

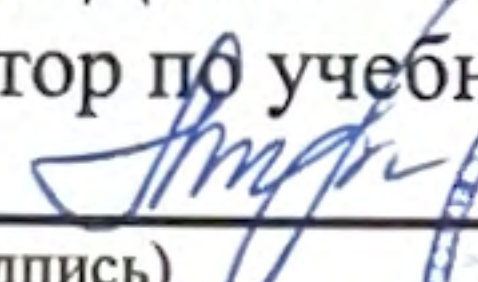
**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
(МИНОБРНАУКИ РОССИИ)**

**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)

« 26 » 02 2025г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ
ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ**

**Б.20.03 (П) ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИОННО-
УПРАВЛЕНЧЕСКАЯ ПРАКТИКА**
(вид и тип практики в соответствии с учебным планом)

Укрупненная группа направлений подготовки/специальностей
19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии
(код, наименование)

Программа высшего образования – программа бакалавриата/

Направление подготовки/специальность 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Профиль/Магистерская программа/Специализация: _____
(наименование)

Институт/Факультет ресторанно-гостиничного бизнеса

Форма обучения, курс:

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

(вид и тип практики)

для обучающихся по направлению подготовки/специальности 19.03.04
Технология продукции и организация общественного питания,

профилю/магистерской программе/специализации: _____,

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;
- в 20____ г. – для очно-заочной формы обучения.

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

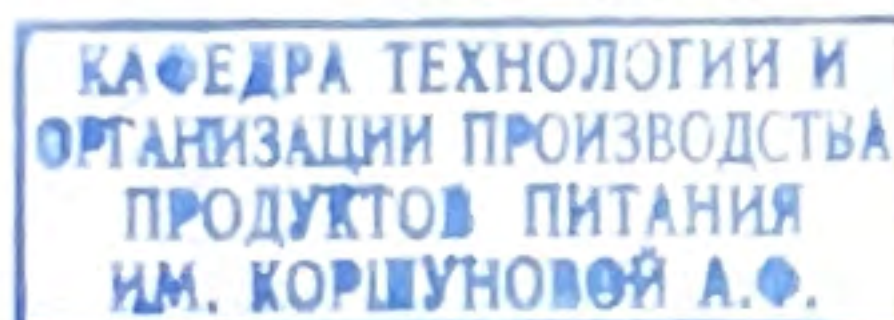
Р.А.
В.А.

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

Р.А. Антошина К.А.



СОГЛАСОВАНО
Декан факультета РГБ

И.В. Кошавка 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

© ФГБОУ ВО «Донецкий
национальный университет
экономики и торговли имени
Михаила Туган-Барановского»,
2025 год

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 – <u>6</u>	Укрупненная группа направлений подготовки/специальностей <u>19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии</u> (код, название)	Обязательная Б.2О.03 (П)	
	Направление подготовки/Специальность <u>19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</u> (код, название)		
	Профиль/Магистерская программа/Специализация: _____ (название)		
Общее количество часов – <u>216</u>		Год подготовки	
		3-й	4-й
		Семестр	
		<u>6</u> -й	<u>8</u> -й
Количество часов в неделю для очной формы обучения: 54	Программа высшего образования – программа бакалавриата	Индивидуальные задания:	
		Форма промежуточной аттестации: Зачет с оценкой	

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

Целью производственной организационно-управленческой практики являются знакомство со спецификой работы предприятий питания; освоение навыков и умений по специальности; изучение структуры и особенностей управления подразделениями; изучение структуры управления, а также приобщение к социальной среде предприятия с целью приобретения компетенций, необходимых для работы в профессиональной сфере.

Задачи:

- формы собственности предприятия;
- структурного построения предприятия, организации, правовых вопросов их деятельности;
- организации управления подразделениями: снабжения, складского, тарного и весового хозяйства, производства, торговой деятельностью и обслуживающим персоналом;
- анализ обеспеченности торгово-технологическим оборудованием, весоизмерительными приборами, вычислительной техникой, уровня механизации и автоматизации производственных процессов и процессов управления подразделениями;
- характеристика инженерного обеспечения на предприятии. Взаимосвязи помещений на предприятии с привязкой технологического оборудования.
- анализ недостатков в работе управленческих подразделений предприятия и разработка рекомендаций по организации оптимальных управленческих структур.

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

Практическая подготовка при проведении практики обеспечивает обучающемуся способность осуществлять профессиональную деятельность в области профессиональной деятельности: 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции); 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания).

Б.2.О.03 (П) Производственная организационно-управленческая практика относится к обязательной части ОПОП ВО.

Практика вырабатывает умения и практические навыки, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических дисциплин Блока Б.1, способствует комплексному формированию универсальных и профессиональных компетенций.

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	ИД-1 _{УК-1} Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними ИД-2 _{УК-1} Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению ИД-4 _{УК-1} Разрабатывает и аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов
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	ИД-2 _{УК-2} Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемыми результатами их решения ИД-3 _{УК-2} Планирует необходимые ресурсы, для решения задач, в том числе с учетом их ограниченности и заменяемости
УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	ИД-1 _{УК-6} Оценивает свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные), оптимально их использует для успешного выполнения порученного задания ИД-2 _{УК-6} Определяет приоритеты профессионального роста и способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки по выбранным критериям ИД-3 _{УК-6} Выстраивает гибкую профессиональную траекторию, используя инструменты непрерывного образования, с учетом накопленного опыта профессиональной деятельности и динамично изменяющихся требований рынка труда
УК-10. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	ИД-3 _{УК-10} Использует основные положения и методы экономических наук при решении социальных и профессиональных задач
УК-11. Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	ИД-3 _{УК-11} Применяет основные приемы соблюдения нравственных, этических и правовых норм в профессиональной сфере
ПК-1 Способен оперативно управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД-3 _{ПК-1} Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции ИД-4 _{ПК-1} Проводит маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК-3 Способен проводить оперативный анализ и прогнозирование товарных рынков и рынков факторов производства в области пищевой и перерабатывающей промышленности на основе эксплуатации маркетинговой информационной системы	ИД-1 _{ПК-3} Разрабатывает программы маркетинговых исследований товарных рынков и рынков факторов производства ИД-2 _{ПК-3} Осуществляет анализ и прогнозирование товарных рынков и рынков факторов маркетинговой макро- и микросреды в области пищевой и перерабатывающей промышленности ИД-3 _{ПК-3} Осуществляет анализ и прогнозирование рынков сырья, инновационных технологий производства,

	логистики и сбыта продукции
ПК-4 Способен управлять текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ИД-1 _{ПК-4} Осуществляет управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания
ПК-6 Способность организовывать продуктивную работу персонала	ИД-1 _{ПК-6} Организует работу персонала предприятия, формирует штатное расписание, правила внутреннего трудового распорядка, график отпусков, должностные инструкции, производственные инструкции и иные организационно-правовые документы.

В результате практической подготовки при проведении практики обучающийся должен:

знать: номенклатуру типов предприятий в соответствии с действующей нормативно-технологической документацией, их характеристику; методы организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания; формы и методы организации труда персонала; виды режимов труда и отдыха персонала в соответствии с действующими нормативными и правовыми документами; оперативное планирование работы производства; методы и принципы организации производства; основные методики поиска, выбора и использования новой информации в области ресторанной деятельности предприятий общественного питания; государственные стандарты и иные нормативные и технологические документы, регламентирующие деятельность предприятий питания; основные характеристики ресторана, влияющие на его востребованность со стороны гостей; основные методики поиска, выбора и использования новой информации в области ресторанной деятельности предприятий общественного питания

уметь: обеспечить эффективную работу предприятия питания по производству продукции и ее реализации; использовать нормативно-технологические документы в профессиональной деятельности; организовать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; применять новые формы, методы и прогрессивные технологии обслуживания в индустрии гостеприимства.

владеть: способностью оценки материальных ресурсов департаментов (служб, отделов); анализировать, предлагать и реализовывать мероприятия по устранению недостатков и несоответствия в производственной деятельности предприятия; специальной терминологией в области качества; навыками разрешения проблемных ситуаций потребителей, партнеров и заинтересованных сторон; способностью организовать контроль за функционированием системы внутрифирменного распорядка, трудовой и финансовой дисциплины работников.

5. ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

Этап практики (тема)	Описание содержания работы на каждом этапе (теме)
I Подготовительный этап	– получение документов на практику (направление, дневник, задание);

	– прибытие на место практики и прохождение вводного инструктажа;
	– организация рабочего места и знакомство с коллективом.
II Основной этап	– изучение организационной структуры базы практики;
	– изучение нормативной, технической и проектной документации;
	– выполнение отдельных производственных заданий;
	– изучение практической деятельности.
III Заключительный этап	– обработка и систематизация полученного материала;
	– оформление отчета о прохождении производственной практики (организационно-управленческой);
	– защита отчета по производственной практике (организационно-управленческой).

6. СТРУКТУРА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

	Количество часов/ дней	
	очная форма обучения	заочная (очно-заочная) форма обучения
I Подготовительный этап		
– получение документов на практику (направление, дневник, задание);	2	2
– прибытие на место практики и прохождение вводного инструктажа;	2	2
– организация рабочего места и знакомство с коллективом.	10	10
II Основной этап		
– изучение организационной структуры базы практики;	20	20
– изучение нормативной, технической и проектной документации;	20	20
– выполнение отдельных производственных заданий;	78	78
– изучение практической деятельности.	20	20
III Заключительный этап		
– обработка и систематизация полученного материала;	40	40
– оформление отчета о прохождении производственной практики (организационно-управленческой);	20	20
– защита отчета по производственной практике (организационно-управленческой).	2	2
Итого	216/28	216/28

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 глухих и слабослышащих:
 - в печатной форме;
 - в форме электронного документа;
 - 2) 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

При получении дневника практики каждый обучающийся получает также «индивидуальное задание», которое формулируется руководителем практики от университета. Эта задача направлена на углубленное изучение отдельных вопросов работы предприятия и в отчете оформляется отдельным разделом.

Индивидуальное задание должно быть связано с деятельностью производственного предприятия – базы практики и быть направленным на изучение как технологий обработки сырья, изготовления полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции, так и научного обоснования и фактическое исследования отдельных приемов технологического процесса, процессов организации и управления отдельными подразделениями и предприятием в целом.

Тематика типовых индивидуальных заданий:

1. Анализ условий хранения сырья и полуфабрикатов и их соответствие требованиям.
2. Анализ ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей, предложения по совершенствованию и расширению их ассортимента для данного предприятия.
3. Изучение влияния сезонности на ассортимент производимой продукции на предприятии.
4. Анализ технологии соусов и супов на предприятии.
5. Анализ потерь сырья при приготовлении полуфабрикатов, соответствие нормативам.
6. Анализ потерь массы полуфабрикатов при тепловой обработке и сравнение их с нормативами.
7. Анализ ассортимента и технологии фирменных блюд на предприятии.
8. Анализ технологии вторых блюд из мяса, рыбы, овощей, круп на предприятии.
9. Анализ соблюдения технологии при производстве основных групп блюд на предприятии.
10. Особенности приготовления и реализации национальных блюд и изделий

9. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Система оценивания практической подготовки при прохождении практики

Форма контроля	Максимальное количество баллов	
	За вид работы	Всего
Текущий контроль: содержательная часть отчета; индивидуальное задание; защита работы	отчет	40
	отчет	40
	устная защита	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	По государственной шкале	Определение
90-100	«Отлично» (5)	отлично – отличное выполнение с незначительным количеством неточностей
80-89	«Хорошо» (4)	хорошо – в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 10 %)
75-79		хорошо – в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 15 %)
70-74	«Удовлетворительно» (3)	удовлетворительно – неплохо, но со значительным количеством недостатков
60-69		Удовлетворительно – выполнение удовлетворяет минимальные критерии
35-59	«Неудовлетворительно» (2)	неудовлетворительно – с возможностью повторной аттестации
0-34		неудовлетворительно – с обязательным повторным прохождением при прохождении практики

11. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная:

1. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для бакалавров. [Электронный ресурс] / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая. – Электрон. дан. – М.: Дашков и К, 2014. – 416 с. URL: <https://e.lanbook.com/book/50261#authors> – Загл. с экрана.

2. Смирнова, И.Р. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник для вузов. [Электронный ресурс] / И.Р. Смирнова, А.Д. Ефимов, Л.А. Толстова, Л.В. Козловская. – Электрон. дан. – СПб., 2013. – 232 с. URL: <https://e.lanbook.com/book/90691#authors> – Загл. с экрана.

3. Технология продукции общественного питания : учебник / А. И. Мглинец, Н. А. Акимова, Г. Н. Дзюба [и др.] ; под редакцией А. И. Мглинец. – СПб. : Троицкий мост, 2015. – 736 с. – ISBN 978-5-904406-15-8. – Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/40913.html>

Дополнительная:

1. Справочник руководителя ПОП. – М.: Легк. и пищ. пром-ть, 2000. – 437 с.

2. Справочник. Все нормативные документы по ресторанному бизнесу. – 2001г., 2002г., 2003г., 2004г., 2005г. Никуленкова Т.Т. Проектирование ПОП – 2006 г. 100 готовых проектов. Графические программы Auto Card.

3. Вострова, А. П. Технология и организация обслуживания туристов на предприятиях гостиничного хозяйства, общественного питания и транспорта [Электронный ресурс] : учеб. пособие / А. П. Вострова, М. М. Киреева . – Иваново, 2018 . – Локал. компьютер сеть НБ ДонНУЭТ .

4. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. —

М. : Дашков и К, 2018. – 496 с. – ISBN 978-5-394-02516-7. – Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/85576.html>. – Загл. с экрана.

5. Терминологический словарь для студентов направления подготовки 260800 «Технология продукции и организация общественного питания» / Б. В. Щербина, И. Р. Смирнова, Ю. М. Плаксин [и др.]. – М. : Российская международная академия туризма, Логос, 2016. – 260 с. – ISBN 978-5-98704-776-7. – Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/51872.html> – Загл. с экрана.

6. Зайко, Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. – М. : Магистр: ИНФРА-М, 2011. – 560 с. URL: <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:329210&theme=FEFU> – Загл. с экрана.

7. Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (для СПО и НПО). [Электронный ресурс] / Л. А. Радченко. – Электрон. дан. – М.: КноРус, 2013. – 328 с. URL: <https://e.lanbook.com/book/53292#authors> – Загл. с экрана.

Учебно-методические издания:

1. Рабочая программа производственной практики (организационно-управленческой) и методические указания для обучающихся направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / В. А. Антонова, С. В. Владимирова; М-во образования и науки ДНР, Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского, каф. техн. и орг. произв. прод. пит. – Донецк: [ДОННУЭТ], 2020. – 32 с.

Локальные нормативные акты:

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.

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.

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]. – Режим доступа: <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. – Режим доступа : <https://elibrary.ru>. – Загл. с экрана.

4. Научная электронная библиотека «КиберЛенинка» [Электронный ресурс] / [ООО «Итеос» ; Е. Кисляк, Д. Семячкин, М. Сергеев]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва : ООО «Итеос», 2012-]. – Режим доступа : <http://cyberleninka.ru>. – Загл. с экрана.

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

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

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

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

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

13. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ

№ПП	Название предприятия	№ договора, дата заключения (Начало и окончание договора)
1	ООО ПП «Комбинат пищевых продуктов»	№133 от 22.12.2021 г. 22.12.2021-31.12.2026
2	ООО «Центр развития общественного питания»	№11 от 06.12.2018 г. 01.01.2019--31.12.2029
3	Ресторан «Миллениум»	№133 от 22.12.2021 22.12.2021-31.12.2026
4	ООО «Лаконд»	№9 от 10.04.2020

		10.04.2020-31.12.2025
5	ООО «Мир хлеба»	№131 от 10.12.2020 г. 10.12.2020-31.12.2025
6	ООО «Галактика»	№101-9/88 от 18.06.2021 18.06.2021-31.12.2026
7	Отель «Керкинитида Крабья Бухта»	№7 от 15.03.2021 15.03.2021-31.12.2025

14. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ

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, диплом доктора наук ДА №00131	1. Удостоверение о ПК №800400005421, 18.11.2024 (вне плана), курсы при ЦДПО 36ч., ФГБОУ ВО "ДОННУЭТ" ЦДПО, Донецк
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 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. 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. 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. 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
--	--	--	--	--