Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 28.10.2026 16:12:11
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e44[illegible]

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

_____ Крылова Л.В.

(подпись)

«25» марта 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ Б.2О.03 (П) ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИОННО-УПРАВЛЕНЧЕСКАЯ ПРАКТИКА

Укрупненная группа направлений подготовки	19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии (код, наименование)
Образовательная программа высшего образования	– программа бакалавриат
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация (код, наименование)
Профиль	Технология мучных и кондитерских изделий (наименование)
Факультет	ресторанно-гостиничного бизнеса
Форма обучения, курс	очная форма, 3 курс заочная/очно-заочная форма, 4 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Донецк
2026

Рабочая программа практической подготовки при проведении производственной организационно-управленческой практики для обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, разработанная в соответствии, разработана в соответствии с ОПОП ВО для набора обучающихся 2026 года.

Разработчики:
Антошина Ксения Анатольевна, профессор, д-р экон. наук, заведующий кафедрой технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой
Владимиров С.В., канд.техн.наук, 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 «24» 02 2026 года № 26

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

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

Дата «24» 02 2026 года

ОДОБРЕНО
Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»
Протокол от «25» 03 2026 года № 8

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

© Владимиров С.В., 2026 год
© Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2026 год

1. ОПИСАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

<table>
<tr><td rowspan="2">Наименование показателя</td><td rowspan="2">Наименование укрупненной группы направлений подготовки, направление подготовки, профиль, программа высшего образования</td><td colspan="2">Характеристика дисциплины</td></tr>
<tr><td>очная форма обучения</td><td>очно-заочная форма обучения</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Количество зачетных единиц –6</td><td>Укрупненная группа направлений подготовки
<u>19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»</u>
(код, название)</td><td colspan="2" rowspan="2">обязательная</td></tr>
<tr><td>Направление подготовки
<u>19.03.03 Продукты питания животного происхождения</u>
(код, название)</td></tr>
<tr><td>Модулей</td><td rowspan="6">Профиль

<u>Технология мяса и мясных продуктов</u>

(название)</td><td colspan="2">Год подготовки</td></tr>
<tr><td>Смысловых модулей</td><td>3-й</td><td>4-й</td></tr>
<tr><td rowspan="4">Общее количество часов – 216</td><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td>6-й</td><td>8-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лекции</td></tr>
<tr><td>часов</td><td>часов</td></tr>
<tr><td rowspan="10">Количество часов в неделю для очной формы обучения: 54</td><td rowspan="10">Программа высшего образования – программа бакалавриата</td><td colspan="2">Практические и семинарские занятия</td></tr>
<tr><td>часов</td><td>часов</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лабораторные занятия</td></tr>
<tr><td>___ часов</td><td>___ часов</td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостоятельная работа</td></tr>
<tr><td>часов</td><td>часов</td></tr>
<tr><td colspan="2">Форма промежуточной аттестации:</td></tr>
<tr><td>зачет с оценкой</td><td>зачет с оценкой</td></tr>
</table>

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:

для очной формы обучения –

для очно-заочной формы обучения –

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель практики:

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 практики:

формы собственности предприятия; структурного построение 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 ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина Б.2.О.03 (П) Производственная организационно-управленческая практика относится к обязательной части ОПОП ВО по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания относится к вариативной части ОПОП ВО. Изучается в 2 семестре на очной форме обучения, в 2 семестре на очно-заочной форме обучения; форма контроля – экзамен.

*Изучение данной учебной дисциплины базируется на знаниях таких учебных дисциплин: «*Биохимия», «Процессы и аппараты пищевых производств», «Стандартизация, метрология, сертификация продуктов питания», «Физико-химические основы» и др.

Учебная дисциплина является основополагающей для изучения таких учебных дисциплин: Высокотехнологичные производства и инновационные ресторанные технологии», «Этнические кухни», «Проектирование предприятий ресторанного хозяйства», и др.

4. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате освоения дисциплины 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 эксплуа-тации 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 практикиобучающийся 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 разрешение 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 ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ

В ходе реализации дисциплины используются такие дополнительные методы обучения, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в зависимости от их индивидуальных особенностей:

1) для слепых и слабовидящих:

− лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;

− письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или могут быть заменены устным ответом;

− при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств;

− письменные задания оформляются увеличенным шрифтом…

2) для глухих и слабослышащих:

– лекции оформляются в виде электронного документа, либо предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

– письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;

– экзамен проводится в письменной форме на компьютере; возможно проведение их в форме тестирования…

3) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

− лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;

− письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением;

− экзамен проводится в устной форме или выполняется в письменной форме на компьютере...

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

Процедура проведения экзамена для обучающихся устанавливается с учетом их индивидуальных психофизических особенностей.

Экзамен может проводиться в несколько этапов.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения предусматривается использование технических средств, необходимых в связи с индивидуальными особенностями обучающихся. Технические средства могут быть предоставлены ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ», а также могут использоваться собственные технические средства.

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

Обеспечивается доступ к информационным и библиографическим ресурсам в информационно-телекоммуникационной 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.

8. СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Оценочные средства детализируются по видам работ в оценочных материалах по дисциплине, которые утверждаются на заседании кафедры.

Система оценивания по дисциплине, изучаемой в очной форме обучения[1]

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	дифференцированный зачет	100
Итого за семестр	100	

Примечание. В соответствии с утвержденными оценочными материалами по дисциплине

Система оценивания по дисциплине, изучаемой в очно-заочной форме обучения

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	дифференцированный зачет	100
Итого за семестр	100	

Вопросы для подготовки к дифференцированному зачету :

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. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Оценочные средства детализируются по видам работ в оценочных материалах по практической подготовке при прохождении практики, которые утверждаются на заседании кафедры.

Государственная шкала оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале
90-100	5 «отлично»
75-89	4 «хорошо»
60-74	3 «удовлетворительно»
менее 60	2 «неудовлетворительно»

10. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная литература:

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 литература:

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 от22.12.2023 № 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.

11. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. Автоматизированная библиотечная информационная система Unilib UC : версия 2.110 // Научная библиотека Донецкого национального университета экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского. – [Донецк, 2021–]. – Текст : электронный.
2. Электронный каталог Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского. – Донецк : НБ ДОННУЭТ, 1999– . – URL:http://catalog.donnuet.ru. – Текст : электронный.
3. Автоматизированная интегрированная библиотечная система (АИБС) «МегаПро». – Москва : ООО «Дата Экспресс», 2024– . – Текст : электронный.
4. IPR SMART : весь контент ЭБС Ipr books : цифровой образовательный ресурс / ООО «Ай Пи Эр Медиа». – Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2007 –. – URL:http://www.iprbookshop.ru. – Режим доступа: для авторизированных пользователей. – Текст. Аудио. Изображения : электронные.
5. Лань : электронная-библиотечная система. – Санкт-Петербург : Лань, cop. 2011–2024. – URL:https://e.lanbook.com/ – Режим доступа: для авторизированных пользователей. – Текст : электронный.
6. СЭБ : Консорциум сетевых электронных бибилиотек / Электронная-библиотечная система «Лань» при поддержке Агентства стратегических инициатив. – Санкт-Петербург : Лань, cop. 2011–2024. – URL:https://seb.e.lanbook.com/ – Режим доступа : для пользователей организаций – участников, подписчиков ЭБС «Лань». – Текст : электронный.
7. Polpred : электронная библиотечная система : деловые статьи и интернет-сервисы / ООО «Полпред Справочники». – Москва : Полпред Справочники, cop. 1997–2024. – URL:https://polpred.com. – Текст : электронный.
8. Book on lime : дистанционное образование : электронная библиотечная система / издательство КДУ МГУ им. М.В. Ломоносова. – Москва : КДУ, cop. 2017 –. – URL:https://bookonlime.ru. – Текст . Изображение. Устная речь : электронные.

9. Информио : электронный справочник / ООО «РИНФИЦ». – Москва : Издательский дом «Информио», 2009 –. – URL: https://www.informio.ru. – Текст : электронный.

10. Университетская библиотека онлайн : электронная библиотечная система. – ООО «Директ-Медиа», 2006–. – URL:https://biblioclub.ru/ – Режим доступа: для авторизированных пользователей. – Текст : электронный.

11. Научно-информационный библиотечный центр имени академика Л.И. Абалкина / Российский экономический унтиниверситет имени В.Г. Плеханова. – Москва : KnowledgeTree Inc., 2008– . – URL:http://liber.rea.ru/login.php. – Режим доступа: для авторизированных пользователей. – Текст : электронный.

12. Библиотечно-информационный комплекс / Финансовый университет при Правительстве Российской Федерации. – Москва : Финансовый университет, 2019– . – URL:http://library.fa.ru/ – Режим доступа: для авторизированных пользователей. – Текст : электронный.

13. Зональная научная библиотека имени Ю.А. Жданова / Южный федеральный университет. – Ростов-на-Дону : Южный федеральный университет, 2016 – . – URL:https://library.lib.sfedu.ru/ – Режим доступа: для авторизированных пользователей. – Текст : электронный.

14. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU: информационно- аналитический портал / ООО Научная электронная библиотека. – Москва : ООО Научная электронная библиотека, cop. 2000–2024. – URL:https://elibrary.ru. – Режим доступа: для зарегистрированных пользователей. – Текст : электронный.

15. CYBERLENINKA : Научная электронная библиотека «КиберЛенинка» / [Е. Кисляк, Д. Семячкин, М. Сергеев ; ООО «Итеос»]. – Москва : КиберЛенинка, 2012 – . – URL:http://cyberleninka.ru. – Текст : электронный.

16. Национальная электронная библиотека : НЭБ : федеральная государственная информационная система / Министерство культуры Российской Федерации [и др.]. – Москва : Российская государственная библиотека : ООО ЭЛАР, [2008 –]. – URL:https://rusneb.ru/ – Текст. Изображение : электронные.

15. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ

№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
6	ООО «Галактика»	№101-9/88 от 18.06.2021 18.06.2021-31.12.2026

16. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

ФИО педагогического (научно-педагогического) работника, участвующего в реализации образовательной программы	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 2. Диплом о ПП №1106104 0091113, 10.07.2025, 38.04.01 Экономика 938 ч., ФГАОУВО "Южный федеральный университет", Ростов-на-Дону 3. Удостоверение о ПК №01-30 ПК00203, 30.09.2025 Методические аспекты новой модели высшего образования по направлению 19.00.00 "Промышленная экология и биотехнологии", 18 ч., ФГБОУВО "Калининградский государственный технический университет", Калининград
Владимиров Сергей Владимирович	По основному месту работы	Должность-доцент кафедры технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой, кандидат технических наук, ученое звание - доцент	Высшее, оборудование перерабаты-вающих и пищевых производств, инженер-механик, диплом кандидата технических наук ДК №052311	1. Удостоверение о ПК №01-30 ПК00205, 30.09.2025 Методические аспекты новой модели высшего образования по направлению 19.00.00 "Промышленная экология и биотехнологии", 18 ч., ФГБОУВО "Калининградский государственный технический университет", Калининград 2. Справка о прохождении стажировки №25/с, 27.12.2024 Освоение актуальных методов определения физико-химических свойств пищевых продуктов, 72 ч. ФГБНУ "Институт физико-органической химии и углехимии им. Л.М. Литвиненко", Донецк 3. Диплом о ПП №183100705836, 15.07.2024, Разработки и внедрения ХАССП на предприятиях, производящих пищевую продукцию 260 ч., ФГБО УВО "Удмуртский государственный аграрный университет", Ижевск 4. Удостоверение о ПК №183103166758, 29.05.2024Культура производства и продовольственная безопасность ", 48 ч., ФГБО УВО "Удмуртский государственный аграрный университет", Ижевск 5. Удостоверение о ПК №800400005422, 18.11.2024 Современные информационные технологии в образовательной среде, 36 ч., ФГБОУ ВО "ДОННУЭТ" ЦДПО, Донецк 6. Удостоверение о ПК №612400044001, 19.09.2024

ФИО педагогического (научно-педагогического) работника, участвующего в реализации образовательной программы	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]
				Научно-технологическое развитие Российской Федерации в области АПК и машиностроения, 24 ч., ФГБОУ ВО "Донской государственный технический университет", Ростов-на-Дону 7. Удостоверение о ПК № 612400039019, 27.10.2023 Организационно-методические аспекты разработки и реализации программ высшего образования по направлению подготовки Промышленная экология и биотехнологии, 36 ч., ФГБОУ ВО "Донской государственный технический университет", Ростов-на-Дону

Примечание. За последние 3 года.