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:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

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)
«25» 03 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

Б2.О.01 УЧЕБНАЯ ОЗНАКОМИТЕЛЬНАЯ ПРАКТИКА

(шифр, название дисциплины)

Укрупненная группа направлений подготовки	19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии (код, наименование)
Образовательная программа высшего образования	– программа бакалавриата
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (код, наименование)
Профиль	- (наименование)
Факультет	ресторанно-гостиничного бизнеса
Форма обучения, курс	очная форма, 1 курс заочная форма, 1 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Донецк
2026

Рабочая программа практической подготовки при проведении практики учебная ознакомительная практика для обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания разработана в соответствии с ОПОП ВО для набора обучающихся 2026 года.

Разработчик: Антошина К.А., д.э.н., доцент, заведующий кафедрой технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой

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

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры технологии и организации производства продуктов питания
имени А.Ф. Коршуновой
Протокол от «24» февраля 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

_____ Кощавка И.В.
(подпись) (фамилия, инициалы)

Дата «24» февраля 2026 года

ОДОБРЕНО

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

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

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

1. ОПИСАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

<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>заочная форма обучения</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Количество зачетных единиц – 6</td><td>Укрупненная группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии</td><td colspan="2" rowspan="2">Дисциплины (модули)
Обязательная часть
Б2.О.01</td></tr>
<tr><td>Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Общее количество часов – 216</td><td rowspan="3">Программа высшего образования – программа бакалавриата</td><td colspan="2">Год подготовки</td></tr>
<tr><td>1-й</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td colspan="2">Зачет с оценкой</td></tr>
</table>

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

Целью учебной ознакомительной практики является формирование у студентов первичных профессиональных представлений о структуре и деятельности предприятий общественного питания, технологических процессах производства блюд и кулинарной продукции на основе теоретических занятий, учебных тренингов и моделирования производственных ситуаций в условиях аудитории.

Задачи практики:

ознакомление с видами и структурой предприятий общественного питания:

изучение классификации и типов предприятий (столовые, кафе, рестораны и др.);

разбор организационной структуры, функций подразделений и роли персонала.

изучение основных технологических процессов:

теоретическое моделирование этапов приготовления различных блюд и изделий;

разработка условных технологических карт и технологических схем.

овладение санитарно-гигиеническими требованиями:

ознакомление с нормативными документами по санитарии и гигиене (СанПиН);

разбор правил личной гигиены и санитарной обработки инвентаря и оборудования.

знакомство с оборудованием предприятий общественного питания:

изучение назначения, принципа действия и классификации оборудования;

просмотр демонстрационных материалов, схем, видеоуроков, макетов.

формирование практико-ориентированных умений:

выполнение практических заданий по разработке меню, составлению заявок на сырье и подбору оборудования;

решение типовых производственных ситуационных задач.

развитие профессиональных компетенций:

формирование представлений о технологической последовательности работ;

освоение базовой профессиональной терминологии и логики производственного мышления.

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

Практическая подготовка при проведении практики Б2.О.01 Учебная ознакомительная практика относится к вариативной части ОПОП ВО.

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

Проведение учебной ознакомительной практики базируется на знаниях учебных дисциплин: Информатика и компьютерная техника. Информационные системы и технологии, Физика, Неорганическая химия, Аналитическая химия и физико-химические методы исследований, Органическая химия, Безопасность жизнедеятельности.

Проведение учебной ознакомительной практики является основополагающей для изучения учебных дисциплин, Физическая и коллоидная химия, Биохимия, Физико-химические основы технологии продуктов питания, Санитария и гигиена, Оборудования предприятий общественного питания, Теплотехника, Основы охраны труда, Микробиология пищевых продуктов, Основы кулинарного мастерства.

4. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате прохождения практики у обучающегося должны быть сформированы

компетенции и индикаторы их достижения:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1УК-1 Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними ИДК-2УК-1 Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению ИДК-3УК-1 Критически оценивает надежность источников информации, работает с противоречивой информацией из разных источников ИДК-4УК-1 Разрабатывает и аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов
УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	ИДК-1УК-6 Оценивает свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные), оптимально их использует для успешного выполнения порученного задания ИДК-2УК-6 Определяет приоритеты профессионального роста и способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки по выбранным критериям ИДК-3УК-6 Выстраивает гибкую профессиональную траекторию, используя инструменты непрерывного образования, с учетом накопленного опыта профессиональной деятельности и динамично изменяющихся требований рынка труда
УК-11. Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	ИДК-1УК-11 Разрабатывает мероприятия, направленные на профилактику и предупреждение проявлениям экстремизма, терроризма и иных правонарушений ИДК-2УК-11 Обосновывает свою нетерпимость к коррупционному поведению ИДК-3УК-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	ИДК-1ПК-1 Разрабатывает планы размещения оборудования, технологического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятых в организации технологии производства продукции ИДК-2ПК-1 Осуществляет расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации принятой технологии производства продукции ИДК-3ПК-1 Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции ИДК-4ПК-1 Проводит маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

В результате практической подготовки при проведении практики обучающийся должен:

знать:

– факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания;

– системы программирования и программные средства для работы на персональном компьютере.

– безопасность жизнедеятельности; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания;

– требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

– методы и средства химического исследования сырья предприятий общественного питания; основные методы измерений;

– отечественные и международные стандарты и нормы в области технологии общественного питания, разработку нормативной документации с использованием инновационных технологий;

– основные средства и методы обеспечения безопасности, выполняет основные положения нормативной документации по защите персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий

уметь:

– анализировать сырье, полуфабрикаты, технологические процессы; реализует методы контроля и оценки качества продукции и услуг,

– рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу, правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчеты основных технологических процессов производства продукции питания;

– работать в качестве пользователя персонального компьютера; использовать языки и системы программирования для решения профессиональных задач и работать с программными средствами общего назначения; создавать базы данных с использованием ресурсов сети Интернет.

– различать применять на практике методы обеспечения безопасности; проводить идентификацию опасностей, инструктаж и разъяснительную беседу по способам обеспечения безопасности; организовывать и проводит защитные мероприятия в чрезвычайных ситуациях; разрабатывать и реализовывать мероприятия по защите человека от негативных воздействий;

владеть

– навыками критического восприятия информации;

– методами составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий;

– методами стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания;

– рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования, практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания;

– методами поиска и обмена информации в глобальных и локальных компьютерных сетях;

– техническими и программными средствами защиты информации при работе с компьютерными системами, включая приемы антивирусной защиты;

– методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания;

– методами расчета потребности предприятия питания в сырье в зависимости от его сезонности и кондиции;

– навыками поиска и обобщения информации об основных методах защиты персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий терминологией по управлению процессом продаж и контролю качества услуг;

5. ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

Этап практики (тема)	Описание содержания работы на каждом этапе (теме)
I этап адаптации	Ознакомление студентов с целями, задачами и структурой учебной практики. Проведение инструктажа по технике безопасности, охране труда и противопожарной безопасности в учебных помещениях. Получение методических рекомендаций, формирование индивидуального графика прохождения практики. Знакомство с историей, миссией и структурой университета, основными образовательными программами и внутренними нормативными документами, регулирующими учебный процесс. Ознакомление с внутренней инфраструктурой университета. Проведение обзорных экскурсий по учебным корпусам, библиотеке, административным и вспомогательным подразделениям. Демонстрация ресурсов информационно-образовательной среды вуза. Встречи с представителями кафедры и факультета, ознакомление с направлениями подготовки, перспективами профессионального развития, требованиями к уровню компетенций студентов.
II этап идентификации	Изучение должностной инструкции технолога на различных предприятиях общественного питания. Анализ условий хранения и приемки сырья и полуфабрикатов. Теоретическое изучение нормативных требований к условиям приема, хранения и первичной обработки сырья и полуфабрикатов, включая параметры товарного соседства, допустимые сроки хранения, температурные режимы и средства транспортировки в заготовительные цеха. Знакомство с производственной логистикой заготовительных подразделений. Ознакомление с функциями и задачами основных заготовительных цехов (овощного, мясо-рыбного, зелени, по доработке полуфабрикатов) на примере типовой производственной программы. Изучение ассортимента сырья и выпускаемой продукции. Анализ видов перерабатываемого сырья и выпускаемых полуфабрикатов в различных производственных подразделениях, их классификация и специфика применения в технологическом процессе. Моделирование структуры технологических линий. Ознакомление с принципами организации технологических участков и линий в заготовительных цехах, последовательностью операций, требованиями к санитарии и поточности производства. Изучение технологического оснащения. Теоретическое рассмотрение типов оборудования, применяемого в заготовительных цехах (механическое, немеханическое, холодильное и др.), принципов его работы, назначения и требований к эксплуатации.
III этап самореализации	Характеристика предприятия общественного питания (его история, расположение, оснащение). Анализ конкурентной среды предприятия общественного питания. Тенденции и перспективы развития предприятия общественного питания на конкретном примере. Моделирование технологических процессов производства полуфабрикатов. Контроль соответствия качества и безопасности продукции. Формирование отчета и выполнение индивидуального задания.

6. СТРУКТУРА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

	Количество часов/ дней	
	очная форма обучения	заочная форма обучения
Организационные вопросы прохождения практики	8/1	8/1
Разработка плана-графика прохождения практики	8/1	8/1
Ознакомление с материально-технической базой кафедры	40/5	40/5
Изучение должностной инструкции технолога на различных предприятиях общественного питания	16/2	16/2
Знакомство с производственной логистикой заготовительных подразделений Изучение ассортимента сырья и выпускаемой продукции	8/1	8/1
Моделирование структуры технологических линий Изучение технологического оснащения предприятия на конкретном примере	8/1	8/1
Характеристика предприятия общественного питания (его история, расположение, оснащение).	8/1	8/1
Анализ конкурентной среды предприятия общественного питания. Тенденции и перспективы развития предприятия общественного питания на конкретном примере	8/1	8/1
Индивидуальное задание	56/7	56/7
Оформление результатов практики		
Оформление отчета и индивидуального задания	56/7	56/7
Защита отчета	8/1	8/1
Итого	**216/28**	**216/28**

7. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ

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

— создание специальных рабочих мест в соответствии с характером ограничений здоровья и с учетом характера выполняемых трудовых функций;

— доступность образовательной организации или Профильной организации для прохождения практической подготовки для инвалидов и лиц с ОВЗ;

— учет индивидуальных особенностей лиц с ОВЗ и (или) инвалидностью: состояния здоровья, физического развития и уровня социальной и профессиональной подготовленности;

— использование в ходе обучения организационных форм: групповой или индивидуальной;

— разработка индивидуальной программы практики с индивидуальным графиком посещения занятий;

— использование специального, учебного, реабилитационного, компьютерного оборудования с учетом разнообразия особых образовательных потребностей и индивидуальных возможностей инвалидов и лиц с ОВЗ;

— обеспечение доступа к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

1) для 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; 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.

Примерный план отчета по учебной-ознакомительной практике

ВВЕДЕНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ИЗУЧЕНИЕ ДОЛЖНОСТНОЙ ИНСТРУКЦИИ ТЕХНОЛОГА ПРЕДПРИЯТИЯ ….

1.1. Сущность и характеристика профессиональной деятельности технолога

1.2. Права и должностные обязанности технолога

1.3. Требования к профессиональной квалификации технолога

РАЗДЕЛ 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДПРИЯТИЯ ….

2.1. История возникновения предприятия …..

2.2. Анализ сырьевой базы исследуемого предприятия …..

2.3. Тенденции и перспективы развития предприятия …...
РАЗДЕЛ 3. ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ
ЗАКЛЮЧЕНИЕ
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ
ПРИЛОЖЕНИЯ

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

Система оценивания
практической подготовки при прохождении практики

Форма контроля	**Максимальное количество баллов**	
	За вид работы	**Всего**
Текущий контроль: содержательная часть отчета; индивидуальное задание; защита работы	40 20 40	40 20 40
Промежуточная аттестация	Зачет с оценкой	100
Итого за семестр	100	

11. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

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»

12. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная литература

1. Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров/ А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. – Москва: Дашков и К, 2018. – 496 c. − Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/85576.html. – Загл. с экрана.

2. Мглинец А. И. 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 c. − ISBN 978-5-904406-15-8. − Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. − URL: http://www.iprbookshop.ru/40913.html. – Загл. с экрана.

3. Сборник рецептур блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях [Электронный ресурс]: справочник. – Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2017. – 339 c. − Текст

: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/70891.html. – Загл. с экрана.

Дополнительная литература:

1. ГОСТ Р 50763 – 2007. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению: общие технические условия [Текст] – Введ. 2007–12– 27. – М.: Стандартинформ, 2008. – 11 с.

2. ГОСТ Р 53104 – 2008. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания [Текст] – Введ. 2008–12–18. – М. : Стандартинформ, 2009. – 11 с.

3. ГОСТ Р 53105– 2008. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания: общие требования к оформлению, построению и содержанию [Текст] – Введ. 2008–12–18. – М. : Стандартинформ, 2009. – 11 с.

4. ГОСТ Р 53106-2008. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания [Текст]– Введ. 2008–12–18. – М. : Стандартинформ, 2009. – 10 с.

5. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.

6. Типовое Положение «О практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего профессионального образования Донецкой Народной Республики", утвержденного приказом Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 16 декабря 2015 г. № 911.

7. Бочкарева Н.А. Оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие. / Бочкарева Н.А. – Москва: Ай Пи Ар Медиа, 2020. – 434 с. − Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/94722.html. – Загл. с экрана.

8. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс]. – Москва: Дашков и К, 2019. – 208 с. − Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/85340.html. –Загл. с экрана.

9. Теплов В. И. Физиология питания [Электронный ресурс]: учебное пособие для бакалавров. / В.И. Теплов, В.Е. Боряев. – Москва: Дашков и К, 2019. – 456 с. − Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/85693.html. – Загл. с экрана.

10. 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.

Учебно-методические издания:

1. Положение о практике обучающихся, осваивающих основные образовательные программы высшего профессионального образования государственной организации высшего профессионального образования «Донецкий национальный университет экономики и торговки имени Михаила Туган-Барановского» ПП 2-7 / УН от 06.05.2019 г.

13. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. Автоматизированная библиотечная информационная система UNILIB [Электронный ресурс] – Версия 1.100. – Электрон. дан. – [Донецк, 1999-]. – Локал. сеть Науч. б-ки ГО ВПО Донец. нац. ун-та экономики и торговли им. М. Туган- Барановского. – Систем. требования: ПК с процессором ; Windows ; транспорт. протоколы TCP/IP и IPX/SPX в ред. Microsoft ; мышь. – Загл. с экрана.

2. IPRbooks: Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : [«АЙ Пи

Эр Медиа»] / [ООО «Ай Пи Эр Медиа»]. – Электрон. текстовые, табл. и граф. дан. – Саратов, [2018]. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru. – Загл. с экрана.

3. Elibrary.ru [Электронный ресурс] : науч. электрон. б-ка / ООО Науч. электрон. б-ка. – Электрон. текстовые. и табл. дан. – [Москва] : ООО Науч. электрон. б-ка., 2000. – Режим доступа : https://elibrary.ru. – Загл. с экрана.

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

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

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

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

8. Электронный каталог Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского [Электронный ресурс] / НБ ДонНУЭТ. – Электрон. дан. – [Донецк, 1999-]. – Режим доступа: http://catalog.donnuet.education – Загл. с экрана.

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

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

14. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ

Минимально необходимый для реализации ОПОП бакалавриата перечень материально-технического обеспечения включает аудиторный фонд в соответствии с утвержденным расписанием с использованием мультимедийного демонстрационного комплекса кафедры технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой (проектор, ноутбук).

15. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

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	Высшее, специальность «Товароведение и коммерческая деятельность»,	1. Удостоверение о ПК №800400005421, 18.11.2024 (вне плана), курсы при ЦДПО «Современные информационные технологии в образовательной среде» 36 ч., ФГБОУ ВО "ДОННУЭТ" ЦДПО,

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
		производства продуктов питания имени Коршуновой А.Ф., ученая степень - доктор экономических наук, ученое звание - доцент	квалификация «профессионал в сфере товароведения и коммерческой деятельности», диплом кандидата наук КА № 000027, диплом доктора наук ДА № 000131	Донецк. 2. Диплом магистра 106104 0091113 рег. № 105/18, 10.07.2025 (вне плана), 38.04.01 Экономика (направленность (профиль): Экономика науки и образования и GR-технологии), 938 часов, ФГАОУ ВО «Южный федеральный университет», г. Ростов-на-Дону.
Филимонов Виталий Валериевич	Штатный	Должность-ассистент	Высшее, направление подготовки «Технология продукции и организация общественного питания, инженер-технолог»	1. Удостоверение о ПК №800400005486, 25.11.2024 (вне плана), курсы при ЦДПО 36ч., ФГБОУ ВО "ДОННУЭТ" ЦДПО, Донецк 2. Справка о прохождении стажировки, 03.03.2025, стажировка без отрыва 72ч., ООО "Сладкий поток", Макеевка.
Кощавка Вадим Николаевич	Штатный	Должность-ассистент	Высшее, направление подготовки «Технология продукции и организация общественного питания»	1. Удостоверение о ПК №800400005470, 25.11.2024 (вне плана), курсы при ЦДПО 36ч., ФГБОУ ВО "ДОННУЭТ" ЦДПО, Донецк
Чепелева Ирина Алексеевна	Штатный	Должность-старший преподаватель	Высшее, Товароведение	1. Удостоверение о ПК №800400005487, 25.11.2024 (вне плана), курсы при ЦДПО 36ч., ФГБОУ ВО "ДОННУЭТ" ЦДПО, Донецк 2. Удостоверение о ПК №ИЭ24 00370361, 02.10.2024 (вне плана), курсы ПК 36ч., ООО "Юрайт-Академия", Москва 3. Удостоверение о ПК №IT 45196938, 25.09.2024 (вне плана), курсы ПК 108ч., ООО "Образовательный центр "ИТ-перемена", г. Курган 4. Удостоверение о ПК №483104168691, 14.10.2024 (вне плана), курсы ПК 108ч., ООО "Всерегиональный научно-образовательный центр "Современные образовательные технологии", Липецк 5. Удостоверение о ПК КПК 4379787754, 28.04.2025 (вне плана), курсы ПК 108ч., ООО "Высшая школа делового

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
				администрирования", Екатеринбург 6. Удостоверение о ПК 180003887217, 06.03.2025 (вне плана), курсы ПК 72ч., ООО "Центр повышения квалификации и переподготовки "Луч знаний", Красноярск 7. Удостоверение о ПК 193104959120, 12.03.2025 (вне плана), курсы ПК 72ч., ООО "Институт развития образования, повышения квалификации и переподготовки", Абакан