

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 16.02.2025 14:06:38
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

**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 Коршуновой А.Ф.**

УТВЕРЖДАЮ:

Проректор по учебно-методической работе

Л.В. Крылова

(подпись)

2024г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ
ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ
Б2.О.03. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИОННО-УПРАВЛЕНЧЕСКАЯ
ПРАКТИКА**

Укрупненная группа направлений подготовки 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Программа высшего 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
2024**

Рабочая программа практической подготовки при проведении производственной организационно-управленческой практики 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 2024 г. - для очной формы обучения;

- в 202_ г. - для заочной формы обучения.

Разработчики: Антошина Ксения Анатольевна, профессор, д-р. экон. наук
Кравченко Наталья Викторовна, доцент, канд. техн. наук



(Handwritten signatures)

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

Протокол от "26" февраля 2024 года №14

Заведующий кафедрой технологии и организации производства продуктов питания имени Коршуновой А.Ф.



К.А. Антошина

СОГЛАСОВАНО:

Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса

(Handwritten signature) И.В. Кощавка

«26» февраля 2024 г.

ОДОБРЕНО

Учебно - методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»

Протокол от "28" февраля 2024 года № 7

Председатель *(Handwritten signature)* Л.В. Крылова

© Антошина К.А., Кравченко Н.В., 2024г
© ФГБОУ ВО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2024г.

1. ОПИСАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

Наименование показателя	Наименование укрупненной группы направлений подготовки/ специальностей, направление подготовки/ специальность профиль/ магистерская программа/специализация, программа высшего образования	Характеристика практической подготовки при проведении практики	
		Очная форма обучения	Заочная/ очно-заочная форма обучения
Количество зачетных единиц – 6	Укрупненная группа 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»	Обязательная Б2.О.03.(П)	
	Направление подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья		
Общее количество часов – 216	Профиль: Технология мучных и кондитерских изделий	Год подготовки	
Количество часов в неделю для очной формы обучения: 54	Программа высшего образования – программа бакалавриата	3-й	4-й
		Семестр	
		6-й	8-й
		Индивидуальные задания:	
		Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой	

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 организационноуправленческих 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 Б2.О.03(П) «Производственная организационно-управленческая практика» относится к обязательной части 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: «Органической химии», «Аналитической химии и физико-химических методах исследования», «Основы технологии отрасли».

Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологическая) (в т.ч. НИР) является предшествующей для таких дисциплин, как: «Технологии хлеба и макаронных изделий», «Технологии продуктов и организации мини-производств», «Технология консервированных продуктов», «Современные технологии продуктов из растительного сырья», «Технология оздоровительных продуктов» и др.

Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологическая) (в т.ч. НИР) 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 _{ук-2} Формулирует проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта. ИДК-2 _{ук-2} Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемые результаты их решения. ИДК-3 _{ук-2} Анализирует план-график реализации проекта в целом и выбирает оптимальный способ решения поставленных задач. ИДК-4 _{ук-2} В рамках поставленных задач определяет имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы. ИДК-5 _{ук-2} 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 _{пк-5} Организует ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья; ИДК-2 _{пк-5} Управляет качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; ИДК-3 _{пк-5} 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 технологических линиях	ИДК-1 _{пк-6} Разрабатывает новые технологии производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; ИДК-2 _{пк-6} Проводит исследования новых технологий производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях ИДК-3 _{пк-6} Внедряет новые технологии производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях;
ПК-7 Способен оперативно управлять производством биотехнологической	ИДК-1 _{пк-7} Организует технологический процесс в рамках принятой в организации технологии производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности;

продукции для пищевой промышленности	ИДК-2 _{ПК-7} Осуществляет управляет качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности; ИДК-3 _{ПК-7} 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 составные вещества 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 материальнотехнических 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. Краткая 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
	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.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).
6.Оформление результатов практики	Оформление отчета и индивидуального задания
	Защита отчета
7.Основные технологические схемы производства	Изучение технологических аспектов производства пищевой продукции на предприятии.
8.Технологическая служба предприятия	Штат и структура технологической службы.
	Порядок планирования технологического процесса.
	Производственный контроль на предприятии.
	Стандартизация и сертификация на предприятии.
	Мероприятия по улучшению качества изделий.
9.Охрана труда и техника безопасности на предприятии	Изучение общих сведений об охране труда и технике безопасности на предприятии
10.Электрическое и коммунальное обеспечение предприятия	Электроснабжение.
	Теплоснабжение.
	Водоснабжение и вентиляция.
	Холодоснабжение.
	Вентиляция и кондиционирование.
Топливоснабжение.	
11.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).
12.Оформление результатов практики	Оформление отчета и индивидуального задания
	Защита отчета

6. СТРУКТУРА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

	Количество часов/ дней	
	очная форма обучения	заочная (очно-заочная) форма обучения
Общая характеристика предприятия		
Организационные вопросы прохождения практики	8/1	8/1
Характеристика одного из цехов предприятия		
Анализ состава цеха, ассортимента продукции цеха за последний год, характеристика технологической схемы одного из наименований продукции цеха	24/3	24/3
Управленческий раздел		
Структура управления на предприятии питания и анализ ее эффективности. Анализ должностных инструкций и их выполнение управленческим персоналом предприятия	48/6	48/6
Выводы и предложения		
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
Охрана труда и техника безопасности на предприятии	16/2	16/2
Электрическое и коммунальное обеспечение предприятия		
Электроснабжение, теплоснабжение, водоснабжение и т.п.	16/2	16/2
Индивидуальное задание	16/2	16/2
Оформление результатов практики		
Оформление отчета и индивидуального задания	4/1	4/1
Защита отчета	4/1	4/1
Итого	216/28	216/28

7. 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: 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; – индивидуальное задание; – защита работы	40 40 20	40 40 20
Промежуточная аттестация	Зачет с оценкой	100
Итого за семестр	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» (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.

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.

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. Национальная Электронная Библиотека.

5. «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.

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

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

8. 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.

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

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

2. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ

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

17. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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	По основному месту работы	Должность – заведующий кафедрой технологии и организации производства продуктов питания имени Коршуновой А.Ф., ученая степень - 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, диплом доктора наук ДА № 000131	1. Диплом о профессиональной переподготовке 932420240352 рег. № 131/23 от 06.10.2023 г. по программе «Документоведение и архивоведение» с 01.12.2021 по 31.10.2022 гг., 1080 часов, ГОУ ВПО «Донецкий национальный университет», г. Донецк, ДНР, РФ.
Кравченко Наталья Викторовна	По основному месту работы	Должность - доцент, кандидат технических наук, ученое звание - доцент	Высшее, технология питания, инженер-технолог, диплом кандидата наук ДК №023079	Удостоверение о повышении квалификации № 612400025780 от 14.09.2022 г., «Актуальные вопросы преподавания в образовательных учреждениях высшего образования: нормативно-правовое, психолого-педагогическое и методическое сопровождение», 24 часа, ФГБОУ ВО "Донской государственный технический университет ", Ростов- на-Дону. 2. Справка о прохождении стажировки № 152/2 от 17.11.2022 г., «Изучение организации и технологии профессиональной деятельности», 72 часа, ООО "Донецкий комбинат замороженных продуктов", Макеевка. 3. Удостоверение о повышении квалификации № 771802830005 от 27.05.2022., «Работа в электронной информационно-образовательной среде», 16 часов, ФГБОУВО "Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова, г.Москва.