

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:  
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a0

**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)

« 16 » 02 2024г.

**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

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 4 курс

заочная форма обучения 5 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Донецк  
2024

Рабочая программа практической подготовки при проведении производственной преддипломной практики, в том числе научно-исследовательской работы 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 202\_ г. - для очной формы обучения;
- в 202\_ г. - для заочной формы обучения.

**Разработчики:** Антошина Ксения Анатольевна, профессор, д-р. экон. наук  
Антонова Валерия Анатольевна, профессор, д-р. экон. наук  
Палий Наталья Сергеевна, доцент, канд. экон. наук.

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

И.В. Кошавка  
«26» февраля 2024 г.

ОДОБРЕНО

Учебно - методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»

Протокол от "28" февраля 2024 года № 7

Председатель Л.В. Крылова

© Антошина К.А., Антонова В.А., Палий Н.С. 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 |   |
|   |  | <b>Очная форма обучения</b>                                    | <b>Заочная/ очно-заочная форма обучения</b> |
| Количество зачетных единиц – 3                            | Укрупненная группа <b>19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»</b>   | Обязательная Б2.О.04.(Пд)                                      |   |
|   | Направление подготовки <b>19.03.02 Продукты питания из растительного сырья</b>   |  |   |
| Общее количество часов – <b>108</b>                       | Профиль:<br><br><b>Технология мучных и кондитерских изделий</b>  | <b>Год подготовки</b>  |   |
|   | Программа высшего образования – программа бакалавриата   | 4-й  | 5-й   |
| <b>Семестр</b>  |  |  |   |
| 8-й   |  | 10-й   |   |
| <b>Индивидуальные задания:</b>                            |  |  |   |
|   |  |  |   |
| Форма промежуточной аттестации:<br><b>зачет с оценкой</b> |  |  |   |
| Количество часов в неделю для очной формы обучения: 54    |  |  |   |

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

Производственная (преддипломная) практика 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**:

| <i>Код и наименование компетенции</i>   | <i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>  |
|---|--|
| <p>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</p> | <p>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</p> |
| <p>ПК-5 Способен осуществлять оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>                            | <p>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;</p>  |
| <p>ПК-8 Способен разработать комплект проектно-технологической документации предприятий пищевой промышленности, работающих с растительным сырьем</p>                                    | <p>ИДК-1<sub>ПК-8</sub> Использует программные продукты в проектировании предприятий индустрии питания<br/> ИДК-2<sub>ПК-8</sub> Разрабатывает технико-экономическое обоснование проекта; ИДК-3<sub>ПК-8</sub> Обеспечивает информационное сопровождение проектной деятельности<br/> ИДК-3<sub>ПК-8</sub> Обеспечивает информационное сопровождение проектной деятельности</p>   |

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 ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

| 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.<br>Характеристика системы управления предприятием и стратегических направлений его деятельности: схема управления предприятием, основные и вспомогательные подразделения; функциональные обязанности руководителей различных уровней 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  |
| 4. Результаты научно-исследовательской работы. Технико-экономическое обоснование   | Предусматривают описание процесса исследования с краткими выводами по итогу проведения работы  |
| необходимости проведения проектной или научно-исследовательской работы.            | 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. 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 |
| <b>I этап адаптации</b>                                    |                        |                                       |
| 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  |
| <b>II этап идентификации</b>  |      |      |
| 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.<br>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  |      |      |
| <b>III этап самореализации</b>  |      |      |
| 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, выраженных потребителями                              | 6/1    | 6/1    |
| Выявить недостатки объемно-планировочных решений предприятия                   | 12/1   | 12/1   |
| Выполнить необходимые расчеты  |        |        |
| <b>III этап Анализ хозяйственной деятельности</b>                              |        |        |
| 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:<br>– содержательная часть отчета;<br>– индивидуальное задание;<br>– защита работы | 40<br>40<br>20                 | 40<br>40<br>20 |
| Промежуточная аттестация  | Зачет с оценкой                | 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» (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 рестор. 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://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.

11.

## 2. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ

| № пп | Название предприятия                      | № договора, дата заключения (Начало и окончание договора) |
|------|---|---|
| 1    | 2.<br>3.<br>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**

| 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.  |
| Антонова Валерия Анатольевна | По основному месту работы  | Должность - профессор ученая степень – доктор экономических наук, ученое звание – доцент  | Высшее, Технология и организация общественного питания, инженер-технолог., диплом доктора наук ДА № 000008   | 1. 1. Удостоверение о повышении квалификации № 771802829892 «Цифровая трансформация управления» от 27 мая 2022 г. (16 часов). ФГБОУ ВО «Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова», г. Москва.<br>2. Удостоверение о повышении квалификации № 612400025237 «Актуальные вопросы преподавания в образовательных учреждениях высшего образования: нормативно-правовое, психолого-педагогическое и методическое сопровождение» от 08.09.2022 по 10.09.2022г., 24 часа. ФГБОУ ВО «Донской государственный технический университет», г. Ростов-на-Дону.<br>3. Справка о прохождении стажировки б/н направление: планирование и организация производства продуктов питания и кадровая политика на предприятии по производству пищевой продукции. 17.10-17.11.2022г., 72 ч. ООО «Донецкий комбинат замороженных продуктов», ДНР, г. Макеевка.<br>4. Удостоверение о повышении квалификации № 61240003918 |



|                         |                           |  |   |   |
|-------------------------|---------------------------|--|---|---|
|                         |                           |  |   | «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 часа. ФГБОУ ВО Донской государственный технический университет», г. Ростов-на-Дону.  |
| Палий Наталья Сергеевна | По основному месту работы | Должность – доцент кафедры туризма, ученая степень - кандидат экономических наук, ученое звание – доцент | Высшее, экономика предприятия, экономист, диплом кандидата экономических наук ДК № 040229 | 1. Сертификат о повышении квалификации по курсу «Карьера будущего», 01.03.2021-14.02.2022 г., АНОДПО «Корпоративный университет Сбербанка», 72 часа, г. Москва.<br>2. Сертификат участника международного воркшопа «Этика в работе педагога», 02.03.2022-30.03.2022 г., ООО «Международный центр консалтинга и образования «Велес», 12 ч., г. Таганрог.<br>3. Удостоверение о повышении квалификации №2988 от 25.03.2022 г. по программе «Техническое образование и инженерная педагогика», 22.03-25.03.2022 г., ФГБОУ ВО «Государственный аграрный университет Северного Зауралья», 32 часа, г. Тюмень.<br>4. Удостоверение о повышении квалификации № №771802830039 от 27.05.2022 г. по дополнительной профессиональной программе повышения квалификации «Работа в электронной информационно-образовательной среде», 23.05-25.05.2022 г., ФГБОУ ВО "Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова", 16 часов, г. Москва. Удостоверение о повышении квалификации №612400026524 от 21.09.2022 г. по программе повышения квалификации «Актуальные вопросы преподавания в образовательных учреждениях высшего |