Иноватика экспериментально-исследовательской работы в индустрии питания; Б1.В.ДВ.2 «Научные аспекты технологии производства инновационной продукции индустрии питания». Дисциплины взаимосвязаны с программой практики «Научно-исследовательская работа».

Научно-исследовательская работа является основой подготовки курсовых работ (проектов) и магистерской диссертации.

Требования к знаниям, умениям и готовностям обучающегося, приобретенным в результате освоения предшествующих частей ОПОП и необходимым для успешного осуществления научно-исследовательской работы в семестре:

- **знать** специфику научных исследований по направлению экспериментально - исследовательской работы в индустрии питания; общенаучные и специальные методы исследований в соответствии с направлением магистерской программы; принципы организации и управления инновационной экспериментально - исследовательской деятельностью (ПК-6);

- **уметь** проводить исследования и систематизировать результаты проведенного исследования для обеспечения перспективного развития предприятий индустрии питания (ОПК – 3; ПК-2);

- **уметь** осуществлять выбор исследовательского инструментария и применять их в управлении производственными процессами в индустрии питания (ПК-1);
- **владеть** навыками системного и сравнительного анализа результатов деятельности предприятий в индустрии питания (ПК-3);
- **владеть** методологией и методикой статистических и экономических исследований в индустрии питания (ПК-3).

### ***Формы и место проведения производственной практики***

Форма проведения производственной практики НИР в семестре – стационарная. Исследования проводятся в аудиториях университета, кафедры, включая, при необходимости, соответствующие научные лаборатории в соответствии с темой магистерской диссертации.

При необходимости руководитель организует выезд магистранта на предприятие.

Проведение научно-исследовательской работы предполагает:

- самостоятельную работу с библиотечным фондом и Интернет-ресурсами для поиска и систематизации научных источников и информации;
- ознакомление с деятельностью коммерческих и некоммерческих организаций разных форм собственности;
- использование баз данных Федеральной службы государственной статистики для сбора официальной информации с целью обоснования значимости темы.

### ***Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения производственной практики***

В результате проведения практики НИР в семестре обучающийся должен приобрести следующие профессиональные компетенции **ПК – 7, 8, 9,10:**

*Вид деятельности* – научно-исследовательская:

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

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

**знать:** современные средства сбора, обработки и оценки информации, характеризующей состояние и тенденции развития предприятий индустрии питания.

**уметь:** систематизировать и комплексно оценивать результаты исследований в области производственного менеджмента в индустрии питания.

**владеть:** способностью обобщать и критически оценивать результаты исследований в индустрии питания с учетом накопленного опыта отечественных и зарубежных исследователей.

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

В результате освоения компетенции **ПК-8** студент должен:

**знать:** требования к оформлению и содержанию научного отчета, статьи или доклада, заявок на участие в конкурсах на разработку научно-исследовательских работ и получение свидетельств о закреплении прав на результаты интеллектуальной деятельности;

**уметь:** готовить материалы для публикаций в отечественных и зарубежных изданиях, заявки на участие в конкурсах на исполнение научно-исследовательских работ и подтверждение результатов интеллектуальной деятельности;

**владеть:** навыками публичных выступлений с докладами и сообщениями на конференциях, семинарах и в процессе дискуссий по актуальным проблемам в области индустрии питания, принципами критического осмысления публикаций о развитии индустрии питания в России и за рубежом

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

В результате освоения компетенции **ПК-9** студент должен:

**знать:** принципы обоснования актуальности исследуемой научной проблемы на основе теоретической и практической значимости поставленных задач; методологию проведения научных исследований;

**уметь:** обосновывать цели и задачи научного исследования, выбирать методы и способы достижения конечной цели на основе комплексного осмысления управленческих, производственных и организационных иных проблем, сформулированных на этапе постановки разрабатываемой тематики; формулировать объектно-предметную область и научную гипотезу исследования;

**владеть:** методологией и методами проведения научных исследований; способностью обосновывать актуальность, теоретическую и практическую значимость избранной темы научного исследования; инструментами аргументации актуальности, теоретической и практической значимости, ожидаемых результатов избранной темы научных исследований наиболее эффективными и доступными способами достижения научных результатов

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

В результате освоения компетенции **ПК-10** студент должен:

**знать:** современные методы моделирования, теоретического и экспериментального исследования; особенности разработки программы социально-экономического развития предприятий индустрии питания;

**уметь:** использовать научный аппарат для проведения комплексного анализа процессов, формулирования теоретических выводов и представления практических рекомендаций по совершенствованию социально-экономического развития предприятий индустрии питания;

**владеть:** навыками применения в профессиональной деятельности знаний общественных дисциплин; навыками проведения эмпирических и прикладных исследований для обработки полученных данных и представления конечных результатов в виде самостоятельной научной работы; методологией внутреннего аудита предприятия.

## **2. Структура и содержание производственной практики**

Общая трудоемкость производственной практики составляет 15 зачетных единиц, 540 часов.



### Структура и содержание производственной практики НИР в семестре

№ п/п	Наименование разделов (этапов) практики	Виды производственной работы, на практике включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Формы текущего контроля
		Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	Самостоятельная работа (формы, часы)	
Курс 1. Семестр 1						
1.	Введение. Основы научно-исследовательской работы по направлению «Менеджмент в индустрии питания»	1	1	1	69	Проверка рефератов, докладов.
2.	Изучение направлений научных исследований факультета, кафедры ТОПП	1	1	1	69	Проверка рефератов, докладов.
	Итого	2	2	2	138	144 час (4 зет)
Курс 1. Семестр 2						
3.	Подготовительный этап НИР (выбор темы, актуальные направления развития науки, возможность реализации)	1	2	2	67	Проверка рефератов, докладов.
4.	Организация и управление НИР. Уровни, этапы НИР. Работа со статистикой.	1	2	2	67	Проверка рефератов, докладов.
	Итого	2	4	4	134	144 час (4 зет) Зачет.
Курс 2. Семестр 3						
5.	Составление плана НИР по выбранной теме. Работа с источниками научно-технической информации	-	1	-	20	Проверка рефератов, плана НИР.
6.	Формулировка цели и задач НИР, объекта и предмета	-	1	-	38	Проверка паспорта НИР
7.	Критический обзор подходов, теорий и концепций по выбранной теме НИР	-	1	-	40	Реферативные справки
8.	Подготовка материалов по теме исследования для выступления на семинарах, круглых столах, конференциях	-	2	-	40	Доклады, реферативные справки
9.	Теоретические и экспериментальные исследования	-	-	4	80	Отчетная документация
10.	Подготовка отчета и защита отчета по научно-исследовательской работе. Приемка и внедрение результатов НИР, возможность их коммерциализации	-	1	-	80	Проверка отчета о НИР, справки о внедрении и др.
	Итого	-	6	4	242	Зачет с оценкой 252 час (7 зет) (10 ч)
	ВСЕГО	-	16	10	514	540 час (15 зет)

### **3. Организация производственной практики**

Основными мероприятиями по организации практики «Научно-исследовательская работа в семестре» являются выбор места проведения работы и закрепление руководителя от университета, а также доведение до магистрантов содержания работы, обязанностей магистрантов-практикантов, вида и сроков отчетности.

В качестве базы практики научно-исследовательской работы может быть выбрана организация (учреждение) с которой университет заключил договор на прохождение практики и исследовательской работы. В отдельных случаях магистрантам разрешается проводить работу в организациях по своему выбору, с которой также необходимо заключить договор в индивидуальном порядке. Научно-исследовательская работа в семестре может проводиться в специализированных лабораториях Университета, оснащенных специализированным оборудованием.

Научно-исследовательская работа в семестре проводится научным руководителем магистерской программы, который должен сформировать знания обучающихся по методологии научных исследований, определить специфику НИР в области менеджмента в индустрии питания. Им представляются основные направления научных исследований кафедры, раскрывается их основное содержание. Представляется перечень тем для исследований.

После выбора магистрантами тем НИР им назначаются научные руководители, которые осуществляют консультации для магистрантов.

В случае проведения НИР в сторонней организации руководитель должен:

- установить контакт с руководителем научно-исследовательской работы от организации, решить организационные вопросы, согласовать с руководителем научно-исследовательской работы от организации (учреждения) рабочую программу, согласовать сроки прибытия магистрантов, а также дату и часы проведения инструктажа по технике безопасности и режиму работы; обеспечить проведение всех организационных мероприятий перед выездом магистрантов на исследовательскую базу;

- в процессе проведения организационных собраний исчерпывающе осветить: цель и задачи научно-исследовательской работы, содержание программы, календарный план, назначение и порядок заполнения дневника (приложение), права и обязанности магистранта, требования к отчету по научно-исследовательской работе, а также порядок приема дифференцированного зачета.

Магистрантом составляется план проведения НИР, который согласовывается с научным руководителем магистерской диссертации и утверждается научным руководителем магистерской программы.

Все мероприятия по плану проведения НИР (обоснование актуальности темы исследования, формулировка цели и задач, определение объекта и предмета, реферирование научных трудов ученых и практиков, отдельные этапы эксперимента и т.д.) согласовываются с научным руководителем магистерской диссертации.

Реферативные работы выполняются по индивидуальному заданию руководителя, согласно направлению магистерской диссертации.

### **4. Подготовка и защита отчета по производственной практике**

Отчет по производственной практике «Научно-исследовательская работа в семестре» защищается магистрантом в соответствии с общепринятым в Университете порядком организации защиты отчетов о научно-исследовательской работе.

Помимо текстового отчета о практике магистрант должен представить на кафедру:

- Дневник о прохождении научно-исследовательской работы.
- Программу и график прохождения исследований с подписью научного руководителя.

– Отчет о выполнении магистрантом индивидуального задания с таблицами, схемами, графиками, а при наличии, паспорт НИР, акты приемки НИР и справки о внедрении.

## **5. Научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на производственной практике**

В ходе научно-исследовательской работы магистранты используют весь комплекс научно-исследовательских и научно-производственных технологий для выполнения различных видов работ.

Наиболее важными формами производственной практики «Научно-исследовательской работы в семестре» являются:

- лекции;
- семинары с научным руководителем магистерской программы;
- консультации с руководителем магистерской диссертации;
- самостоятельная работа студента с библиотечным фондом и Интернет-ресурсами;
- дискуссии на темы, выбранные магистрантами для исследования;
- обсуждение и защита индивидуальных и групповых проектов, рефератов и исследовательских работ магистров;
- написание научной статьи по теме исследования;
- участие в круглых столах и конференциях с докладами и обсуждениями.

Для подготовки и осуществления научного исследования обучающиеся используют общенаучные и специальные методы научных исследований, современные методики и инновационные технологии, нормативные документы.

Для подготовки и осуществления научного исследования обучающиеся используют широкий арсенал программных продуктов: MS Excel, Statistica, Adobe Photoshop, CorelDRAW, Adobe Illustrator, Power Point и другое программное обеспечение.

Прохождение научно-исследовательской работы предполагают использование следующих технологий:

- электронно-библиотечных систем для самостоятельного изучения научной и учебно-методической литературы;
- справочных систем и баз данных;
- информационных технологий для сбора, хранения и обработки статистической и ведомственной информации;
- отдельные физико-химические методы (по согласованию с руководителем);
- статистические и математические методы, модели и программные средства прогнозирования и планирования процессов, явлений и обработки данных;
- подходов к коммерческой реализации инноваций (рац. предложений, патентов).

## **6. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на производственной практике**

Для обеспечения самостоятельной работы студентов на практике научными руководителями предполагается:

- организация, планирование и контроль за ходом НИР;
- разработка и утверждение индивидуальных планов работы магистрантов;
- консультирование, оказание помощи в сборе и подготовке материалов для магистерской диссертации, проведении экспериментов;
- проверка материалов и документов, собранных магистрантами в ходе выполнения НИР;
- подготовка аттестации магистрантов по результатам выполнения научно-исследовательской работы (сообщения о результатах НИР, презентации).

Для обеспечения самостоятельной исследовательской работы магистрантов руководителями научно-исследовательской работы от организации предполагается:

- консультирование, оказание помощи в работе с аналитической и статистической информацией;
- решение организационных вопросов;
- определение порядка и последовательности прохождения магистрантами научно-исследовательской работы в отделах и структурных подразделениях организации.

## **7. Формы промежуточной аттестации по итогам производственной практики**

Контроль за освоением учебной практики осуществляется в каждом разделе отдельно.

*Текущий и рубежный контроль:* рефераты, доклады и выступления на конференциях, публикации тезисов докладов, научных статей.

*Промежуточная аттестация:*

2 семестр – зачет;

3 семестр – зачет с оценкой.

Формой аттестации по итогам научно-исследовательской работы является защита письменного итогового отчета, который и подписывается вместе с дневником и календарным планом руководителем научно-исследовательской работы от Университета и организации (если НИР проводится в сторонней организации), заверяется подписью и печатью и сдается руководителю практики от Университета.

По результатам защиты отчета о НИР 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.

## 8. Учебно-методическое и информационное обеспечение производственной практики

### Основная литература

1. Мокий М.С. Методология научных исследований: учебник для магистров : (гриф УМО) / М.С. Мокий, А.Л. Никифоров, В.С. Мокий. – М.: Юрайт, 2015. – 255 с.
2. 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).
3. Кузнецов И. Н. Основы научных исследований / И. Н. Кузнецов. – М.: Дашков и К, 2014. – 282 с.
4. Гришин В. В. Управление инновационной деятельностью в условиях модернизации национальной экономики: Учебное пособие / В.В. Гришин. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К<sup>о</sup>», 2012. – 368 с.
5. Беляев В. Магистерская диссертация. Методы и организация исследований, оформление и защита. М.: Кнорус, 2012.

### Дополнительная литература

1. ГОСТ 7.1–2003. Библиографическая запись. Библиографическое описание. – М.: ИПК Изд-во стандартов (требования и правила составления библиографического описания документа), 2015. – Режим доступа: [www.gost.ru](http://www.gost.ru).
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, 2015. – Режим доступа: [www.gost.ru](http://www.gost.ru).
3. Балюк В.И. Технологические платформы в реализации федеральной целевой программы «Исследования и разработки по приоритетным направлениям развития научно-технологического комплекса России на 2014-2020 гг. / В.И. Балюк, В.Б. Михайлец, И.В. Радин и др. // Инновации. – 2015. - № 05. – С. 61-69.
4. Лазарев Г.И. Инновационные подходы к управлению научно-исследовательской деятельностью университета в условиях новой государственной политики / Г.И. Лазарев, Т.В. Терентьева // Высшее образование в России. – 2014. - № 10. – С. 10-17.
5. Федоров В.К. Генезис. Основы научных исследований / Федоров В.К. - Омск: Изд-во ОмГТУ, 2012. - 72 с.
6. Шкляр М.С. Основы научных исследований: учеб. пособие / М.Ф. Шкляр. – М.: Дашков и К, 2014. – 243 с.
7. <http://mon.gov.ru/> – Министерство образования и науки РФ.
8. [www.rea.ru](http://www.rea.ru) – ФГБОУ ВПО «РЭУ имени Г.В. Плеханова».
9. <http://fcior.edu.ru> – Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов.
10. [www.gks.ru](http://www.gks.ru) – Федеральная служба государственной статистики.

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

- Вестник РЭУ им. Г.В. Плеханова.
- Вопросы питания.
- Инновации.
- Контроль качества продукции.
- 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 сельхозсырья.

**Перечень рекомендуемых обучающих, справочно-информационных, контролирующих и прочих компьютерных программ, используемых при прохождении практики**

№ п/п	Название рекомендуемых программы технических и компьютерных средств обучения	Номер темы
1.	MS Excel	1-12
2.	Power Point	1-12
3.	Adobe Illustrator, Adobe Photoshop, CorelDRAW	10
4.	<a href="http://www.consultant.ru">www.consultant.ru</a>	1-4
5.	<a href="http://www.garant.ru">www.garant.ru</a>	1-4
6.	<a href="http://www.gks.ru">www.gks.ru</a>	2, 5, 6
7.	Statistica	10

## **9. Материально-техническое обеспечение производственной практики**

Университет располагает информационно-библиотечным центром, обладающим научными изданиями по проблемам менеджмента, 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. Имеется 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».

Мультимедийные компьютерные классы имеют необходимый комплекс программных средств и обеспечивают предоставление необходимого рабочего времени для подготовки различных проектов и заданий по дисциплинам магистерских программ.

По отдельным разделам настоящей программы могут проводиться маркетинговые, экономические, экспериментальные и другие исследования, в том числе в лабораториях: технологической пищевой, физико-химических исследований продуктов питания и других.

# 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 ГРТСИ Кафедра Технологии и организации предприятий питания  
Направление подготовки 38.04.02 **«Менеджмент»**  
Направленность (профиль) программы **Менеджмент в индустрии питания**  
Уровень высшего образования **Магистратура**  
Программа подготовки **академическая магистратура**

УТВЕРЖДАЮ

Зав. кафедрой

“\_\_\_” \_\_\_\_\_ 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 ГРТСИ Кафедра Технологии и организации предприятий питания  
Направление подготовки 38.04.02 «Менеджмент»  
Направленность (профиль) программы Менеджмент в индустрии питания  
Уровень высшего образования Магистратура  
Программа подготовки академическая магистратура

**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 четырех–балльной 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 ГРТСИ Кафедра Технологии и организации предприятий питания  
Направление подготовки 38.04.02 «Менеджмент»  
Направленность (профиль) программы Менеджмент в индустрии питания  
Уровень высшего образования Магистратура  
Программа подготовки академическая магистратура

### ДНЕВНИК

\_\_\_\_\_ практики студента  
(указать вид практики)  
\_\_\_\_\_ учебной группы \_\_\_\_\_ курса  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ (фамилия, имя, отчество)

Начат \_\_\_\_\_

Окончен \_\_\_\_\_

Москва

20\_\_

Место прохождения практики \_\_\_\_\_

Должность, Ф.И.О. непосредственного руководителя практики от предприятия

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

### УЧЕТ ВЫПОЛНЕННОЙ РАБОТЫ

Срок выполнения	Краткое содержание работы практиканта и указания руководителей практики	Отметка о выполнении работы (оценка и подпись руководителя практики)

Студент – практикант \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
Подпись / расшифровка подписи

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				

(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 работа в семестре»  
Направление «Менеджмент»  
Магистерская программа 38.04.02 - «Менеджмент в индустрии питания»

1. Актуальные направления развития науки, особенности реализации проектов в индустрии питания.
2. Управление качеством в индустрии питания.

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

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_ А.С. Безряднова  
(подпись)