

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
(МИНОБРНАУКИ РОССИИ)**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И  
ТОРГОВЛИ ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО»  
(ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»)**

**КАФЕДРА ТЕХНОЛОГИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВА  
ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ имени А.Ф.Коршуновой**

УТВЕРЖДАЮ:

Проректор по учебно-методической работе

Л. В. Крылова

(подпись)

« 28 » 10 2025г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ  
ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ**

**Б.2.О.03 (П) ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИОННО-  
УПРАВЛЕНЧЕСКАЯ ПРАКТИКА**

Укрупненная группа направлений подготовки 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Программа высшего профессионального образования – программа бакалавриата

Направление подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Профиль Технология мучных и кондитерских изделий

Факультет ресторанно-гостиничного бизнеса

Курс, форма обучения:

очная форма обучения 3 курс

заочная форма обучения 4 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц  
с ограниченными возможностями  
здоровья и инвалидов

Донецк  
2025

Рабочая программа практической подготовки при проведении практики «Производственная организационно-управленческая практика» для обучающихся по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, профиль Технология мучных и кондитерских изделий, разработанная в соответствии с учебным планом, утвержденным Ученым советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»:

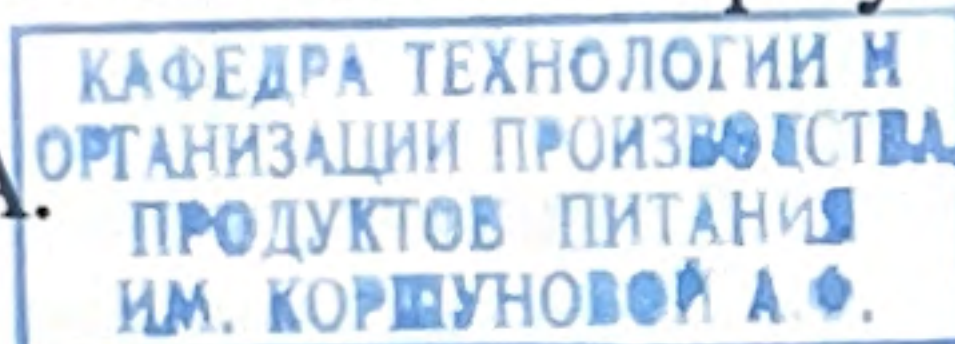
- в 2025 г. - для очной формы обучения;
- в 2025 г. - для заочной формы обучения.

**Разработчики:** Антошина Ксения Анатольевна, профессор, д-р экон. наук,  
Антонова Валерия Анатольевна, профессор, д-р экон. наук

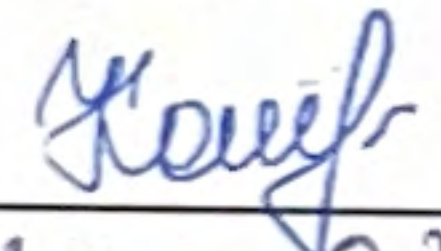
Рабочая программа утверждена на заседании кафедры технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой

Протокол от "03" 02 2025 года № 19  
Заведующий кафедрой ТОППП имени А.Ф. Коршуновой

 Антошина К.А.



СОГЛАСОВАНО:  
Декан факультета РГБ

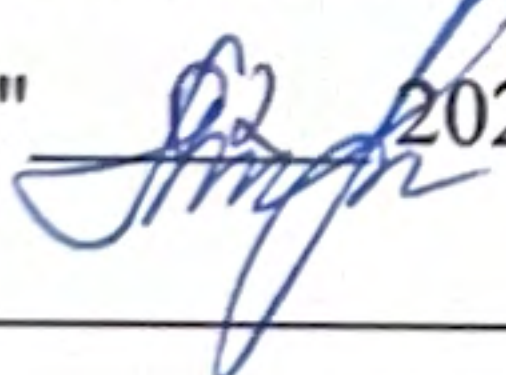
 Кощавка И.В.  
«03» 02 2025 г.



ОДОБРЕНО

Учебно - методическим советом ДОННУЭТ

Протокол от "26" 02 2025 года № 7

Председатель  Крылова Л. В.

© Антошина К. А., Антонова В. А.,  
2025г

© ГО ВПО Донецкий национальный  
университет экономики и торговли  
имени Михаила Туган-Барановского,  
2025г.

# 1. ОПИСАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

| Наименование показателя                                | Наименование укрупненной группы направлений подготовки/ специальностей, направление подготовки/ специальность<br>профиль/ магистерская программа/специализация, программа высшего профессионального образования | Характеристика практической подготовки при проведении практики |                                      |
|--------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
|                                                        |                                                                                                                                                                                                                 | Очная форма обучения                                           | Заочная/ очно-заочная форма обучения |
| Количество зачетных единиц –6                          | Укрупненная группа <b>19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»</b>                                                                                                                                      | <b>Обязательная Б.2.О.03 (П)</b>                               |                                      |
|                                                        | Направление подготовки (специальность)<br><b>19.03.02 Продукты питания из растительного сырья</b>                                                                                                               |                                                                |                                      |
| Общее количество часов –<br><b>216</b>                 | Профиль:<br><br><b>Технология мучных и кондитерских изделий</b>                                                                                                                                                 | <b>Год подготовки</b>                                          |                                      |
| Количество часов в неделю для очной формы обучения: 54 | Программа высшего профессионального образования – программа бакалавриата                                                                                                                                        | 3-й                                                            | 4-й                                  |
|                                                        |                                                                                                                                                                                                                 | <b>Семестр</b>                                                 |                                      |
|                                                        |                                                                                                                                                                                                                 | 6-й                                                            | 8-й                                  |
|                                                        |                                                                                                                                                                                                                 | <b>Индивидуальные задания:</b>                                 |                                      |
|                                                        |                                                                                                                                                                                                                 |                                                                |                                      |
|                                                        |                                                                                                                                                                                                                 | Форма промежуточной аттестации:<br><b>зачет с оценкой</b>      |                                      |

## **2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ**

**Цель** производственной организационно-управленческой практики – поэтапное углубление и закрепление на основе изучения организационно-управленческой деятельности предприятия пищевой промышленности знаний, полученных в высшем учебном заведении при теоретическом изучении дисциплин и в процессе прохождения предыдущих видов практики, знакомство с организацией функционирования и управления основными и вспомогательными производствами пищевых предприятий; приобретение практических навыков, необходимых для самостоятельной профессиональной деятельности выпускника в дальнейшем.

**Основными задачами** практики и главное ее назначение заключается в том, чтобы дать возможность обучающимся:

- почувствовать себя участником процесса организации производства пищевой продукции и управлением данным процессом;
- изучить процессы управления деятельностью конкретных подразделений и организации в целом, групп (команд) сотрудников;
- участвовать в разработке предложений по совершенствованию организационно-управленческих процессов;
- ознакомление со стратегией развития предприятия;
- проведение анализа существующих форм организации управления, разработка и обоснование предложений по их совершенствованию;
- проведение анализа и построение моделей управления предприятием и его отдельными подразделениями;
- осуществление поиска, анализа и оценки информации, необходимой для подготовки и принятия организационно-управленческих решений.

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

Практическая подготовка при проведении практики Б.2.О.03 (П) «Производственная организационно-управленческая практика» относится к обязательной части профессионального цикла учебного плана по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, профиль Технология мучных и кондитерских изделий. Практика базируется на знаниях, полученных при изучении следующих дисциплин: «Биохимия», «Процессы и аппараты пищевых производств», «Оборудование предприятий отрасли», «Стандартизация, метрология, сертификация продуктов питания», «Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья» и др.

Производственная организационно-управленческая практика является предшествующей для таких дисциплин, как: «Технологии хлеба и макаронных изделий», «Технологии продуктов и организации мини-производств», «Технология консервированных продуктов», «Технология полисахаридов и их применение в пищевой промышленности» и др.

Производственная организационно-управленческая практика формирует глубокие знания по организации и осуществлению технологического процесса производства продукции в сфере пищевых производств, разработке и внедрению прогрессивных технологических процессов, подбор оптимальных режимов производства, обеспечение производство конкурентоспособной продукцией и сокращение материальных и трудовых затрат на ее изготовление.

#### 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:**

| <i>Код и наименование компетенции</i>                                                                                                                                            | <i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений | ИДК-1 <sub>УК-2</sub> Формулирует проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта.<br>ИДК-2 <sub>УК-2</sub> Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемые результаты их решения.<br>ИДК-3 <sub>УК-2</sub> Анализирует план-график реализации проекта в целом и выбирает оптимальный способ решения поставленных задач.<br>ИДК-4 <sub>УК-2</sub> В рамках поставленных задач определяет имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы.<br>ИДК-5 <sub>УК-2</sub> Оценивает решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач |
| ПК-5 Способен осуществлять оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях                            | ИДК-1 <sub>ПК-5</sub> Организует ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья;<br>ИДК-2 <sub>ПК-5</sub> Управляет качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях;<br>ИДК-3 <sub>ПК-5</sub> Разрабатывает системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья;                                                                                                                                  |
| ПК-6 Способен организовывать эффективное стратегическое управление развитием производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных                         | ИДК-1 <sub>ПК-6</sub> Разрабатывает новые технологии производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях;<br>ИДК-2 <sub>ПК-6</sub> Проводит исследования новых технологий производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях<br>ИДК-3 <sub>ПК-6</sub> Внедряет новые технологии производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях;                                                                                                                                                                                                       |
| ПК-7 Способен оперативно управлять производством биотехнологической продукции для пищевой промышленности                                                                         | ИДК-1 <sub>ПК-7</sub> Организует технологический процесс в рамках принятой в организации технологии производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности;<br>ИДК-2 <sub>ПК-7</sub> Осуществляет управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности;<br>ИДК-3 <sub>ПК-7</sub> Разрабатывает системы мероприятий по                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

|  |                                                                                                                         |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | повышению эффективности технологических процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности; |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

В результате практической подготовки при проведении практики 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 (тема)                         | Описание содержания работы на каждом этапе (теме)                                                                               |
|----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.Общая характеристика предприятия           | Полное наименование предприятия, его юридический статус, форма собственности, собственник предприятия, ведомственное подчинение |
|                                              | Виды деятельности                                                                                                               |
|                                              | Производственная (функциональная) структура предприятия                                                                         |
|                                              | Структура рынка сбыта продукции предприятия                                                                                     |
|                                              | Сырьевая база предприятия и распределение сырья по видам обработки                                                              |
|                                              | Производственная мощность и ассортимент продукции, выпускаемой основными цехами предприятия                                     |
| 2.Характеристика одного из цехов предприятия | Состав цеха                                                                                                                     |
|                                              | Ассортимент продукции цеха за последний год                                                                                     |

|                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                   | Характеристика технологической схемы одного из наименований продукции цеха                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 3.Управленческий раздел                                                                                                           | Структура управления на предприятии питания и анализ ее эффективности<br>Анализ должностных инструкций и их выполнение управленческим персоналом предприятия                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 4.Выводы и предложения                                                                                                            | Предусматривает анализ проделанной работы с точки зрения решения поставленных задач и достижения целей, описание особенностей практической работы и ее характерных отличий, данные о новых знаниях и навыках, полученных в ходе практики, проведение комплексного анализа практики и оценки эффективности и результативности практики, описание недостатков работы и указание на достижение поставленных целей |
| 5. Охрана Труда и техника безопасности на конкретном цеху, а также анализ вопросов соблюдения техники безопасности на предприятии | Предусматривает анализ организации охраны труда на предприятии и                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 6. Электрическое и коммунальное обеспечение предприятия                                                                           | Предусматривает аналитический обзор организации электроснабжения, теплоснабжения, водоснабжения и т.п. на предприятии – базе практики                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 7.Индивидуальное задание                                                                                                          | Предусматривает разработку конкретного узкого задания, связанного с базой практики и направленного на углубление имеющихся и получение новых знаний по будущей специальности или предполагающее решение конкретной производственной задачи (ситуации).                                                                                                                                                         |
| 8.Оформление результатов практики                                                                                                 | Оформление отчета и индивидуального задания<br>Защита отчета                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

## 5.СТРУКТУРА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

|                                                                                                                                                            | Количество часов/<br>дней  |                                                    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|----------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                            | очная<br>форма<br>обучения | заочная<br>(очно-<br>заочная)<br>форма<br>обучения |
| <b>Общая характеристика предприятия</b>                                                                                                                    |                            |                                                    |
| Организационные вопросы прохождения практики                                                                                                               | 8/1                        | 8/1                                                |
| <b>Характеристика одного из цехов предприятия</b>                                                                                                          |                            |                                                    |
| Анализ состава цеха, ассортимента продукции цеха за последний год, характеристика технологической схемы одного из наименований продукции цеха              | 24/3                       | 2 /3                                               |
| <b>Управленческий раздел</b>                                                                                                                               |                            |                                                    |
| Структура управления на предприятии питания и анализ ее эффективности. Анализ должностных инструкций и их выполнение управленческим персоналом предприятия | 48/6                       | 48/6                                               |
| <b>Выводы и предложения</b>                                                                                                                                |                            |                                                    |
| Предусматривает анализ проделанной работы с точки зрения решения поставленных задач и достижения целей                                                     | 16/2                       | 16/2                                               |
| Порядок планирования технологического процесса.                                                                                                            | 16/2                       | 16/2                                               |
| Производственный контроль на предприятии.                                                                                                                  | 16/2                       | 16/2                                               |
| Стандартизация и сертификация на предприятии.                                                                                                              | 16/2                       | 16 2                                               |
| Мероприятия по улучшению качества изделий                                                                                                                  | 16/2                       | 16/2                                               |
| <b>Охрана труда и техника безопасности на предприятии</b>                                                                                                  | 16/2                       | 16/2                                               |
| <b>Электрическое и коммунальное обеспечение предприятия</b>                                                                                                |                            |                                                    |
| Электроснабжение, теплоснабжение, водоснабжение и т.п.                                                                                                     | 16/2                       | 16/2                                               |

|                                             |               |               |
|---------------------------------------------|---------------|---------------|
| Индивидуальное задание                      | 16/2          | 16/2          |
| <b>Оформление результатов практики</b>      |               |               |
| Оформление отчета и индивидуального задания | 4/1           | 4/1           |
| Защита отчета                               | 4/1           | 4/1           |
| <b>Итого</b>                                | <b>216/28</b> | <b>216/28</b> |

## **6. ОБЕСПЕЧЕННОСТЬ 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.

## **8. ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ**

1. Организационная форма и тип предприятия, его уставные функции. Структура аппарата управления.

2. Характеристика видов продукции, выпускаемой предприятием

3. Организация снабжения сырьём предприятия.
4. Организация хранения скоропортящихся продуктов на предприятии.
5. Организация хранения продуктов с длительными сроками хранения на предприятии.
6. Краткая характеристика технологического процесса производства хлебопекарной /кондитерской/макаронной продукции.
7. Документация на продукцию, производимую предприятием.
8. Оборудование для подготовки сырья к пуску в производство.
9. Оборудование для смешивания компонентов рецептуры, образования однородных смесей.
10. Оборудование для формования полуфабрикатов.
11. Оборудование для тепловой (выпечки, сушки) обработки полуфабрикатов.
12. Оборудование для охлаждения/выстойки/стабилизации продукции.
13. Оборудование для хранения сырья и полуфабрикатов, готовой продукции на предприятии.
14. Организация соблюдения техники безопасности на предприятии.
15. Планировка помещений предприятий питания и расстановка оборудования.

## 9. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ

| Форма контроля                 | Максимальное количество баллов |       |
|--------------------------------|--------------------------------|-------|
|                                | За вид работы                  | Всего |
| Текущий контроль:              |                                |       |
| – содержательная часть отчета; | 40                             | 40    |
| – индивидуальное задание;      | 20                             | 20    |
| – защита работы                | 40                             | 40    |
| Промежуточная аттестация       | дифференцированный зачет       | 100   |
| <b>Итого за семестр</b>        | 100                            |       |

## 10. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Соответствие государственной шкалы оценивания академической успеваемости

| Сумма баллов за все виды учебной деятельности | По государственной шкале | Определение                                                                       |
|-----------------------------------------------|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| 90-100                                        | «Отлично» (5)            | отличное выполнение с незначительным количеством неточностей                      |
| 80-89                                         | «Хорошо» (4)             | в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 10%) |
| 75-79                                         |                          | в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 15%) |
| 70-74                                         | «Удовлетворительно» (3)  | неплохо, но со значительным количеством недостатков                               |
| 60-69                                         |                          | выполнение удовлетворяет минимальные                                              |

|       |                              |                                                                        |
|-------|------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
|       |                              | критерии                                                               |
| 35-59 | «Неудовлетворительно»<br>(2) | с возможностью повторной аттестации                                    |
| 0-34  |                              | с обязательным повторным изучением дисциплины (выставляется комиссией) |

## 11. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

### Основная:

1. Никифорова, Т. А. Введение в технологии производства продуктов питания : учебное пособие для СПО / Никифорова Т.А., Волошин Е.В.. – Саратов : Профобразование, 2020. – 135 с. – ISBN 978-5-4488-0602-5. – Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/91856.html>. – Режим доступа: для авторизир. пользователей.

2. Коршунова, А. Ф. Физико-химические основы технологии продуктов питания [Электронный ресурс] : учеб. пособие для студентов оч. и заоч. Форм обучения направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», специализация «Технология в ресторанном хозяйстве» / А. Ф. Коршунова, Н. В. Кравченко ; М-во образования и науки ДНР, ГОВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского", Каф. технологии в ресторан. хоз-в. — Донецк : [ДонНУЭТ], 2016 . – 181 с.

3. Могильный, М. П. Новые сырьевые компоненты для производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий (характеристика, использование) / М. П. Могильный, Е. В. Шрамко; под ред. М. П. Могильного. - М: ДеЛипринт, 2016. – 231 с.

### Дополнительная:

1. Тарасенко, С. С. Технология крупяного производства. Часть I. Теоретические основы технологии крупы : учебное пособие / С. С. Тарасенко, Н. П. Владимиров. – Оренбург : Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2017. – 150 с. – ISBN 978-5-7410-1798-2. – Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/78843.html>. - Режим доступа: для авторизир. пользователей.

2. Тарасенко, С. С. Современная технология мукомольного производства. Теоретические основы технологии муки: учебное пособие для СПО / С. С. Тарасенко, Н. П. Владимиров. – Саратов : Профобразование, 2020. – 173 с. – ISBN 978-5-4488-0558-5. – Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/92165.html>. – Режим доступа: для авторизир. пользователей.

3. Коршунова, А.Ф. Технология продуктов питания с использованием растительного сырья Донецкого региона: монография / А.Ф. Коршунова – Донецк: ГО ВПО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2018. – 408с.

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.

5. Фёдорова, Р. А. Технология и организация производства продуктов переработки зерна, хлебобулочных и макаронных изделий: учебно-методическое пособие / Р. А. Фёдорова, О. В. Головинская. – Санкт-Петербург : Университет ИТМО,

Институт холода и биотехнологий, 2015. – 79 с. – ISBN 2227-8397. – Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/68207.html>. – Режим доступа: для авторизир. пользователей.

6. Магомедов, Г. О. Технологии продуктов питания из растительного сырья. Мучные кондитерские изделия. Лабораторный практикум : учебное пособие / Г.О. Магомедов, И.В. Плотникова, Т.А. Шевякова. – Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. – 148 с. – ISBN 978-5-00032-346-5. – Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/86285.html>. – Режим доступа: для авторизир. пользователей.

### **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 от 22.12.2023 № 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.

## **12. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ**

1. Автоматизированная библиотечная информационная система UNILIB [Электронный ресурс] – Версия 1.100. – Электрон. дан. – [Донецк, 1999- ]. – Локал. сеть Науч. б-ки ГО ВПО Донец. нац. ун-та экономики и торговли им. М. Туган-Барановского. – Систем. требования: ПК с процессором ; Windows ; транспорт. протоколы TCP/IP и IPX/SPX в ред. Microsoft ; мышь. – Загл. с экрана.

2. IPRbooks: Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : [«АЙ Пи Эр Медиа»] / [ООО «АЙ Пи Эр Медиа»]. – Электрон. текстовые, табл. и граф. дан. – Саратов, [2018– URL: <http://www.iprbookshop.ru>. – Загл. с экрана.

3. Elibrary.ru [Электронный ресурс] : науч. электрон. б-ка / ООО Науч. электрон. б-ка. – Электрон. текстовые. и табл. дан. – [Москва] : ООО Науч. электрон. б-ка., 2000. – URL: <https://elibrary.ru>. – Загл. с экрана.

4. «Полпред Справочники» [Электронный ресурс] : электрон. б-ка / [База данных экономики и права]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва : ООО «Полпред Справочники», 2010-]. – URL: <https://polpred.com>. – Загл. с экрана.

5. Book on line : Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : ООО «Книжный дом университета». – Электрон. текстовые дан. – Москва, 2017. – URL: <https://bookonline.ru>. – Загл. с экрана.

6. Университетская библиотека ONLINE : Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : ООО «Директ-Медиа». — Электрон. Текстовые дан. – [Москва], 2001. – URL: <https://biblioclub.ru>. – Загл. с экрана.

7.Электронный каталог Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского [Электронный ресурс] / НБ ДонНУЭТ. – Электрон. дан. – [Донецк, 1999- ]. – URL: <http://catalog.donnuet.education>. – Загл. с экрана.

8. Официальный сайт ООО «Издательский дом «Гастроном» [Электронный ресурс]. – URL: <http://www.gastronom.ru/> – Загл. с экрана.

9. Официальный сайт «Миллион меню» [Электронный ресурс]. – URL: <http://www.mmenu.com/> – Загл. с экрана.

### 13. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ

| № пп | Название предприятия                  | № договора, дата заключения<br>(Начало и окончание договора) |
|------|---------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| 1    | ООО «Лаконд» №9 от 10.04.2020         | №9 от 10.04.2020<br>10.04.2020-31.12.2025                    |
| 2    | ООО «Мир хлеба» №131 от 10.12.2020 г. | №131 от 10.12.2020 г.<br>10.12.2020-31.12.2025               |
| 3    | ООО «Галактика»                       | №101-9/88 от 18.06.2021<br>18.06.2021-31.12.2026             |
| 4    | ООО «БКК ГРУПП»                       | №190 от 12.09.2024 до 01.01.2028                             |

### 14. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ

#### 15.

| Фамилия, имя, отчества      | 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*                                                           |
|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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, | 1. Удостоверение о ПК №800400005421, 18.11.2024 (вне плана), курсы при ЦДПО 36ч., ФГБОУ ВО "ДОННУЭТ" ЦДПО, Донецк |

|                              |         |                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|------------------------------|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                              |         |                                                                                                                                                   | диплом доктора наук ДА №00131                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Антонова Валерия Анатольевна | штатный | Профессор кафедры технологии и организации производства продуктов питания им. А. Ф. Коршуновой, доктор экономических наук, ученое звание – доцент | Высшее, Технология и организация общественного питания, инженер-технолог<br>Диплом кандидата наук КН № 003450, аттестат доцента ДЦ АР № 004209, диплом доктора наук ДА № 000008 | 1. Удостоверение о повышении квалификации № 612400039018 по проблеме «Организационно-методические аспекты разработки и реализации программ высшего образования по направлениям подготовки Промышленная экология и биотехнологии» с 24.10.2023 по 27.10.2023 г., 36 ч. ФГБОУ ВО «Донской технический университет», г. Ростов-на-Дону.<br>2. Удостоверение о повышении квалификации № 183103166758 по программе дополнительного профессионального образования (программа повышения квалификации) «Разработка и внедрение системы ХАССП на предприятиях, производящих пищевую продукцию» с 15.04.2024 по 17.05.2024, 48 часов. ФГБОУ ВО «Удмуртский государственный аграрный университет». г. Ижевск.<br>3. Удостоверение о повышении квалификации №612400044712, 17.10.2024 (вне плана), курсы ПК 24ч., с 15.10.2024 по 17.10.2024 г. по проблеме «Повышение профессиональной компетентности кадровых ресурсов для обеспечения научно-технологических прорывов и достижения технологического суверенитета РФ на основе лучших практик ведущих вузов» в ФГБОУ ВО «Донской технический университет», г. Ростов-на-Дону.<br>4. Удостоверение о повышении квалификации № 800400005420 по проблеме «Современные информационные технологии в образовательной среде». 36 часов с 28.10 по 06.11.2024 г. ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ», г. Донецк |