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:
b066544bae1e449[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.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ Б2.О.01(П) ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИОННО-УПРАВЛЕНЧЕСКАЯ ПРАКТИКА

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 (код, наименование)
Профиль	- (наименование)
Факультет	ресторанно-гостиничного бизнеса
Форма обучения, курс	очная форма, 1 курс заочная/очно-заочная форма, 1 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Донецк
2026

Рабочая программа практической подготовки при проведении производственной организационно-управленческой практики для обучающихся по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, разработанная в соответствии, разработана в соответствии с ОПОП ВО для набора обучающихся 2026 года.

Разработчики:
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 –6</td><td>Укрупненная группа направлений подготовки
<u>19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»</u>
(код, название)</td><td colspan="2" rowspan="2">обязательная</td></tr>
<tr><td></td><td>Направление подготовки
<u>19.03.03 Продукты питания животного происхождения</u>
(код, название)</td></tr>
<tr><td>Модулей</td><td rowspan="6">Профиль

<u>Технология мяса и мясных продуктов</u>

(название)</td><td colspan="2">Год подготовки</td></tr>
<tr><td>Смысловых модулей</td><td>1-й</td><td>1-й</td></tr>
<tr><td rowspan="5">Общее количество часов – 216</td><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td>2-й</td><td>2-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лекции</td></tr>
<tr><td>часов</td><td>часов</td></tr>
<tr><td rowspan="11">Количество часов в неделю для очной формы обучения: 54</td><td rowspan="11">Программа высшего образования – программа бакалавриата</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>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 –

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель практики:

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

Задачи практики:

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

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина Б2.О.01(П) Производственная организационно-управленческая практика относится к обязательной части ОПОП ВО по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания относится к вариативной части ОПОП ВО. Изучается в 2 семестре на очной форме обучения, в 2 семестре на очно-заочной форме обучения; форма контроля – экзамен.

Изучение данной учебной дисциплины базируется на знаниях таких учебных дисциплин: «Современные методы исследований сырья и продуктов питания», «Стратегический менеджмент в предприятиях ресторанного хозяйства», «Специальные и инновационные виды обслуживания на предприятиях», «Стратегическое бизнес-планирование в общественном питании», «Проектирование предприятий ресторанного хозяйства (с использованием САПР)», «Информационные системы и коммуникативные технологии в ресторанном хозяйстве», «Договорное право» и др.

Учебная дисциплина является основополагающей для изучения таких учебных дисциплин: Высокотехнологичные производства и инновационные ресторанные технологии», «Технологические основы безопасности и управление качеством продуктов питания», «Технология специальных продуктов», «Научные основы конструирования продуктов питания» и др.

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	ИД-1$_{УК-1}$ Осуществляет критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода в области методологии и истории науки ИД-2$_{УК-1}$ Вырабатывает стратегию действий в области методологии ИД-3$_{УК-1}$ Осуществляет критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий в области научных исследований ИД-4$_{УК-1}$ Осуществляет организацию инновационной деятельности и разработку инновационной стратегии предприятия на основе системного подхода; ИДК-5$_{УК-1}$ Использует логико-методологический инструментарий для критической оценки современных концепций философского и социального характера в своей предметной области
УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	ИД-1$_{УК-2}$ Управляет проектом на всех этапах его жизненного цикла ИД-2$_{УК-2}$ Оценивает риски и эффективность проекта
УК-3. Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	ИД-1$_{УК-3}$ Организовывает и руководит работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели ИД-2$_{УК-3}$ Планирует и корректирует работу команды с учетом интересов, особенностей поведения и мнений ее членов ИД-3$_{УК-3}$ Учитывает в своей социальной и профессиональной деятельности интересы, особенности поведения и мнения людей, с которыми работает/ взаимодействует, в том числе посредством корректировки своих действий.
УК-4. Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	ИД-1$_{УК-4}$. Применяет современные коммуникативные технологии для академического и профессионального взаимодействия. ИД-2$_{УК-4}$ Представляет результаты академической профессиональной деятельности на различных публичных мероприятиях, включая международные
УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	ИД-1$_{УК.5}$ Анализирует важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе исторического развития; обосновывает актуальность их использования при социальном и профессиональном взаимодействии; ИД-2$_{УК.5}$ Учитывает разнообразие культур в этическом и философском контекстах, в процессе межкультурного взаимодействия в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.
УК-6. Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	ИД-1$_{УК.6}$ Определяет приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки ИД-2$_{УК.6}$ Реализует приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки
ПК-3 Устанавливает и определяет приоритеты в области управления процессами производства и обслуживания	ИД-1.$_{ПК-3.}$ Применяет знание приоритетных проектов стратегического развития общества, профильных отраслей: пищевой промышленности и общественного питания в профессиональной деятельности ИД-2.$_{ПК-3}$ Выполняет требования Законодательной и нормативной базы в сфере профессиональной деятельности
ПК-4 Способен планировать эффективную системуконтроля в области производства продукции и услуг	ИД-1.$_{ПК-4.}$ Оценивает результативность деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатах при наименьших затратахресурсов ИД-2.$_{ПК-4.}$ Организует работу исполнителей, принимает управленческие решения в областиуправления персоналом

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать: структуру пищевых предприятий**,** требования к конкретным должностям и профессиям персонала предприятий; основные элементы процесса организации, управления и стратегического развития; основные составные компоненты пищевых продуктов и их роль в питании человека; основные процессы пищевых технологий и их влияние на ход технологического процесса и качество пищевых продуктов; основы технологий производства сырья.
уметь: проводить количественный и качественный анализ для принятия эффективных организационных и управленческих решений; организовывать оценку и обеспечивать текущее и перспективное планирование потребностей подразделений предприятия пищевой промышленности в материально-технических средствах и пищевом сырье; определять формы и методы контроля бизнес-процессов; выявлять проблемы в системе контроля и определять уровень эффективности деятельности подразделений и предприятия в целом.
владеть: навыками выявления проблем в системе контроля, организации и управления различными процессами на предприятии и определения уровня эффективности предлагаемых решений по совершенствованию различных видов деятельности; правилами личной гигиены работников пищевых предприятий; основными правилами техники безопасности и охраны труда; методами оценки свойств пищевого сырья растительного и животного происхождения на основе использования фундаментальных знаний в области химии, биотехнологии, микробиологии.

5. ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

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

	4.2. Защита отчета по организационно-управленческой практике

6. СТРУКТУРА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

Название	Количество часов/дней	
	очная форма обучения	заочная/очно-заочная форма обучения
1	2	3
1. Подготовительный		
1.1. Организационные вопросы прохождения практики: оформление на практику, инструктаж по технике безопасности, охране труда, правилам противопожарной безопасности; заполнение необходимых документов и составление графика прохождения практики на предприятии. Экскурсия по предприятию.	9/1	9/1
2. Основной		
2.1. Общие сведения о предприятии: наименование предприятия, режим работы, специализация, форма собственности, правовой статус, реквизиты, вместимость зала, юридический адрес и т.п.	9/1	9/1
2.2. Структура подразделений предприятия питания, их краткая характеристика и взаимосвязь.	9/1	9/1
2.3 Анализ существующей управленческой структуры предприятия питания: ее преимущества и недостатки.	27/3	27/3
2.4 Организация труда управленческого персонала предприятия (характеристика должностных обязанностей, анализ фактического выполнения должностных обязанностей).	27/3	27/3
2.5 Организация управления подразделениями предприятия и анализ оптимальности кадрового состава управленческого звена.	27/3	27/3
3. Заключительный		
3.1. Разработка мероприятий по совершенствованию организационно-управленческой деятельности различных подразделений на предприятии питания;	30/4	30/4
3.2. Разработка оптимальной организационно-управленческой структуры для предприятия питания	30/3	30/3
3.3. Выполнение индивидуального задания полученного от руководителя, направленного на углубление имеющихся и получение новых знаний по будущей специальности в соответствии с темой НИР	30/3	30/3
4. Оформление результатов практики	18/2	18/2
Итого	216/24	216/24

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;	40	40

– индивидуальное задание; – защита работы	40 20	40 20
Промежуточная аттестация	дифференцированный зачет	100
Итого за семестр	100	

Примечание. В соответствии с утвержденными оценочными материалами по дисциплине

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	 40 40 20	 40 40 20
Промежуточная аттестация	дифференцированный зачет	100
Итого за семестр	100	

Вопросы для подготовки к дифференцированному зачету :

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

1. Разработка технологий пищевых продуктов функционального назначения. Обоснование направлений использования новых продуктов питания растительного и животного происхождения.
2. Обоснование технологий пищевых продуктов с использованием пищевых и диетических добавок.
3. Разработка технологий пищевых продуктов для различных контингентов питающихся (школьники, студенты, рабочие различных отраслей промышленности).
4. Разработка технологий продуктов питания специального назначения.
5. Разработка (совершенствование) технологии продуктов питания лечебно-профилактического и лечебного назначения.
6. Разработка технологии рациональной переработки пищевых продуктов на предприятиях питания
7. Разработка технологий продуктов питания для SPA- и Welness – питания. Обоснование технологий производства пищевых продуктов с использованием новых видов оборудования.
8. Разработка технологий продукции с использованием молекулярной технологии.
9. Совершенствование организации питания различных групп населения.
10. Механизмы развития ресторанного бизнеса в условиях нестабильной социаль политической среды.
11. Методология исследования развития предприятий ресторанного бизнеса.
12. Организация различных видов деятельности предприятий ресторанного бизнеса.
13. Совершенствование различных видов деятельности предприятий ресторанного бизнеса.
14. Управление развитием и/или различными видами деятельности предприятий ресторанного бизнеса.
15. Процесс моделирования и оценки компетенции специалиста сферы ресторанного бизнеса.
16. Организационно-экономические аспекты использования полуфабрикатов

различной степени готовности на предприятиях питания.

17. Совершенствование организации работы производства с применением научных подходов к организации труда на предприятиях питания.

18. Разработка новых видов малоотходных (безотходных) технологий для предприятий питания.

19. Разработка и формирование концепции современного предприятия питания

20. Направления и резервы роста производительности труда на предприятиях общественного питания.

21. Использование нанотехнологий как эффективной основы современного предприятия питания

22. Разработка (совершенствование) кулинарной продукции длительного хранения.

23. Использование IT- технологий в общественном питании.

24. Обеспечение безопасности пищевых продуктов при оказании услуг на предприятиях питания различных типов и классов.

25. Повышение эффективности использования механического оборудования на предприятиях питания.

26. Разработка и процесс внедрения стандартов качества на предприятиях ресторанного бизнеса.

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

9. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

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

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»

10. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная литература:

1. Басенко, В.П. Организационное поведение: современные аспекты трудовых отношений : учебное пособие / В.П. Басенко, Б.М. Жуков, А.А. Романов. – Москва : Дашков и К, 2016. – 384 с. – ISBN 978-5-394-01312-6. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/93340. – Загл. с экрана.

2. Организационное проектирование [Текст] : учебник / В. А. Баринов; Ин-т экономики и финансов "Синергия". – Москва : ИНФРА-М, 2013. –- 384 с. – (Учебники для программы МВА);

3. Брагина, З. В. Методология научных исследований [Электронный ресурс] : учеб. пособие / З. В. Брагина, Ю. В. Соколова, А. В. Керпелева ; ООВО "МУБиНТ" . – Ярославль : МУБиНТ, 2016 . – Локал. компьютер. сеть НБ ГОВПО "ДонНУЭТ".

Дополнительная литература:

1. Панина, З. И. Организация и планирование деятельности предприятия сферы сервиса: Практикум : учебное пособие / З.И. Панина, М.В. Виноградова. – 2-е изд. – Москва : Дашков и К, 2017. – 244 с. – ISBN 978-5-394-01984-5. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/93421. – Загл. с экрана.

2. Головачев, А. С. Конкурентоспособность организации : учебное пособие / А.С. Головачев. – Минск : Вышэйшая школа, 2012. – 319 с. – ISBN 978-985-06-1862-7. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/65237. – Загл. с экрана.

3. Дубровин, И. А. Поведение потребителей : учебное пособие / И.А. Дубровин. – 4-е, изд. – Москва : Дашков и К, 2017. – 310 с. – ISBN 978-5-394-01475-8. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/93525. – Загл. с экрана.

4. Высокотехнологичные производства продуктов питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Т.В. Пилипенко [и др.].- Электрон. текстовые данные. – СПб.: Интермедия, 2014. – 112с. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/30205. – Загл. с экрана.

5. Экономика и управление на предприятии : учебник / А.П. Агарков, Р.С. Голов, В.Ю. Теплышев, Е.А. Ерохина. – Москва : Дашков и К, 2017. – 400 с. – ISBN 978-5-394-02159-6. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/93541. – Загл. с экрана.

8. Современное состояние ресторанного бизнеса : учебное пособие / Н.С. Родионова, В.М. Сидельников, Е.С. Попов, А.В. Богомолов. – Воронеж : ВГУИТ, 2018. – 227 с. – ISBN 978-5-00032-365-6. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/117809. – Загл. с экрана.

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

Локальные нормативные акты:

1. Положение о практической подготовке обучающихся, осваивающих основные образовательные программы высшего образования. ПП-2-229/УН. Редакция 2. Введено в действие приказом от22.12.2023 № 679 оп – Донецк: ДОННУЭТ, 2023. – 3 с.

2. Регламент организации практической подготовки при проведении практики обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования. ПП 2-230/УН. Редакция 2. Введено в действие приказом от 30.01.2024 № 28 оп. – Донецк, ДОННУЭТ, 2024. – 75 с.

3. Порядок проведения практики для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. ПП 2-180/УН. Редакция 2. Введено в действие приказом от 30.01.2024 № 28 оп. – Донецк, ДОННУЭТ, 2024. – 5 с.

11. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. Автоматизированная библиотечная информационная система Unilib UC : версия 2.110 // Научная библиотека Донецкого национального университета экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского. – [Донецк, 2021–]. – Текст : электронный.

2. Электронный каталог Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского. – Донецк : НБ ДОННУЭТ, 1999– . – URL:http://catalog.donnuet.ru. – Текст : электронный.

3. Автоматизированная интегрированная библиотечная система (АИБС) «МегаПро». – Москва : ООО «Дата Экспресс», 2024– . – Текст : электронный.

4. IPR SMART : весь контент ЭБС Ipr books : цифровой образовательный ресурс / ООО «Ай Пи Эр Медиа». – Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2007 –. – URL:http://www.iprbookshop.ru. –

Режим доступа: для авторизированных пользователей. – Текст. Аудио. Изображения : электронные.

5. Лань : электронная-библиотечная система. – Санкт-Петербург : Лань, cop. 2011–2024. – URL:https://e.lanbook.com/ – Режим доступа: для авторизированных пользователей. – Текст : электронный.

6. СЭБ : Консорциум сетевых электронных бибилиотек / Электронная-библиотечная система «Лань» при поддержке Агентства стратегических инициатив. – Санкт-Петербург : Лань, cop. 2011–2024. – URL:https://seb.e.lanbook.com/ – Режим доступа : для пользователей организаций – участников, подписчиков ЭБС «Лань». – Текст : электронный.

7. Polpred : электронная библиотечная система : деловые статьи и интернет-сервисы / ООО «Полпред Справочники». – Москва : Полпред Справочники, cop. 1997–2024. – URL:https://polpred.com. – Текст : электронный.

8. Book on lime : дистанционное образование : электронная библиотечная система / издательство КДУ МГУ им. М.В. Ломоносова. – Москва : КДУ, cop. 2017 –. – URL:https://bookonlime.ru. – Текст . Изображение. Устная речь : электронные.

9. Информио : электронный справочник / ООО «РИНФИЦ». – Москва : Издательский дом «Информио», 2009 –. – URL: https://www.informio.ru. – Текст : электронный.

10. Университетская библиотека онлайн : электронная библиотечная система. – ООО «Директ-Медиа», 2006–. – URL:https://biblioclub.ru/ – Режим доступа: для авторизированных пользователей. – Текст : электронный.

11. Научно-информационный библиотечный центр имени академика Л.И. Абалкина / Российский экономический унтиниверситет имени В.Г. Плеханова. – Москва : KnowledgeTree Inc., 2008– . – URL:http://liber.rea.ru/login.php. – Режим доступа: для авторизированных пользователей. – Текст : электронный.

12. Библиотечно-информационный комплекс / Финансовый университет при Правительстве Российской Федерации. – Москва : Финансовый университет, 2019– . – URL:http://library.fa.ru/ – Режим доступа: для авторизированных пользователей. – Текст : электронный.

13. Зональная научная библиотека имени Ю.А. Жданова / Южный федеральный университет. – Ростов-на-Дону : Южный федеральный университет, 2016 – . – URL:https://library.lib.sfedu.ru/ – Режим доступа: для авторизированных пользователей. – Текст : электронный.

14. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU: информационно- аналитический портал / ООО Научная электронная библиотека. – Москва : ООО Научная электронная библиотека, cop. 2000–2024. – URL:https://elibrary.ru. – Режим доступа: для зарегистрированных пользователей. – Текст : электронный.

15. CYBERLENINKA : Научная электронная библиотека «КиберЛенинка» / [Е. Кисляк, Д. Семячкин, М. Сергеев ; ООО «Итеос»]. – Москва : КиберЛенинка, 2012 – . – URL:http://cyberleninka.ru. – Текст : электронный.

16. Национальная электронная библиотека : НЭБ : федеральная государственная информационная система / Министерство культуры Российской Федерации [и др.]. – Москва : Российская государственная библиотека : ООО ЭЛАР, [2008 –]. – URL:https://rusneb.ru/ – Текст. Изображение : электронные.

15. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ

№пп	Название предприятия	№ договора, дата заключения (Начало и окончание договора)
1	ООО «Центр развития общественного питания» №11 от 06.12.2018 г.	№11 от 06.12.2018 г. 01.01.2019-31.12.2029

2	ООО «Оксамит» кафе «Миллениум» №133 от 22.12.2021 г.	№133 от 22.12.2021 22.12.2021-31.12.2026
3	ООО ПП «Комбинат пищевых продуктов»	№133 от 22.12.2021 г. 22.12.2021-31.12.2026
4	ООО «Лаконд»	№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

16. 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

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]
				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, 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.