Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 28.10.2026 09:13:26
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	19.03.03 Продукты питания животного происхождения (код, наименование)
Профиль	Технология мяса и мясных продуктов (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 для обучающихся по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиля Технология мяса и мясных продуктов, 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
_____ Кощавка 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 – 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 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 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 6 семестре на очной форме обучения, в 8 семестре на очно-заочной форме обучения; форма контроля – экзамен.

Изучение данной учебной дисциплины базируется на знаниях таких учебных дисциплин: «Технология мяса и мясных продуктов», «Технология продуктов из гидробионтов», «Технология продуктов и организация мини-производств», «Общие технологии пищевых производств», «Стандартизация, метрология, сертификация продуктов питания» и др.

Учебная дисциплина является основополагающей для изучения таких учебных дисциплин: «Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов», «Оборудование предприятий отрасли (мясо-молочная и рыбная)», «Менеджмент» 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-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-1$_{УК-2}$ формулирует проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта; ИД-2$_{УК-2}$ определяет связи между поставленными задачами и ожидаемые результаты их решения; ИД-3$_{УК-2}$ анализирует план-график реализации проекта в целом и выбирает оптимальный способ решения поставленных задач; ИД-4$_{УК-2}$ В рамках поставленных задач определяет имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы. ИД-5$_{УК-2}$ Оценивает решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными

	результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач.
ПК-3 Организует производство продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ИД-1$_{ПК-3}$ Организует технологические операции по приемке, первичной переработке и обработке сырья животного происхождения, включая контроль качества сырья и полуфабрикатов ИД-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 ИД-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	ИД-1$_{ПК-4}$ Осуществляет контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции ИД-2$_{ПК-4}$ Разрабатывает меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия ИД-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	ИД-1$_{ПК-6}$ рассчитывает нормативы материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения; ИД-2$_{ПК-6}$ осуществляет оформление изменений в технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продуктов питания животного происхождения; ИД-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 практикиобучающийся 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	Описание содержания работы на каждом этапе (теме)
1.Организационно-технологическая характеристика предприятия	1.1. 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.
	1.2. Общие сведения о предприятии: наименование предприятия, режим работы, специализация, форма собственности, правовой статус, реквизиты.
	1.3. Состав служб и подразделений на пищевом предприятии, их краткая характеристика.
2. Организационно-	2.1 Управленческие решения: характеристика, процесс и

управленческая характеристика предприятия	методы утверждения, эффективность.
	2.2 Организация труда производственного персонала предприятия.
	2.3 Использование материально-технических и трудовых ресурсов предприятия: характеристика, рациональность и эффективность использования, меры по экономному использованию.
3. Характеристика технологического процесса на предприятии	3.1 Характеристика ассортимента продукции, выпускаемой предприятием
	3.2 Технологические схемы и организация технологических процессов производства.
	3.3 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	Написание отчета и его защита

6. СТРУКТУРА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

Название	Количество часов/дней	
	очная форма обучения	заочная/очно-заочная форма обучения
1	2	3
1.Организационно-технологическая характеристика предприятия		
1.1. 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
1.2. Общие сведения о предприятии: наименование предприятия, режим работы, специализация, форма собственности, правовой статус, реквизиты.	9/1	9/1
1.3. Состав служб и подразделений на пищевом предприятии, их краткая характеристика.	9/1	9/1
2. Организационно-управленческая характеристика предприятия		
2.1 Управленческие решения: характеристика, процесс и методы утверждения, эффективность.	27/3	27/3
2.2 Организация труда производственного персонала предприятия.	27/3	27/3
2.3 Использование материально-технических и трудовых ресурсов предприятия: характеристика, рациональность и эффективность использования, меры по экономному использованию.	27/3	27/3
3. Характеристика технологического процесса на предприятии		

3.1 Характеристика ассортимента продукции, выпускаемой предприятием	27/3	27/3
3.2 Технологические схемы и организация технологических процессов производства.	27/3	27/3
3.3 Нормативное и техническое обеспечение технологических процессов производства	27/3	27/3
4. Индивидуальное задание	9/1	9/1
5. Оформление результатов практики	18/2	18/2
Итого	216/24	216/24

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. 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. 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. Хрундин, Д.В. Общая технология пищевых производств [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Д.В. Хрундин. − Электрон. текстовые данные.— Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016. − 120 с. − Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/79338.html.

2. Голубева, Л.В. Технология продуктов животного происхождения. Технология молока и молочных продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Л.В. Голубева, Е.А. Пожидаева. − Электрон. текстовые данные.— Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2017. − 96 с. − Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/74025.html.

Дополнительная литература:

1. Постников, С.И. Технология мяса и мясных продуктов. Колбасное производство [Электронный ресурс]: учебное пособие/ С.И. Постников. − Электрон. текстовые данные.— Ставрополь: Северо-Кавказский федеральный университет, 2016. − 106 с. − Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/66122.html.

2. Кузнецова, О.Ю. Химия и физика молока [Электронный ресурс]: учебное пособие/ О.Ю.Кузнецова, Г.О. Ежкова. − Электрон. текстовые данные. − Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2017. − 144 с. − Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/79596.html.

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.

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 заключени
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

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	Высшее, специальность «Товароведение и коммерческая деятельность», квалификация «профессионал в сфере товароведения и	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

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]
		наук, ученое звание – доцент	коммерческой деятельности», диплом кандидата наук КА № 000027, аттестат доцента, диплом доктора наук ДА №00131	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 перерабатывающих 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 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

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]
				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.