Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Викторовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 13.11.2026 10:07:21
Уникальный программный ключ:
b066544ba...

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского»

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

УТВЕРЖДАЮ:
Проректор по учебно-методической работе
_____ Л.В. Крылова
(подпись)
«26» 02 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

Б2.О.04 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА

Укрупненная группа направлений подготовки	19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии (код, наименование)
Образовательная программа высшего образования	– программа бакалавриата
Направление подготовки	19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (код, наименование)
Профиль	Технология мучных и кондитерских изделий (наименование)
Факультет	ресторанно-гостиничного бизнеса
Форма обучения, курс	очная форма, 4 курс заочная форма, 5 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Донецк
2025

Рабочая программа практической подготовки при проведении производственной преддипломной практики для обучающихся по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, 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 К.А., д.э.н., заведующий технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой; Кравченко Н.В., к.т.н., доцент кафедры технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры технологии и организации производства продуктов питания
имени А.Ф. Коршуновой
Протокол от «03» 02 2025 года № 19

Зав. кафедрой технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой
_____ Антошина К.А.
(подпись) (фамилия, инициалы)

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

СОГЛАСОВАНО
Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса
_____ Кошарка И.В.
(подпись) (фамилия, инициалы)

ФАКУЛЬТЕТ РЕСТОРАННО-ГОСТИНИЧНОГО БИЗНЕСА

Дата «03» 02 2025 года

ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»
Протокол от «26» 02 2025 года № 7

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

© Антошина К.А., Кравченко Н.В., 2025 год
© Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2025 г

1. ОПИСАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

<table>
<tr><td rowspan="2">Наименование показателя</td><td rowspan="2">Наименование укрупненной группы направлений подготовки/ специальностей, направление подготовки/ специальность профиль/ магистерская программа/специализация, программа высшего образования</td><td colspan="2">Характеристика практической подготовки при проведении практики</td></tr>
<tr><td>Очная форма обучения</td><td>Заочная/ очно-заочная форма обучения</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Количество зачетных единиц – 3</td><td>Укрупненная группа 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»</td><td colspan="2" rowspan="2">Обязательная Б2.О.04.(Пд)</td></tr>
<tr><td>Направление подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья</td></tr>
<tr><td>Общее количество часов – 108</td><td>Профиль:

Технология мучных и кондитерских изделий</td><td colspan="2">Год подготовки</td></tr>
<tr><td rowspan="6">Количество часов в неделю для очной формы обучения: 54</td><td rowspan="6">Программа высшего образования – программа бакалавриата</td><td>4-й</td><td>5-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td>8-й</td><td>10-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Индивидуальные задания:</td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">Форма промежуточной аттестации:
зачет с оценкой</td></tr>
</table>

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

Производственная преддипломная практика, в том числе НИР является завершающим этапом обучения и проводится с целью обобщения и совершенствования знаний, закрепления практических умений и навыков на предприятии пищевой промышленности соответствующей направленности, подготовка специалиста к самостоятельной трудовой деятельности, формирование у обучающегося профессионального умения и опыта организации и проведения научных исследований по заданной проблеме, а также способности принимать самостоятельные решения в определенных производственных условиях, овладение современными методами и формами организации, средствами труда в будущей работе, проведение научно- исследовательской деятельности по изучаемому вопросу и сбор и подготовка материала для выполнения выпускной квалификационной работы (ВКР).

Задачами производственной (преддипломной) практики является:

– общая характеристика производственного процесса предприятия, анализ ассортимента выпускаемой продукции, разработка научных рекомендации по ее совершенствованию;

– изучение организации производства продукции по всем стадиям производственно-технологического процесса: поставки сырья, планирование производства продукции, организация рабочих отделений (линий, участков), разработать научные рекомендации по их совершенствованию;

– анализ технологических направлений движения сырья, выпускаемой продукции на предприятии, их соответствие требованиям санитарии и технологическому процессу;

– изучение функций руководителя предприятия и его структурных подразделений, принятие участия в практическом решении производственных задач;

– анализ хозяйственной деятельности предприятия, оформление научно обоснованных выводов и направлений совершенствования деятельности предприятия.

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

Практическая подготовка при проведении практики Б2.О.04 (Пд) «Производственная преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа» относится к вариативной 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: «Органической химии», «Аналитической химии и физико-химических методах исследования», «Основы технологии отрасли», «Организация и управление технологическими процессами на предприятиях отрасли», «Процессы и аппараты пищевых производств», «Оборудование предприятий отрасли», «Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья», «Стандартизация, метрология, сертификация продуктов питания» и др.

Преддипломная 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**:

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
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$_{ПК-5}$ Организовывает 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-8 Способен разработать комплект проектно-технологической документации предприятий пищевой промышленности, работающих с растительным сырьем	ИДК-1$_{ПК-8}$ Использует программные продукты в проектировании предприятий индустрии питания ИДК-2$_{ПК-8}$ Разрабатывает технико-экономическое обоснование проекта; ИДК-3ПК-8 Обеспечивает информационное сопровождение проектной деятельности ИДК-3$_{ПК-8}$ Обеспечивает информационное сопровождение проектной деятельности

В результате практической подготовки при проведении практики обучающийся должен:

знать:

– нормативную документацию на сырье и готовые продукты питания из растительного сырья;

– методы сбора, обработки и систематизации технической и технологической информации др.;

– технологии производства продуктов питания из растительного сырья;

– методы оценки контроля и систему оценки качества производимой пищевой продукции;

– процесс организации производства пищевой продукции;

– инструкции по технике безопасности и охране труда.

уметь:

применять специализированные знания для освоения профильных технологических дисциплин;

– применять знания в управлении и улучшении технологических процессов; – анализировать причины возникновения дефектов и брака и разрабатывать мероприятия по их предупреждению;

– осуществлять контроль над технологическим процессом с эксплуатацией современного оборудования и технологических линий;

– осуществлять меры по охране труда и технике безопасности и др.

владеть:

способами совершенствования функционирования технологических линий и технологий производства продуктов питания из растительного сырья;

– навыками применения результатов обработки экспериментальных данных для оптимизации технологического процесса;

– навыками улучшения качества продуктов питания из растительного сырья;

– системой товародвижения и логистическими процессами на предприятии;

– методами анализа результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия;

– навыками работы с научно-технической документацией.

5. ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИПРАКТИКИ

Этап практики (тема)	Описание содержания работы на каждом этапе (теме)
1.Общая характеристика предприятия	Организационные вопросы прохождения практики. Оформление на практику, получение пропусков, инструктаж по технике безопасности, охране труда, правилам пожарной безопасности; составление графика прохождения практики на предприятии. Ознакомительная экскурсия по предприятию.

2.Структура управления предприятием	Изучение общих сведений о предприятии: наименование предприятия, режим работы, мощность, специализация, форма собственности, правовой статус, реквизиты, ведомственную подчиненность, место расположения предприятия, режим работы, вид деятельности предприятия, организационно-технологическую структуру предприятия. Характеристика системы управления предприятием и стратегических направлений его деятельности: схема управления предприятием, основные и вспомогательные подразделения; функциональные обязанности руководителей различных уровне на предприятии; функциональная подчиненность структурных подразделений промышленного предприятия.
3.Основные технологические схемы производства. Технологическая служба предприятия	Изучение технологических аспектов производства пищевой продукции на предприятии.
	Штат и структура технологической службы
	Порядок планирования технологического процесса
	Производственный контроль на предприятии
	Стандартизация, сертификация на предприятии
	Мероприятия по улучшению качества изделий
4. Результаты научно-исследовательской работы. Технико-экономическое обоснование	Предусматривают описание процесса исследования с краткими выводами по итогу проведения работы
	Предусматривает анализ проделанной работы с точки зрения решения поставленных задач и достижения целей, описание
необходимости проведения проектной или научно-исследовательской работы.	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.Оформление результатов практики	Оформление отчета и индивидуального задания
	Защита отчета

1. СТРУКТУРА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

	Количество часов/ дней	
	очная форма обучения	заочная (очно-заочная) форма обучения
I этап адаптации		
Ознакомление с предприятием	6/1	6/1
Изучение маркетинговой среды предприятия		
Ознакомление с организацией снабжения и хранения продуктов		

Ознакомление с организацией технологического процесса: - способом работы; - наличием технологического оборудования; - наличием рабочей силы	6/1	6/1
Ознакомление с организацией обслуживания потребителей		
Проведение анкетного опроса потребителей	7/1	7/1
Ознакомление с объемно-планировочными решениями предприятия	6/1	6/1
II этап идентификации		
Изучение структуры управления	6/1	6/1
Изучение структуры факторов маркетинговой среды		
Изучение организации складского хозяйства	6/1	6/1
Изучение соответствия тарификации поваров выполнению технологических операций. Изучение расположения оборудования согласно технологических схем производства		
Изучение: - особенностей обслуживания; - санитарного состояния торговых помещений	6/1	6/1
Разработка анкеты-опросника		
Изучение недостатков в объемно-планировочных решениях	11/1	11/1
Выявление возможности проектирования предприятия в данном районе		
III этап самореализации		
Составить схему структуры управления	12/1	12/1
Определение путей формирования		

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

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

За период производственной (преддипломной) практики обучающийся должен собрать необходимый материал и подготовить технико-экономическое обоснование в соответствии с темой выпускной квалификационной работы. Этот раздел выполняется с целью обоснования необходимости и экономической целесообразности проектирования предприятий пищевой промышленности для конкретного города или района.

В основу разработки обоснования проекта может быть положена прогрессивная производственно-коммерческая или социальная идея. Обоснование проекта выполняют в соответствии с действующими нормативными документами, инструкциями и на основании маркетинговых исследований.

Содержание технико-экономического обоснования зависит от выбранной темы. При получении индивидуального задания обучающийся согласовывает структуру и наполненность разделов с руководителем.

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.

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.

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://bookonlime.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. Официалный сайт «Миллион меню» [Электронный ресурс]. – URL: 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 «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

14. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ФИО педагогического (научно-педагогического) работника, осуществляющего руководство практической подготовкой при проведении практики	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/ внешнего совмести-тельства; на условиях договора гражданско-правового характера (далее – договор ГПХ)	Должность, ученая степень, ученое звание	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании[1]
Антошина Ксения Анатольевна	штатный	Зав. кафедрой технологии и организации производства продуктов питания им. А. Ф. Коршуновой, доктор экономических наук, ученое звание – доцент	Высшее, специальность «Товароведение и коммерческая деятельность», квалификация «профессионал в сфере товароведения и коммерческой деятельности», диплом кандидата наук КА № 000027, аттестат доцента, диплом доктора наук ДА №00131	1. Удостоверение о ПК №800400005421, 18.11.2024 (вне плана), курсы при ЦДПО 36ч., ФГБОУ ВО "ДОННУЭТ" ЦДПО, Донецк
Кравченко Наталья Викторовна	По основному месту работы	Должность - доцент, кандидат технических наук	Высшее, технология питания, инженер-технолог, диплом кандидата наук ДК №023079	1. Удостоверение о повышении квалификации № 612400025780 от 14.09.2022 г., «Актуальные вопросы преподавания в образовательных учреждениях высшего образования: нормативно-правовое, психологопедагогическое 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 информационнообразовательной среде», 16 часов, ФГБОУВО "Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова, г.Москва. 4. Удостоверение о повышении квалификации № 612400037087 от 19.09.2023 г., «Организационно-методические аспекты разработки и реализации программ высшего образования по направлениям подготовки Промышленная экология и биотехнологии», 36 часов, ФГБОУ ВО "Донской государственный технический университет ", Ростов-на-Дону. 5. Удостоверение о повышении квалификации № 800400005434 от 18.11.2024 г., «Современные информационные технологии в образовательной среде», 36 часов, ФГБОУ ВО "Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила ТуганБарановского", Донецк.