Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 28.10.2026 09:13:26
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

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
_____ Л.В. Крылова
(подпись)
«25» 03 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ Б2.О.04(Н) ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА – НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА, РАССРЕДОТОЧЕННАЯ

(шифр, название дисциплины)

Укрупненная группа направлений подготовки	19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии (код, наименование)
Образовательная программа высшего образования	– программа бакалавриата
Направление подготовки	19.03.03 Продукты питания животного происхождения (код, наименование)
Профиль	Технология мяса и мясных продуктов (наименование)
Факультет	ресторанно-гостиничного бизнеса
Форма обучения, курс	очная форма, 4 курс заочная/очно-заочная форма, 5 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Донецк
2026

Рабочая программа практической подготовки при проведении «Производственной практики – научно-исследовательская работа, рассредоточенная» для обучающихся по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (Профиль: Технология мяса и мясных продуктов), разработана в соответствии с ОПОП ВО для набора обучающихся 2026 года.

Разработчик: Антошина Ксения Анатольевна, к.э.н., доцент кафедры технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой

Кравченко Наталья Викторовна, к.т.н., доцент кафедры технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой

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

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры технологии и организации производства продуктов питания
имени А.Ф. Коршуновой
Протокол от «24» февраля 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

_____ Кошавка И.В.
(подпись) (фамилия, инициалы)

Дата «24» февраля 2026 года

ОДОБРЕНО

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

Председатель_____ Крылова Л.В.
(подпись) (фамилия, инициалы)

© Антошина К.А., Кравченко Н.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>заочная/ очно-заочная форма обучения</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Количество зачетных единиц – 3</td><td>Укрупненная группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии</td><td colspan="2" rowspan="2">Дисциплины (модули)
Обязательная часть
Б2.О.04.(Н)</td></tr>
<tr><td>Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения</td></tr>
<tr><td rowspan="6">Общее количество часов – 108</td><td rowspan="6">Профиль:
Технология мяса и мясных продуктов</td><td colspan="2">Год подготовки</td></tr>
<tr><td>4-й</td><td>5-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td>8-й</td><td>9-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Индивидуальные задания</td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="2">Количество часов в неделю для очной формы обучения - 54</td><td rowspan="2">Программа высшего образования – программа бакалавриата</td><td colspan="2">Форма промежуточной аттестации:
(зачет, экзамен)</td></tr>
<tr><td colspan="2">Зачет</td></tr>
</table>

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

Цель производственной практики – научно-исследовательская работа, рассредоточенная:

формирование у обучающихся профессиональных компетенций, необходимых для выполнения выпускной квалификационной работы (ВКР); закрепление и углубление теоретических знаний в области разработки традиционных и новых видов продукции; изучение организации, методов и средств выполнения научных исследований; подготовка обучающихся к самостоятельному выполнению научно- исследовательской и производственно-технологической деятельности.

Задачи производственной практики – научно-исследовательская работа, рассредоточенная:

систематизация, закрепление и расширение теоретических знаний; овладение способами организации и проведения технологических процессов; развитие навыков в проведении различных технологических, технических и технико-экономических расчетов, лежащих в основе деятельности пищевых предприятий; разработка проектов технических документов, регламентирующих производство и управление качеством продуктов питания; участие в разработке новых видов продукции и технологий на основе проводимых научных исследований сбор и анализ материала, выполнение исследований для выполнения выпускной квалификационной работы

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

При проведении практики Б2.О.04(Н) «Производственная практика – научно-исследовательская работа, рассредоточенная» относится к вариативной части блока 2 «Практики». Траектория формирования компетенций выделяет этапы (курсы) формирования в соответствии с календарным графиком учебного процесса, при этом соблюдается принцип нарастающей сложности.

Основными этапами формирования указанных компетенций при прохождении практики является последовательное изучение содержательно связанных между собой разделов (тем) практики. Изучение каждого раздела (темы) предполагает овладение студентами необходимыми компетенциями. Результат аттестации студентов на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций студентами.

Практика обеспечивает преемственность и последовательность в изучении теоретического и практического материала, закрепление и углубление теоретической подготовки по практическому применению современных технологий производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Прохождение практики позволяет обучающимся применять полученные теоретические знания в условиях производства, формирует у них творческое отношение к труду и помогает лучше ориентироваться в выбранном направлении подготовки.

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

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

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1$_{УК-1}$ Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие. ИДК-2$_{УК-1}$ Определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи. ИДК-3$_{УК-1}$ Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи. ИДК-4$_{УК-1}$ При обработке информации отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок, формирует собственные мнения и суждения, аргументирует свои выводы. ИДК-5$_{УК-1}$ Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки.
ПК-3 Организует производство продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ИДК-1$_{ПК-3}$ Организует технологические операции по приемке, первичной переработке и обработке сырья животного происхождения, включая контроль качества сырья и полуфабрикатов ИДК-2$_{ПК-3}$ Разрабатывает производственные задания для операторов и аппаратчиков технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии со сменными показателями ИДК-3$_{ПК-3}$ Организует выполнение технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
ПК-4 Разрабатывает мероприятия безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	ИДК-1$_{ПК-4}$ Осуществляет контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции ИДК-2$_{ПК-4}$ Разрабатывает меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия ИДК-3$_{ПК-4}$ Организует инструктаж подчиненных по нормам и мерам безопасности на производстве
ПК-6 Оперативно управляет производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологически х линиях	ИДК-1$_{ПК-6}$ Рассчитывает нормативы материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения ИДК-2$_{ПК-6}$ Осуществляет оформление изменений в технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продуктов питания животного происхождения ИДК-3$_{ПК-6}$ Разрабатывает планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в

	рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения
ПК-10 Разрабатывает справочные и вспомогательные материалы по трансферу технологий, коммерциализации прав на результаты исследовательской деятельности и средств индивидуализации	ИДК-1$_{ПК-10}$ Разрабатывает бизнес-планы коммерциализации прав на результаты интеллектуальной деятельности в области науки и техники и средств индивидуализации и их согласование ИДК-2$_{ПК-10}$ Осуществляет подготовку предложений по проведению рекламных компаний, акций и методов информирования заинтересованных организаций и лиц, направленных на коммерциализацию прав на РИД в области науки и техники и СИ ИДК-3$_{ПК-10}$ Осуществляет справочную и методическую помощь при подготовке и ведении заявок на гранты и механизмы финансирования деятельности в сфере науки и техники

В результате прохождения практики обучающийся должен:

знать: структуру управления предприятием и уровень промышленной эстетики предприятия; организацию производства и работу основных производственных цехов; системы учета и отчетности в основном производстве; работу оборудования основного производства; структуру и функции производственной химико-технологической лаборатории; структуру и функции службы охраны труда и пожарной безопасности; плановые мероприятия по охране окружающей среды в районе деятельности предприятия; основы трудового законодательства и организации труда; правила и нормы охраны труда;

уметь: применять знания в производственно-технологической деятельности; определять качество, состав и сорность сырья в соответствии с требованиями государственного стандарта; выбрать и обосновывать оптимальные технологические параметры в конкретных ситуациях; проводить расчеты расхода сырья, выхода готовой продукции, производственных рецептур организовывать рабочие места, их техническое оснащение, подбирать и размещать технологическое оборудование; оценивать влияние новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность продукции производства и рентабельность предприятия; оценивать инновационный потенциал новой продукции; контролировать соблюдение экологической безопасности производства; работать с основными объектами профессиональной деятельности;

владеть: навыками работы с объектами профессиональной деятельности; основными методами работы на ПК с прикладными программными средствами; методами рационального использования природных ресурсов и организовать мероприятия по охране окружающей среды. владеть методами анализа показателей качества и безопасности продуктов питания животного происхождения. навыками статистической обработки результатов экспериментов, формулированию выводов и предложений. навыками анализа качества вырабатываемых продуктов, выявления причины выработки некачественной продукции или продукции, не соответствующей требованиям стандартов и выбора мер по их устранению.

5. ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

Этап практики (тема)	Описание содержания работы на каждом этапе (теме)
I этап адаптации	Ознакомление с предприятием Изучение маркетинговой среды предприятия Ознакомление с организацией снабжения и хранения продуктов Ознакомление с организацией технологического процесса: - способом работы; - наличием технологического оборудования; - наличием рабочей силы Ознакомление с организацией обслуживания потребителей Проведение анкетного опроса потребителей Ознакомление с объемно-планировочными решениями предприятия Выполнение технико-экономического обоснования выпускной квалификационной работы Ознакомления с хозяйственной деятельностью предприятия
II этап идентификации	Изучение структуры управления Изучение структуры факторов маркетинговой среды Изучение организации складского хозяйства Изучение соответствия тарификации поваров выполнению технологических операций. Изучение расположения оборудования согласно технологических схем производства Изучение: - особенностей обслуживания; - санитарного состояния торговых помещений Разработка анкеты-опросника Изучение недостатков в объемно-планировочных решениях Выявление возможности проектирования предприятия в данном районе Изучение хозяйственной деятельности предприятия
III этап самореализации	Составить схему структуры управления Определение путей формирования спроса на продукцию и услуги Определение соответствия складских помещений нормативам Определение недостатков в организации технологического процесса в разных цехах Определение недостатков в организации обслуживания потребителей Определение недостатков, выраженных потребителями Выявить недостатки объемно-планировочных решений предприятия Анализ ошибок хозяйственная деятельность предприятия.

6. СТРУКТУРА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

	Количество часов/ дней	
	очная форма обучения	заочная (очно-заочная) форма обучения
I этап адаптации		
Ознакомление с предприятием	6/1	6/1
Изучение маркетинговой среды предприятия		
Ознакомление с организацией снабжения и хранения продуктов		
Ознакомление с организацией технологического процесса: - способом работы; - наличием технологического оборудования; - наличием рабочей силы	6/1	6/1
Ознакомление с организацией обслуживания потребителей	7/1	7/1
Проведение анкетного опроса потребителей		
Ознакомление с объемно-планировочными решениями предприятия	6/1	6/1
II этап идентификации		
Изучение структуры управления		
Изучение структуры факторов маркетинговой среды	6/1	6/1
Изучение организации складского хозяйства		
Изучение соответствия тарификации поваров выполнению технологических операций. Изучение расположения оборудования согласно технологических схем производства	6/1	6/1
Изучение: - особенностей обслуживания; санитарного состояния торговых помещений		
Разработка анкеты-опросника	11/1	11/1
Изучение недостатков в объемно-планировочных решениях		
Выявление возможности проектирования предприятия в данном районе		
III этап самореализации		
Составить схему структуры управления		

Определение путей формирования спроса на продукцию и услуги	12/1	12/1
Определение соответствия складских помещений нормативам		
Определение недостатков в организации технологического процесса в разных цехах		
Определение недостатков в организации обслуживания потребителей		
Определение недостатков, выраженных потребителями	6/1	6/1
Выявить недостатки объемно- планировочных решений предприятия	12/1	12/1
Выполнить необходимые расчеты		
IV этап Анализ хозяйственной деятельности		
Анализ финансово- хозяйственной деятельности предприятия – базы практики	12/1	12/1
Итого	108/14	108/14

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

Общими рекомендациями по организации практики для лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) и (или) Инвалидностью являются:

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

— доступность образовательной организации или Профильной организации для прохождения практической подготовки для Инвалидов и лиц с ОВЗ;

— учет индивидуальных особенностей лиц с ОВЗ и (или) инвалидностью: состояния здоровья, физического развития и уровня социальной и профессиональной подготовленности;

— использование в ходе обучения организационных форм: групповой или индивидуальной;

— разработка индивидуальной программы практики с индивидуальным графиком посещения занятий;

— использование специального, учебного, реабилитационного, компьютерного оборудования с учетом разнообразия особых образовательных потребностей и индивидуальных возможностей Инвалидов и лиц с ОВЗ;

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

1) для слепых и слабовидящих:
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.

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

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

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

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

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

8. ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

Обучающийся за период прохождения производственной преддипломной практики, в том числе научно-исследовательская работа, обязан выполнить первую часть ВКР – технико-экономическое обоснование (ТЭО).

Технико-экономическое обоснование доказывает техническую возможность и экономическую целесообразность реконструкции действующего или строительства нового предприятия. При проектировании предприятия, выпускающего готовую продукцию, необходимы следующие данные: пункт строительства проектируемого предприятия; численность населения зоны снабжения проектируемого предприятия на начало года и его динамика; норма потребления пищевого продукта на 1 человека в год; производственная мощность действующих предприятий и ассортимент выпускаемой продукции.

При реконструкции действующего предприятия необходимы следующие данные: мощность предприятия и ассортимент выпускаемой продукции; состав оборудования, его техническая пригодность; применяемые технологические схемы и их недостатки; сведения о стабильности качества выпускаемой продукции; обеспеченность рынков сбыта и анализ спроса на продукцию.

Тематика выпускных квалификационных работ программы бакалавриата:

1 Проект цеха мясосодержащих замороженных полуфабрикатов
2 Проект цеха полуфабрикатов специального назначения
3 Разработка рецептуры вареных колбасных изделий с ни зкой калорийностью
4 Проект мясоконсервного цеха
5 Проект птицеперерабатывающего цеха
6 Проект колбасного цеха
7 Проект цеха по переработке говядины и свинины на полуфабрикаты для колбасного производства
8 Проект цеха мясных деликатесов
9 Проект цеха полуфабрикатов из мяса птицы
10 Проект цеха деликатесных изделий из мяса птицы
11 Проект цеха мясных полуфабрикатов для школьного питания

9. СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

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

Система оценивания практической подготовки при прохождении практики

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

Примечание. В соответствии с утвержденными оценочными материалами по практической подготовке при проведении практики.

10. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Государственная шкала оценивания академической успеваемости

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

11. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная литература:

1. Хрундин Д.В. Общая технология пищевых производств [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Хрундин Д.В.— Электрон. текстовые данные.— Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016.— 120 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/79338.html.— ЭБС «IPRbooks»

2. Голубева Л.В. Технология продуктов животного происхождения. Технология молока и молочных продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Голубева Л.В., Пожидаева Е.А.— Электрон. текстовые данные.— Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2017.— 96 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/74025.html.— ЭБС «IPRbooks»

Дополнительная:

1. Постников С.И. Технология мяса и мясных продуктов. Колбасное производство [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Постников С.И.— Электрон. текстовые данные.— Ставрополь: Северо-Кавказский федеральный университет, 2016.— 106 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/66122.html.— ЭБС «IPRbooks»

2. Кузнецова О.Ю. Химия и физика молока [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Кузнецова О.Ю., Ежкова Г.О.— Электрон. текстовые данные.— Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2017.— 144 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/79596.html.— ЭБС «IPRbooks»

3. Денисова, О. И. Товароведение продовольственных товаров [Электронный ресурс]: учеб. пособие / О. И. Денисова ; М-во образования и науки РФ, Костром. гос. ун-т .

— Кострома : КГУ, 2017 . ─ Локал. компьютер сеть НБ ДонНУЭТ .

4. Милохова, Т. А. Пищевые технологии [Электронный ресурс] : курс лекций для студентов оч. и заоч. форм обучения спец. «Технол. продукции и организация общественного питания» / Т. А. Милохова ; М-во образования и науки ДНР, Гос. орг. высш. проф. образования "Донец. нац. ун-т экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского", Каф. технол. в ресторан. хоз-ве . ─ Донецк : ДонНУЭТ, 2017 . ─ Локал. компьютер. сеть НБ 3.

Локальные нормативные акты:

1 Османова, Ю. В. Пищевые технологии [Электронный ресурс]: конспект лекций для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» оч. и заоч. форм обучения / Ю. В. Османова ; М-во образования и науки ДНР, ГОВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского", Каф. технологии в ресторан. хоз-ве . ─ Донецк
: [ДонНУЭТ], 2017 . ─ Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.

2 Милохова, Т. А. Пищевые технологии [Электронный ресурс] : курс лекций для студентов оч. и заоч. форм обучения спец. «Технол. продукции и организация общественного питания» / Т. А. Милохова ; М-во образования и науки ДНР, Гос. орг. высш. проф. образования "Донец. нац. ун-т экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского", Каф. технол. в ресторан. хоз-ве . ─ Донецк : ДонНУЭТ, 2017 . ─ Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.

12.ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. http://catalog.donnuet.education/Электронный каталог Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского [Электронный ресурс] / НБ ДонНУЭТ. – Электрон. дан. – [Донецк, 2014-].
2. http://cyberleninka.ru/Научная электронная библиотека «КиберЛенинка» [Электронный ресурс] / [О.В. Прибыткова]. – Электрон. текстовые дан. – [ГОУ ВПО КубГТУ - Известия ВУЗов. Пищевая технология 2012].
3. https://elibrary.ru./Elibrary.ru [Электронный ресурс] : науч. электрон. б-ка / ООО Науч. электрон. б-ка. – Электрон. текстовые. и табл. дан. – [Москва]: ООО Науч. электрон. б-ка., 2000

13.МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ

Производственная организационно-управленческая практика проводится в структурных подразделениях ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ» либо на предприятиях сферы общественного питания в г. Донецка.

№пп	Название предприятия	№ договора, дата заключения (Начало и окончание договора)
1	ООО «БКК ГРУПП» Договор №190 от 12.09.2024 (действует до 01.01.2028г.)	№190 от 12.09.2024 (действует до 01.01.2028г.)
2	ООО «Сладкий поток» Договор №8 от 01.03.2024 (действует до 31.12.2029г.)	№8 от 01.03.2024 (действует до 31.12.2029г.)

3	ИП Петрук Андрей Николаевич, кафе «Ассорти» Договор №9 от 05.04.2024 (действует до 31.12.2027г.)	№9 от 05.04.2024 (действует до 31.12.2027г.)
4	ООО «РУСУДАН», кафе «ПИРОСМАНИ» Договор №13 от 09.04.2024 (действует до 31.12.2029г.)	№13 от 09.04.2024 (действует до 31.12.2029г.)
5	ООО «ТД «Горняк» Соглашение о сотрудничестве №4 от 01.11.2024	№4 от 01.11.2024
6	ООО ПП «Комбинат пищевых продуктов» Договор №133 от 22.12.2021 (действует до 31.12.2026г.)	№133 от 22.12.2021 (действует до 31.12.2026г.)
7	ООО «Русь» Договор №51/1 от 15.04.2024 (действует до 31.12.2029г.)	№51/1 от 15.04.2024 (действует до 31.12.2029г.)
8	ИП Репина Марина Александровна, кафе «Какаду» Договор №12 от 16.04.2020 (действует до 31.12.2027г.)	№12 от 16.04.2020 (действует до 31.12.2027г.)

14. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ

ФИО педагогического (научно-педагогического) работника, осуществляющего руководство практической подготовкой при проведении практики	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]
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
Кравченко Наталья Викторовна	По основному месту работы	Должность - доцент, кандидат технических наук	Высшее, технология питания, инженер-технолог, диплом кандидата наук ДК №023079	1. Удостоверение о повышении квалификации № 800400005434 от 18.11.2024 г., «Современные информационные технологии в образовательной среде», 36 часов, ФГБОУ ВО "Донецкий

				национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского", Донецк. 2. Удостоверение о повышении квалификации 313900002957 ФГАОУ ВО «Белгородский государственный национальный университет», «Методология научно-исследовательских опытно-конструкторских разработок», 24 часа. 3. Удостоверение о повышении квалификации 01-30 ПК 00210 ФГБОУ ВО «КГТУ», «Методические аспекты новой модели высшего образования по направлению 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»», 18 часов. Диплом о профессиональной переподготовке № 232426128870 от 03.12.2025 г., «Преподаватель биологии в условиях реализации ФГОС», квалификация Преподаватель биологии, 550 ч., г. Краснодар