

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 16.02.2025 14:55:05
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 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль Технология мяса и мясных продуктов

Факультет ресторанный-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 практика для обучающихся по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (Профиль: Технология мяса и мясных продуктов) 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

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 ресторано-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., 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 19.03.03 Продукты питания животного происхождения		
Общее количество часов – 216	Профиль: Технология мяса и мясных продуктов	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

Производственная организационно-управленческая практика является составной частью основной профессиональной образовательной программы высшего образования и представляет собой одну из форм организации учебного процесса, заключающуюся в профессионально-практической подготовке обучающихся на базах практики, содействует закреплению теоретических знаний, установлению необходимых деловых контактов университета с индустриальными партнерами. В процессе прохождения практики развиваются общекультурные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции будущих специалистов. Производственная организационно-управленческая практика проводится для приобретения обучающимися практических навыков работы по направлению подготовки, формирования умений принимать самостоятельные решения на конкретных участках работы в реальных условиях, формирования у обучающихся целостного представления о содержании, видах и формах профессиональной деятельности.

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.

Задачи производственной практики:

- закрепление и развитие теоретических и практических знаний, полученных обучающимися при изучении специальных дисциплин;
- изучение проектной и технологической документации;
- приобретение профессиональных навыков выполнения работ, связанных с производством продуктов питания;
- ознакомление: со структурой и производственной программой предприятия с

вопросами организации и планирования производства, с технологией основных видов работ, с вопросами обеспечения безопасности жизнедеятельности при выполнении работ, а также изучение передовых методов труда и приобретение опыта организационной работы;

- предварительный выбор темы выпускной квалификационной работы и первичный сбор материалов для него;

- закрепление теоретических знаний в области технологии и организации пищевого производства;

- изучение вопросов охраны труда;

- приобретение практических навыков в сфере производства продуктов питания.

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 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (Профиль: Технология мяса и мясных продуктов) заключается в приобретении и реализации задач и обязанностей по профессиональной деятельности в производственно-технологической, организационно-управленческой, научно-исследовательской, расчетно-проектной, маркетинговой и педагогической сферах. Практика связана с нормативными дисциплинами практической подготовки: «Технология мяса и мясных продуктов», «Технология продуктов из гидробионтов», «Технология продуктов и организация минипроизводств», «Общие технологии пищевых производств», «Стандартизация, метрология, сертификация продуктов питания», «Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов», «Оборудование предприятий отрасли (мясо-молочная и рыбная)», «Менеджмент». Практика является важнейшей составляющей обучения. Во время практики обучающийся осуществляет проверку своих знаний и повышает их уровень, общаясь с профессионалами, ведет сбор информации для выполнения выпускной квалификационной работы, практика также может стать началом постоянной работы.

**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
ПК-3 Организует производство продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ИДК-1 _{ПК-3} Организует технологические операции по приемке, первичной переработке и обработке сырья животного происхождения, включая контроль качества сырья и полуфабрикатов ИДК-2 _{ПК-3} Разрабатывает производственные задания для операторов и аппаратчиков технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии со сменными показателями ИДК-3 _{ПК-3} Организует выполнение технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
ПК-4 Разрабатывает мероприятия безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	ИДК-1 _{ПК-4} Осуществляет контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции ИДК-2 _{ПК-4} Разрабатывает меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия ИДК-3 _{ПК-4} Организует инструктаж подчиненных по нормам и мерам безопасности на производстве
ПК-6 Оперативно управляет производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ИДК-1 _{ПК-6} Рассчитывает нормативы материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения ИДК-2 _{ПК-6} Осуществляет оформление изменений в технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продуктов питания животного происхождения ИДК-3 _{ПК-6} Разрабатывает планы размещения оборудования,

	технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения
--	---

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 животного происхождения и их роль в питании человека;
- основные процессы пищевых технологий и их влияние на ход технологического процесса и качество пищевых продуктов животного происхождения;
- основы технологий производства сырья.
- основные технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения;
- назначение, принципы действия и устройство технологического оборудования; – технологии производства и организации производственных и технологических процессов.
- методы технохимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения;
- причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях; основы управления качеством продукции;
- показатели эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения;
- управленческие процессы, происходящие на предприятии;

уметь:

- анализировать и выявлять факторы, влияющие на качество технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения;
- визуально оценивать исправность технологического оборудования и контрольно-измерительных приборов;
- пользоваться методами контроля качества выполнения технологических

операций производства продуктов питания животного происхождения;

- пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях;

- разрабатывать и внедрять систему производственного контроля;

- исследовать, анализировать и разрабатывать рекомендации и предложения по повышению эффективности управленческой деятельности на предприятии.

- применять статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания животного происхождения;

- использовать стандартное программное обеспечение при разработке технологической части проектов пищевых организаций и подготовке заданий на разработку смежных частей проектов.

- производить расчеты норм расходов и потери сырья, полуфабрикатов и материалов; рассчитывать потребности в сырье, материалах и тары.

владеть:

- навыками контроля технологических режимов и параметров производства продуктов питания животного происхождения;

- методами контроля для правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания животного происхождения;

- способами разработки технологической документации по ведению технологического процесса для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения;

- входным и технологическим контролем качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства;

- внедрением систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции;

– подготовкой предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий переработки животного сырья;

– организацией работ по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения;

– методами установления норм расходов и потерь сырья, полуфабрикатов и материалов при постановке на производство новых видов продукции и контроля технологического процесса их производства;

– методиками расчета потребности производства в сырье, материалах и таре.

5. ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

Этап практики (тема)	Описание содержания работы на каждом этапе (теме)
1. Организационно-технологическая характеристика предприятия	Организационные вопросы прохождения практики: оформление на практику, получение пропусков, инструктаж по технике безопасности, охраны труда, правил противопожарной безопасности; составление графика прохождения практики от предприятия. Ознакомительная экскурсия по предприятию
	Общие сведения о предприятии: наименование предприятия, режим работы, специализация, форма собственности, правовой статус, реквизиты.
	Состав служб и подразделений на пищевом предприятии, их краткая характеристика.
2. Организационно-управленческая характеристика предприятия	Управленческие решения: характеристика, процесс и методы утверждения, эффективность
	Организация труда производственного персонала предприятия
	Использование материально-технических и трудовых ресурсов предприятия: характеристика, рациональность и эффективность использования, меры по экономному использованию

3. Характеристика технологического процесса на предприятии	Характеристика ассортимента продукции, выпускаемой предприятием
	Технологические схемы и организация технологических процессов производства.
	Нормативное и техническое обеспечение технологических процессов производства
4. Индивидуальное задание	Выполнение индивидуального задания полученного от руководителя, направленного на углубление имеющихся и получение новых знаний по будущей специальности или предполагающее решение конкретной производственной задачи (ситуации).
5. 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
1. Организационно-технологическая характеристика предприятия		
Организационные вопросы прохождения практики: оформление на практику, получение пропусков, инструктаж по технике безопасности, охраны труда, правил противопожарной безопасности; составление графика прохождения практики от предприятия. Ознакомительная экскурсия по предприятию.	9/1	9/1
Общие сведения о предприятии: наименование предприятия, режим работы, специализация, форма собственности, правовой статус, реквизиты.	9/1	9/1
Состав служб и подразделений на пищевом предприятии, их краткая характеристика.	9/1	9/1
Организационно-управленческая характеристика предприятия		
Управленческие решения: характеристика, процесс и методы утверждения, эффективность	27/3	27/3
Организация труда производственного персонала предприятия.	27/3	27/3

Использование материально-технических и трудовых ресурсов предприятия: характеристика, рациональность и эффективность использования, меры по экономному использованию.	27/3	27/3
Характеристика технологического процесса на предприятии		
Характеристика ассортимента продукции, выпускаемой предприятием	27/3	27/3
Технологические схемы и организация технологических процессов производства	27/3	27/3
Нормативное и техническое обеспечение технологических процессов производства	27/3	27/3
Индивидуальное задание	9/1	9/1
Оформление результатов практики		
Оформление результатов практики	18/2	18/2
Итого	216/24	216/24

7. ОБЕСПЕЧЕННОСТЬ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИИНВАЛИДОВ

Общими рекомендациями по организации практики для лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) и (или) Инвалидностью являются:

- создание специальных рабочих мест в соответствии с характером ограничений здоровья и с учетом характера выполняемых трудовых функций;
- доступность образовательной организации или Профильной организации для прохождения практической подготовки для Инвалидов и лиц с ОВЗ;
- учет индивидуальных особенностей лиц с ОВЗ и (или) инвалидностью: состояния здоровья, физического развития и уровня социальной и профессиональной подготовленности;
- использование в ходе обучения организационных форм: групповой или индивидуальной;
- разработка индивидуальной программы практики с индивидуальным графиком посещения занятий;
- использование специального, учебного, реабилитационного, компьютерного оборудования с учетом разнообразия особых образовательных потребностей и индивидуальных возможностей Инвалидов и лиц с ОВЗ;
- обеспечение доступа к информационным и библиографическим ресурсам в

сети Интернет для каждого обучающегося в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

1) для слепых и слабовидящих:

в печатной форме увеличенным шрифтом; в форме электронного документа;
в форме аудиофайла.

2) для глухих и слабослышащих:

в печатной форме;
в форме электронного документа;

3) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата: в печатной форме;

в форме электронного документа; в форме аудиофайла.

Процедура проведения дифференцированного зачета по защите отчета практики для обучающихся устанавливается с учетом их индивидуальных психофизических особенностей.

Проведение процедуры оценивания результатов обучения допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения предусматривается использование технических средств, необходимых в связи с индивидуальными особенностями обучающихся.

8. ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

1. Организационная форма и тип предприятия, его уставные функции.

Структура аппарата управления.

2. Характеристика видов продукции, выпускаемой предприятием

3. Организация и управление снабжением предприятия.

4. Краткая характеристика технологического процесса производства продукции мясо-перерабатывающей промышленности (мясной / колбасной / мясных консервов / быстрозамороженной продукции).

5. Документация на продукцию, производимую предприятием.

6. Оборудование для подготовки сырья к пуску в производство.

7. Оборудование для первичной обработки туш, полутуш, отрубов (разделка, жиловка, обвалка).

8. Оборудование для смешивания компонентов рецептуры, образования однородных смесей.
9. Оборудование для формования полуфабрикатов.
10. Оборудование для тепловой (сушки, варки основным способом, варки на пару, обжарки, запекания, копчения) обработки полуфабрикатов.
11. Оборудование для производства консервированной продукции.
12. Оборудование для охлаждения/осадки/стабилизации продукции.
13. Оборудование для хранения сырья и полуфабрикатов, готовой продукции на предприятии.
14. Оборудование для производства быстрозамороженной мясной продукции.
15. Организация соблюдения техники безопасности на предприятии.
16. Организация рабочего места работника цеха (по заданию руководителя)
17. Проанализировать состав должностной инструкции работника в соответствии с требованиями.
18. Исследовать организационную структуру управления производством на предприятии

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

Форма контроля	Максимальное количество баллов	
	За вид работы	Всего
Текущий контроль:		
– содержательная часть отчета;	40	40
– индивидуальное задание;	40	40
– защита работы	20	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. Хрундин Д.В. Общая технология пищевых производств [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Хрундин Д.В.— Электрон. текстовые данные.— Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016.— 120 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/79338.html>.— ЭБС «IPRbooks»
2. Голубева Л.В. Технология продуктов животного происхождения. Технология молока и молочных продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Голубева Л.В., Пожидаева Е.А.— Электрон. текстовые данные.— Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2017.— 96 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/74025.html>.— ЭБС «IPRbooks»

Дополнительная:

1. Постников С.И. Технология мяса и мясных продуктов. Колбасное производство [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Постников С.И.— Электрон. текстовые данные.— Ставрополь: Северо-Кавказский федеральный университет, 2016.— 106 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/66122.html>.— ЭБС «IPRbooks»
2. Кузнецова О.Ю. Химия и физика молока [Электронный ресурс]: учебное пособие/

Кузнецова О.Ю., Ежкова Г.О.— Электрон. текстовые данные.— Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2017.— 144 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/79596.html>.— ЭБС «IPRbooks»

3. Денисова, О. И. Товароведение продовольственных товаров [Электронный ресурс]: учеб. пособие / О. И. Денисова ; М-во образования и науки РФ, Костром. гос. ун-т . — Кострома : КГУ, 2017 . — Локал. компьютер сеть НБ ДонНУЭТ .

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.

Электронные ресурсы:

1 Османова, Ю. В. Пищевые технологии [Электронный ресурс]: конспект лекций для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» оч. и заоч. форм обучения / Ю. В. Османова ; М-во образования и науки ДНР, ГОВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского", Каф. технологии в ресторан. хоз-ве . — Донецк : [ДонНУЭТ], 2017 . — Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.

2 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 ДонНУЭТ.

12. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. <http://catalog.donnuet.education/>Электронный каталог Научной библиотекиДонецкого национального университета экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского [Электронный ресурс] / НБ ДонНУЭТ. — Электрон. дан. — [Донецк, 2014-].

2. <http://cyberleninka.ru/>Научная электронная библиотека «КиберЛенинка»

[Электронный ресурс] / [О.В. Прибыткова]. – Электрон. текстовые дан. – [ГОУ ВПО КубГТУ - Известия ВУЗов. Пищевая технология 2012].

3. [https://elibrary.ru./Elibrary.ru](https://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

13. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ

№ пп	Название предприятия	№ договора, дата заключения (Начало и окончание договора)
1	ООО «Галактика»	№101-9/88 от 18.06.2021 18.06.2021-31.12.2026
2	ООО «БКК ГРУПП»	№190 от 12.09.2024 до 01.01.2028
3	ООО «Торговый дом «Горняк»	№4 от 01.11.2024 г. 01.11.2024 - 31.12.2028

14. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ

Фамилия, имя, отчества	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях	Должность, ученая степень, ученое звание	Уровень образования, наименование специальности.	Сведения о дополнительном профессиональном образовании*
------------------------	---	--	--	---

				«Организационно-методические аспекты разработки и реализации программ высшего образования по направлениям подготовки Промышленная экология и биотехнологии» с 24.10.2023 по 27.10.2023г.
--	--	--	--	--