Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 13.11.2026 08:46:15
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 ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.О.11 СТРАТЕГИЧЕСКИЕ БИЗНЕС-ПРОЦЕССЫ В ПРЕДПРИЯТИЯХ РЕСТОРАННОГО ХОЗЯЙСТВА

(шифр, название дисциплины)

Укрупненная группа направлений подготовки	19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии (код, наименование)
Образовательная программа высшего образования	– программа магистратуры
Направление подготовки	19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (код, наименование)
Магистерская программа	- (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 дисциплины «Стратегические бизнес-процессы в предприятиях ресторанного хозяйства» для обучающихся по направлению подготовки 19.04.04 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» 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)

© 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 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>заочная форма обучения</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Количество зачетных единиц – 3</td><td>Укрупненная группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии</td><td colspan="2" rowspan="2">Дисциплины (модули)
Обязательная часть
Б1.О.11</td></tr>
<tr><td>Направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания</td></tr>
<tr><td>Модулей – 1</td><td rowspan="8"></td><td colspan="2">Год подготовки</td></tr>
<tr><td>Смысловых модулей – 3</td><td>1-й</td><td>1-й</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Общее количество

часов – 108</td><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td>2-й</td><td>1-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лекции</td></tr>
<tr><td>16 час.</td><td>6 час.</td></tr>
<tr><td rowspan="9">Количество часов в неделю для очной формы обучения:

аудиторных – 1,8;
самостоятельной работы обучающегося – 4,8.</td><td rowspan="9">Программа высшего образования – программа магистратуры</td><td colspan="2">Практические, семинарские занятия</td></tr>
<tr><td>14 час.</td><td>4 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лабораторные занятия</td></tr>
<tr><td>час.</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостоятельная работа</td></tr>
<tr><td>76,95 час.</td><td>94,85 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Форма промежуточной аттестации:
(зачет, экзамен)</td></tr>
<tr><td colspan="2">Зачет</td></tr>
</table>

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:

для очной формы обучения – 30/76,95;

для заочной/очно-заочной формы обучения – 10/123.

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины:

формирование у обучающихся системы специальных знаний и практических навыков по стратегическому управлению, разработки и реализации стратегии предприятий в условиях нестабильности внешней среды.

Задачи дисциплины:

ознакомить обучающихся с терминологией, понятийным аппаратом стратегического прогнозирования; вооружить обучающихся системой знаний в области теоретических, методических, информационных основ стратегического управления; обеспечить усвоение обучающимися методического инструментария стратегического планирования; обеспечить выработку умений и навыков внедрения и использования стратегических методов и инструментов в практике деятельности предприятий.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина Б1.О.11 Стратегические бизнес-процессы в предприятиях ресторанного хозяйства относится к обязательной части ОПОП ВО.

Дисциплина базируется на знаниях дисциплин:
Маркетинг
Менеджмент
Изучается параллельно с
Экономика и организация предпринимательской деятельности
Является основополагающей для
Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

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

В результате освоения изучения дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции** и **индикаторы их достижения**:

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
ОПК-1. Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ИДК-2$_{ОПК-1}$ Разрабатывает эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия. ИДК-3$_{ОПК-1}$ Разрабатывает конкурентоспособные концепции предприятий общественного питания, направленных на формирование и поддержку их имиджа. ИДК-4$_{ОПК-1}$ Разрабатывает, внедряет и управляет эффективными формами обслуживания на предприятиях общественного питания.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:
знать: теоретические основы стратегического управления; концепции стратегического планирования; определяющие факторы, требования и критерии эффективной стратегии; модели стратегического управления и условия их применения; состав среды функционирования предприятия и типы систем стратегического управления в условиях нестабильности внешней среды;
уметь: проводить оценку степени нестабильности внешней среды; формулировать миссию и разрабатывать систему стратегических целей; определять с помощью матричных инструментов стратегическую позицию предприятия, проводить конкурентный и портфельный анализ, проводить оценку стратегических альтернатив;
владеть: навыками проведения SWOT-анализа, разработки стратегического набора, анализа деятельности конкурентов и определения конкурентных преимуществ, управления набором СЗХ, формирования организационных структур управления стратегического типа, руководства реализацией стратегий.

5. ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Смысловой модуль 1. Концептуальные основы бизнес-процессов
Тема 1. Введение в стратегическое управление и бизнес-процессы.
Тема 2. Методология анализа бизнес-процессов.
Тема 3. Формирование и реализация стратегии предприятия ресторанного хозяйства.

Смысловой модуль 2. Управление бизнес-процессами
Тема 4. Управление операционными бизнес-процессами.
Тема 5. Управление персоналом как элемент стратегического процесса.
Тема 6. Финансово-экономическое обеспечение стратегических бизнес-процессов.

Смысловой модуль 3. Цифровизация и социальная ответственность бизнес-процессов.
Тема 7. Цифровизация бизнес-процессов и инновационные подходы.
Тема 8. Социальная ответственность в стратегических бизнес-процессах, стратегический контроль и управление рисками.

6. СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

Название смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма обучения						заочная/очно-заочная форма обучения					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		л[1]	п[2]	лаб[3]	СР[4]	Пр[5]		л	п	лаб	СР[4]	Пр[5]
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1												
Смысловой модуль 1. Концептуальные основы бизнес-процессов.												
Тема 1. Введение в стратегическое управление и бизнес-процессы.	11	1	-	-	10	-	10	-	-	-	10	-
Тема 2. Методология анализа бизнес-процессов.	14	2	2	-	10	-	12	1	1	-	10	-
Тема 3. Формирование и реализация стратегии предприятия ресторанного хозяйства.	14	2	2	-	10	-	12	1	1	-	10	-
Всего по смысловому модулю 1	39	5	4	-	30	-	34	2	2	-	30	-
Смысловой модуль 2. Управление бизнес-процессами.												
Тема 4. Управление операционными бизнес-процессами.	14	2	2	-	10	-	11	1	-	-	10	-
Тема 5. Управление персоналом как элемент стратегического процесса.	12	1	1	-	10	-	11	1	-	-	10	-
Тема 6. Финансово-экономическое обеспечение стратегических бизнес-процессов.	12	1	1	-	10	-	11	-	1	-	10	-
Всего по смысловому модулю 2	38	4	4	-	30	-	33	2	1	-	30	-
Модуль 3. Цифровизация и социальная ответственность бизнес-процессов.												
Тема 7. Цифровизация бизнес-процессов и инновационные подходы.	14	3	3	-	8	-	18	1	-	-	17	-
Тема 8. Социальная ответственность в стратегических бизнес-процессах, стратегический контроль и управление рисками.	15,95	4	3	-	8,95	-	19,85	1	1	-	17,85	-
Всего по смысловому модулю 3	29,95	7	6	-	16,95	-	37,85	2	1	-	34,85	-
Всего часов	106,95	16	14	-	76,95	-	104,85	6	4	-	94,85	-
ИК												
Катт	**0,8**					**0,8**	**0,9**					**0,9**
СРэк												
КЭ												
Каттэк	**0,25**					**0,25**	**0,25**					**0,25**
Контроль							**2**					**2**
Всего часов	**108**	**16**	**14**		**76,95**	**1,05**	**108**	**6**	**6**		**94,85**	

Примечания: 1. л – лекции;
2. п – практические (семинарские) занятия;
3. лаб – лабораторные занятия;

4. СР – самостоятельная работа;
5. Пр – прочие виды работы (ИК, Катт, КЭ, Каттэк)
6. ИК – индивидуальные консультации;
7. Катт – контактная работа на аттестацию в период теоретического обучения;
8. СРэк – самостоятельная работа в период экзаменационных сессий;
9. КЭ – консультации перед экзаменом
10. Каттэк – контактная работа на аттестацию в период экзаменационных сессий.

7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная/очно-заочная форма
1	Введение в стратегическое управление и бизнес-процессы	-	-
2	Методология анализа бизнес-процессов	2	1
3	Формирование и реализация стратегии предприятия ресторанного хозяйства	2	1
4	Управление операционными бизнес-процессами	2	-
5	Управление персоналом как элемент стратегического процесса	1	-
6	Финансово-экономическое обеспечение стратегических бизнес-процессов	1	1
7	Цифровизация бизнес-процессов и инновационные подходы	3	-
8	Социальная ответственность в стратегических бизнес-процессах, стратегический контроль и управление рисками	3	1
	Всего	**14**	**4**

8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная/очно-заочная форма
1	Курсом не предусмотрены		
2			
….			
Всего:			

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная/очно-заочная форма
1	Введение в стратегическое управление и бизнес-процессы	10	10
2	Методология анализа бизнес-процессов	10	10
3	Формирование и реализация стратегии предприятия ресторанного хозяйства	10	10
4	Управление операционными бизнес-процессами	10	10
5	Управление персоналом как элемент стратегического процесса	10	10

6	Финансово-экономическое обеспечение стратегических бизнес-процессов	10	10
7	Цифровизация бизнес-процессов и инновационные подходы	8	17
8	Социальная ответственность в стратегических бизнес-процессах, стратегический контроль и управление рисками	8,95	17,85
	Всего:	**76,95**	**94,85**

10. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ

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

1) для слабовидящих:

- лекции оформляются в виде электронного документа;
- письменные задания оформляются увеличенным шрифтом или заменяются устным ответом;

2) для слабослышащих:

- лекции оформляются в виде электронного документа;
- письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;
- экзамен проводится в письменной форме на компьютере; возможно проведение в форме тестирования с использованием дистанционной системы Moodle;

3) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- лекции оформляются в виде электронного документа;
- письменные задания заменяются устным ответом;
- экзамен проводится в устной форме.

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

Процедура проведения промежуточной аттестации для обучающихся устанавливается с учётом их индивидуальных психофизических особенностей. Промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения предусматривается использование технических средств, необходимых в связи с индивидуальными особенностями обучающихся. Эти средства могут быть предоставлены университетом, или могут использоваться собственные технические средства.

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

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

1) для слабовидящих:
- в печатной форме увеличенным шрифтом;
- в форме электронного документа.

2) для слабослышащих:
- в печатной форме;
- в форме электронного документа.

3) для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:
- в печатной форме;
- в форме электронного документа.

11. СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

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

Система оценивания по дисциплине по очной форме обучения*

Форма контроля	**Макс. количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль:		
- тестирование (темы 1-8)	3	24
- разноуровневые задачи и задания (темы 1-8)	5	40
- текущий модульный контроль (собеседование (устный или письменный опрос))	12	36
Промежуточная аттестация	*зачет*	*100*
Итого за семестр	*100*	

* в соответствии с утвержденными оценочными материалами по дисциплине

Система оценивания по учебной дисциплине на заочной форме обучения

Форма контроля	**Макс. количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль:		
- тестирование	3	30
- разноуровневые задачи и задания - контрольная работа	5 20	50 20
Промежуточная аттестация	*зачет*	*100*
Итого за семестр	*100*	

Вопросы для подготовки к зачету

1. История развития стратегической управленческой мысли.
2. Концепция стратегического менеджмента.
3. Стратегическое управление: сущность и отличительные особенности.
4. Процесс стратегического менеджмента и характеристика его этапов.
5. Сущность и значение стратегии предприятия.
6. Стратегия предприятия: определяющие факторы, требования и критерии.
7. Подходы к разработке стратегий.
8. Состав стратегии и основные ее элементы.
9. Типы стратегий и их характеристика.
10. Стратегический набор: понятие и особенности.
11. Иерархическая структура и состав стратегического набора.
12. Модели стратегического управления и условия их применения.
13. Алгоритм оценки степени нестабильности внешней среды.
14. Типы систем стратегического управления в условиях нестабильности внешней среды.
15. Сущность и отличительные черты стратегического планирования.
16. Миссия предприятия: сущность, виды и предъявляемые требования.
17. Стратегические цели: сферы установления и правила формулирования.
18. Процесс определения стратегической позиции предприятия и характеристика его этапов.
19. Корпоративные стратегии предприятия: предназначение и типы.
20. Характеристика стратегий корпоративного уровня.
21. SWOT-анализ как инструмент определения стратегической позиции предприятия.

22. Матрица Томпсона-Стрикленда как инструмент выбора стратегических альтернатив на корпоративном уровне.
23. Бизнес-стратегии предприятия.
24. Отраслевой конкурентный анализ: модель и основные этапы.
25. Анализ деятельности конкурентов и определение конкурентных преимуществ.
26. Портфельный анализ и основные его этапы.
27. Стратегическая зона хозяйствования (СЗХ) и управление набором СЗХ.
28. Инструменты портфельного анализа: преимущества и недостатки.
29. Матрицы «BCG», «GE/McKensey»: параметры и методика построения.
30. Матрицы «Shell/DPM», «ADL/LC»: параметры и методика построения.
31. Стратегическая организация как этап стратегического менеджмента предприятия.
32. Формирование организационных структур управления стратегического типа.
33. Обеспечение руководства реализацией стратегий.
34. Приведение организационной культуры в соответствие со стратегией.
35. Процесс выполнения стратегии предприятия.
36. Управление стратегическим потенциалом при реализации стратегий предприятия.
37. Управление реализацией стратегий предприятия на основе концепции стратегических изменений.
38. Управление сопротивлением стратегическим изменениям.
39. Оценка и контроль выполнения стратегии.

12. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Текущее тестирование и самостоятельная работа								**Сумма, балл**
Смысловой модуль 1			**Смысловой модуль 2**			**Смысловой модуль 3**		
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	Т7	Т8	
8	8	20	8	8	20	8	20	100

Примечание. Т1, Т2, ... Т8 – номера тем соответствующих смысловых модулей

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»

13. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная литература:

1. Шохнех, А. В. Стратегическое управление и бизнес-анализ : учебное пособие / А. В. Шохнех. — Волгоград : Волгоградский государственный социально-педагогический университет, «Перемена», 2023. — 239 с. — ISBN 978-5-9935-0447-6. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/129114.html

2. Фомичев, А. Н. Стратегический менеджмент : учебник для вузов / А. Н. Фомичев. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К, 2020. — 468 с. — ISBN 978-5-394-03480-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/110941.html

Дополнительная:

1. Стратегическое управление : учебник для магистров / И. К. Ларионов, А. Н. Герасин, О. Н. Герасина [и др.] ; под редакцией И. К. Ларионова. — 3-е изд. — Москва : Дашков и К, 2019. — 235 c. — ISBN 978-5-394-03171-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/85630.html

2. Краснова, О. В. Стратегическое управление организацией : учебное пособие / О. В. Краснова. — Саратов : Саратовский государственный технический университет имени Ю.А. Гагарина, ЭБС АСВ, 2020. — 108 c. — ISBN 978-5-7433-3376-9. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/108702.html

3. Никифорова Л.Е. Современный стратегический анализ : учебное пособие / Никифорова Л.Е., Цуриков С.В., Разомасова Е.А.. — Москва : Ай Пи Ар Медиа, 2021. — 249 c. — ISBN 978-5- 4497-1190-8. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/108247.html

4. Сорокина, Т. И. Стратегический менеджмент : учебное пособие / Т. И. Сорокина. — Тюмень : Государственный аграрный университет Северного Зауралья, 2021. — 151 c. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/117669.html — Режим доступа: для авторизир. пользователей

5. Наумова, И. В. Стратегический менеджмент в гостиничном бизнесе : учебно-практическое пособие / И. В. Наумова, М. В. Краснова, И. Ф. Жуковская. — Владимир : Издательство Владимирского государственного университета, 2024. — 95 c. — ISBN 978-5-9984-1832-7. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/152338.html — Режим доступа: для авторизир. пользователей

Учебно-методические издания:

1. Стратегические бизнес-процессы в предприятиях ресторанного хозяйства: учебник / К.А. Антошина, И.А. Чепелева. – Барнаул: Издательство «Новый формат», 2026. – 201 с. ISBN: 978-5-00274-045-1

2. Социально-этический маркетинг в инклюзивных условиях: учеб. пособие / К.А. Антошина. – Барнаул: Издательство «Новый формат», 2025. – 267 с. ISBN: 978-5-00274-051-2

14. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. Автоматизированная библиотечная информационная система Unilib UC : версия 2.110 // Научная библиотека Донецкого национального университета экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского. – [Донецк, 2021–]. – Текст : электронный.

2. Информио : электрон. справочник / ООО «РИНФИЦ». – Москва : Издат. дом «Информио», [2018?–]. – URL: https://www.informio.ru (дата обращения: 01.01.2025). – Текст : электронный.

3. IPR SMART : весь контент ЭБС IPR BOOKS : цифровой образоват. ресурс / ООО «Ай Пи Эр Медиа». – [Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2022]. – URL: http://www.iprbookshop.ru (дата обращения: 01.01.2025). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст. Аудио. Изображения : электронные.

4. Лань : электрон.-библ. система. – Санкт-Петербург : Лань, cop. 2011–2021. – URL: https://e.lanbook.com/ (дата обращения: 01.01.2025). – Текст : электронный. – Режим доступа: для авторизир. пользователей.

5. СЭБ : Консорциум сетевых электрон. б-к / Электрон.-библ. система «Лань» при поддержке Агентства стратег. инициатив. – Санкт-Петербург : Лань, cop. 2011–2021. – URL:

https://seb.e.lanbook.com/ (дата обращения: 01.01.2025). – Режим доступа : для пользователей организаций – участников, подписчиков ЭБС «Лань».

6. Polpred : электрон. библ. система : деловые статьи и интернет-сервисы / ООО «Полпред Справочники». – Москва : Полпред Справочники, cop. 1997–2022. – URL: https://polpred.com (дата обращения: 01.01.2025). – Текст : электронный.

7. Book on lime : дистанц. образование / изд-во КДУ МГУ им. М.В. Ломоносова. – Москва : КДУ, cop. 2017. – URL: https://bookonlime.ru (дата обращения: 01.01.2025) – Текст . Изображение. Устная речь : электронные.

8. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU : информ.-аналит. портал / ООО Научная электронная библиотека. – Москва : ООО Науч. электрон. б-ка, cop. 2000–2022. – URL: https://elibrary.ru (дата обращения: 01.01.2025). – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст : электронный.

9. CYBERLENINKA : науч. электрон. б-ка «КиберЛенинка» / [Е. Кисляк, Д. Семячкин, М. Сергеев ; ООО «Итеос»]. – Москва : КиберЛенинка, 2012– . – URL: http://cyberleninka.ru (дата обращения: 01.01.2025). – Текст : электронный.

10. Национальная электронная библиотека : НЭБ : федер. гос. информ. система / М-во культуры Рос. Федерации [и др.]. – Москва : Рос. гос. б-ка : ООО ЭЛАР, [2008–]. – URL: https://rusneb.ru/ (дата обращения: 01.01.2025) – Текст. Изображение : электронные.

11. Научно-информационный библиотечный центр имени академика

12. Л.И. Абалкина / Рос. экон. ун-т им. В.Г. Плеханова. – Москва : KnowledgeTree Inc., 2008– . – URL: http://liber.rea.ru/login.php (дата обращения: 01.01.2025). – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.

13. Библиотечно-информационный комплекс / Финансовый ун-т при Правительстве Рос. Федерации. – Москва : Финансовый университет, 2019– . – URL: http://library.fa.ru/ (дата обращения: 01.01.2025) – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.

14. Университетская библиотека онлайн : электрон. библ. система. – ООО «Директ-Медиа», 2006– . – URL: https://biblioclub.ru/ (дата обращения: 01.01.2025) – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.

15. Электронный каталог Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского. – Донецк : НБ ДОННУЭТ, 1999– . – URL: http://catalog.donnuet.education (дата обращения: 01.01.2025). – Текст : электронный.

15. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Минимально необходимый для реализации ОПОП магистратуры 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).

16. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

ФИО педагогического (научно-педагогического) работника, участвующего в реализации образовательной программы	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/ внешнего совместительства; на условиях договора гражданско-правового характера (далее – договор ГПХ)	Должность, ученая степень, ученое звание	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании
Антошина Ксения Анатольевна	По основному месту работы	Должность – заведующий кафедрой технологии и организации производства продуктов питания имени Коршуновой А.Ф., ученая степень - доктор экономических наук, ученое звание - доцент	Высшее, специальность «Товароведение и коммерческая деятельность», квалификация «профессионал в сфере товароведения и коммерческой деятельности», диплом кандидата наук КА № 000027, диплом доктора наук ДА № 000131	1. Удостоверение о ПК №800400005421, 18.11.2024 (вне плана), курсы при ЦДПО «Современные информационные технологии в образовательной среде» 36 ч., ФГБОУ ВО "ДОННУЭТ" ЦДПО, 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.