

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ  
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ  
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ  
ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ЭКОНОМИКИ И ТОРГОВЛИ  
ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО»

КАФЕДРА ТОВАРОВЕДЕНИЯ



УТВЕРЖДАЮ

Первый проректор

Л.А. Омельянович

2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
Б.2.В.2 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА  
(ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА)

(Электронный ресурс)

Укрупненная группа 35.00.00 Сельское, лесное и рыбное хозяйство

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль Экспертиза качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов

Факультет Маркетинга, торговли и таможенного дела

Курс 1

Форма обучения: очная, заочная

Донецк  
2021

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ДОНЕЦКОЙ  
НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ  
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ  
ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ЭКОНОМИКИ И ТОРГОВЛИ  
ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО»**

**КАФЕДРА ТОВАРОВЕДЕНИЯ**

**В.Д. Малыгина**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
Б.2. В.2 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА  
(ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА)**

(Электронный ресурс)

Укрупненная группа 35.00.00 Сельское, лесное и рыбное хозяйство

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции

Профиль Экспертиза качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и  
пищевых продуктов

Факультет Маркетинга, торговли и таможенного дела

Курс 1

Форма обучения: очная, заочная

Донецк  
2021

Рабочая программа по учебной практике (технологическая практика) для обучающихся направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль Экспертиза качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов

Разработчики: Малыгина В.Д., д.э.н., проф.

Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры товароведения (протокол № 1 от 30.08.2021 г.)

Зав. кафедрой товароведения

 В.Д. Малыгина

Программа рассмотрена и одобрена на заседании методической (экспертной) комиссии по направлениям подготовки факультета маркетинга, торговли и таможенного дела (протокол № 30 от 08. 08. 2021 г. )

Председатель методической (экспертной) комиссии ФМТТД



Д.В. Махносов

СОГЛАСОВАНО:

Зав. учебно-методической лабораторией инновационных технологий и качества образования

« 30 » 08 2021 г.

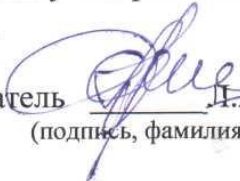


Л.Д. Стародубцева

Одобрено учебно-методическим Советом университета

Протокол от 30.08 2021 г. № 7

« 30 » 08 2021 г.

Председатель  Д.А. Омелянович  
(подпись, фамилия и инициалы)

УДК 378.147-027.22(076.5)

ББК 74.480.276я73

М20

Рецензенты:

О.Г. Бровко, к.т.н., доц.

А.А. Ткаченко, к.э.н., доц.

Рабочая программа по учебной практике (технологическая практика) для обучающихся направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль Экспертиза качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов/ М-во образования и науки ДНР, ГО ВПО «Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган – Барановского», Каф. Товароведения / В.Д. Малыгина, 2021 - Донецк: ГО ВПО ДонНУЭТ, 2021. – 22 с.

Рабочая программа по учебной практике (технологическая практика) для обучающихся направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль Экспертиза качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов является документом, регламентирующим практическую часть подготовки обучающихся. Она предназначена для организованного прохождения практики и содержит ответы на вопросы обучающийся и их руководителей об отдельных этапах практики, их продолжительности, содержании и документальном оформлении.

Представленные в рабочей программе методические рекомендации относительно прохождения практики, выполнения индивидуального задания, составления отчета и его защиты позволяют не допускать ошибок, а приведенные критерии оценивания результатов практики нацеливают обучающийся на высокий результат.

Рабочая программа практики предназначена для обучающихся 1 курса очной и заочной формы обучения для углубления знаний в области ассортимента, качества пищевых продуктов и их оценки.

УДК 378.147-027.22:[620.2:663/664](076.5)  
ББК 74.480.276я73+36-9я73

© Малыгина В.Д. 2021

© ГО ВПО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2021

## СОДЕРЖАНИЕ

Введение	6
1. Цели и задачи учебной технологической практики	7
2. Организация и руководство практикой	8
3. Содержание технологической практики.	9
4. Компетенции, формируемые в результате прохождения практики	12
5. Индивидуальное задание	13
6. Формы и методы контроля	15
7. Требования к отчету	15
8. Критерии оценки качества практической подготовки	18
9. Подведение итогов практики	19
Приложение А. Образец титульного листа	20
Приложение Б. Образец оценочного листа	21

## ВВЕДЕНИЕ

Учебная практика (технологическая практика) (далее – технологическая практика практика) является обязательным разделом основной профессиональной образовательной программы бакалавриата.

Целью технологической практики является подготовка к осознанному и углубленному изучению общепрофессиональных дисциплин, приобретению первичных навыков, а также опережающих знаний по избранной специальности.

Задачей практики является закрепление и углубление знаний, полученных в процессе теоретического обучения, приобретение необходимых умений и знаний практической работы по избранной специальности, овладение навыками профессиональной деятельности.

Учебная технологическая практика осуществляется в соответствии с основной образовательной программой подготовки бакалавров по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль Экспертиза качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов, утвержденной в ГО ВПО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», и организуется на основе Положения о проведении практики обучающихся высших учебных заведений, утвержденного приказом Министерства образования и науки ДНР.

Руководитель практики: обеспечивает научно-методическое руководство и высокое качество прохождения практики обучающимися в строгом соответствии с учебным планом и ее программой; организует проведение регулярных консультаций, обучающихся по вопросам, возникающим в ходе ее прохождения; осуществляет контроль за обеспечением и соблюдением на базе практики нормальных условий труда обучающихся, выполнением ими правил внутреннего распорядка. Порядок проведения практики определяется кафедрой товароведения и регламентируется данной рабочей программой. Допускается прохождение практики по гарантийным письмам иных предприятий, отвечающих требованиям учебного процесса.

## **1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ (ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА)**

*Целью технологической практики является:*

формирование профессиональных умений и навыков;

- закрепление, углубление и систематизирование полученных в процессе обучения знаний студентов на основе изучения работы предприятий по производству и переработке сельскохозяйственной продукции;
- изучение специфики будущей специальности;
- практическое освоение прогрессивных современных технологий;
- развитие личностных качеств, необходимых в профессиональной деятельности.

*Задачи технологической практики:*

- изучение технологических процессов производства продукции и продуктов питания из растительного сырья, включая их техническое и энергетическое обеспечение;
- ознакомление с нормативной документацией, регламентирующей технологические процессы и требования к качеству сырья и готовой продукции;
- ознакомление с организацией и методами теххимического и микробиологического контроля технологических процессов производства и их соответствия требованиям нормативной документации;
- ознакомление с работой службы метрологии, стандартизации и сертификации;
- ознакомление с оценкой уровня брака и анализ причин его возникновения;
- изучение экологических аспектов охраны окружающей среды, рационального использования сырьевых и энергетических ресурсов, обеспечения выпуска экологически безопасных продуктов питания из растительного сырья;
- ознакомление с организационными основами мероприятий по ликвидации последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий и других чрезвычайных ситуаций в условиях предприятия;
- ознакомление с организационно-правовой формой предприятия и его организационной структурой, основами производственных отношений и принципами управления;
- ознакомление с принципами и методами менеджмента на предприятии;
- изучение вопросов организации функций отдела маркетинга и контроля качества;
- анализ ассортиментной и ценовой политики предприятия;
- сбор материалов для выполнения курсовых работ и проектов, выпускной квалификационной работы.

Таблица 1.1. – Описание практики

Наименование показателей	Направление подготовки, профиль, образовательный уровень	Характеристика	
		очная форма обучения	заочная форма обучения
Количество зачетных единиц – 6	35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль Экспертиза качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов	<i>Б.2.В.2.</i>	
		<b>Год подготовки:</b>	
Общее количество часов -216	Образовательная программа высшего профессионального образования  Бакалавриат	1-й	1-й
		<b>Семестр</b>	
		2-й	2-й
		Вид контроля: зачет	

Учебная практика проводится на базе университета под руководством преподавателей кафедры товароведения.

Обучающийся, не выполнивший программу практики, получивший отрицательный отзыв или неудовлетворительную оценку при защите отчета по технологической практике, направляется на практику повторно и приобретает академическую задолженность.

## 2. ОРГАНИЗАЦИЯ И РУКОВОДСТВО ПРАКТИКОЙ

Проведение технологической практики осуществляется в соответствии с Положением о проведении практики обучающихся ГО ВПО «ДонНУЭТ», постановлений Совета университета, приказов ректора и постановлений совета факультета маркетинга, торговли и таможенного дела. Общее методическое руководство технологической практикой осуществляет кафедра товароведения.

Перед началом практики кафедра совместно с деканатом факультета проводит инструктивно-методическое собрание обучающихся, на котором проводится инструктаж по основным организационным вопросам.

Для надлежащего выполнения программы практики, обучающиеся обязаны: в полном объеме выполнять все задания, предусмотренные программой практики и указания ее руководителей; нести ответственность за выполненную работу; своевременно составить отчет по практике, защитить его и получить оценку.

По всем вопросам, возникающим при организации практики или ее прохождении, обучающийся имеет право получать консультацию у руководителя, на кафедре.

### *Дневник практики*

Дневник обучающимся выдают на кафедре. В нем указано место практики, адрес, срок ее начала и окончания.

Во время прохождения практики обучающийся обязан каждый день



вписывать в него перечень рассматриваемых вопросов программы, а в конце предоставить дневник руководителю практики от предприятия для проверки и отметки о качестве выполнения работы. Одновременно обучающимся необходимо вести рабочие записи и накапливать материалы для составления отчета. На основании записей обучающийся самостоятельно составляет отчет.

### 3. СОДЕРЖАНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКИ

№	Название тем разделов (вопросов, заданий) для самостоятельного изучения к практике	Содержание практики	Отчетность
1	<p><b>Подготовительный этап</b>            Задание 1: знакомство с нормативной правовой документацией на сайте организации, которая является базой практики, с целью понимания сути и специфики ее функционирования; изучение правил охраны труда, техники безопасности и производственной санитарии.            Задание 2: Подготовка индивидуального плана выполнения программы производственной практики по получению профессиональных умений и навыков.            Задание 3: Подбор и изучение справочной, технической, технологической документации в области производства продукции виноделия, необходимых для прохождения практики.            Задание 4: Подбор диагностических методик для выполнения заданий по практике</p>	<p>Ознакомление с предприятием общественного питания (тип, класс, производственная структура). Знакомство с нормативно-правовой и информационно-методической базой практики. Инструктаж о строгом соблюдении действующих в организации (базе практики) правилах внутреннего трудового распорядка, правил охраны труда, техники безопасности и производственной санитарии. Разъяснения студентам цели, задач и содержания практики, требований к оформлению отчетной документации по практике. Ознакомление с нормативно-правовыми, техническими документами, регулирующими деятельность предприятия- базы практики. Характеристика сырьевой зоны; виды сырья; правила приемки и контроля качества; требования к составу и качеству, нормативные документы, регламентирующие эти требования</p>	Дневник практики
2	<p><b>Учебно-исследовательский этап.</b>            Работа со справочной литературой, нормативно-правовыми, техническими, технологическими документами, ресурсами Интернета для подготовки к решению задач этапа</p>	<p>Первичная обработка сырья: типы и марки оборудования для приемки, измерения массы. Организация производства готовой продукции Организация производства. Требования к составу и качеству сырья. Технологические схемы производства Организация</p>	Дневник практики

	практики	<p>системы контроля качества вырабатываемой продукции, включая контроль сырья, технологических процессов производства и готовой продукции. Ознакомление с производственной программой предприятия, условиями реализации выпускаемой продукции, техническими средствами для измерения основных параметров технологических процессов, и свойств сырья. Участие в разработке нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области технологии и техники; участие в осуществлении технологических процессов производства продукции, контроля качества изготавливаемую продукцию на соответствие установленным нормам. Участие в проведении стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания.</p>	
3	<p><b>Аналитический этап.</b> Обработка и анализ полученных результатов <b>Практический этап</b> выполнения технологических операций, производственных заданий, и индивидуального задания</p>	<p>Изучение лабораторной документации. Основные принципы метрологии, стандартизации и производственных заданий, и индивидуального задания сертификации. Задачи метрологических служб на предприятии; техническая база метрологического обеспечения; характеристика и метрологические средства измерений, их аттестация; надежность и уровень автоматизации средств измерения. Санитарно-гигиеническое состояние предприятия. Санитарно-гигиенические требования к территории, производственным и бытовым помещениям предприятия. Теплоснабжение, холодоснабжение, электроснабжение, водоснабжение и канализация предприятия Ремонтно-механические мастерские, складское хозяйство. Перечень мастерских, их назначение. Порядок осмотра и</p>	Дневник практики

		<p>ремонта технологического оборудования. Организация структуры менеджмента на предприятии. Принципы и методы менеджмента. Анализировать и рассчитывать режимы технологических процессов, применять рациональные методы эксплуатации технологического и торгового оборудования. Анализировать производство и правильно выбрать технологическое оборудование, и выполнить расчет основных технологических процессов, обеспечивать эффективную работу предприятия. Организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания. Анализировать пути и выбирать средства устранения недостатков, препятствующих успешному личностному и профессиональному развитию и росту. Организовывать ресурсосберегающее производство. Разрабатывать и реализовывать мероприятия по защите человека от негативных воздействий. Анализировать национальные стандарты и нормативную документацию на продукцию и услуги предприятий питания. Анализировать и оценивать качество услуг питания и обслуживания потребителей. Находить и принимать организационно-управленческие решения в сложных и нестандартных ситуациях. Определять объемы работ и плановые задания исполнителей. Проводить стандартные испытания по определению показателей качества и безопасности сырья .</p>	
4.	<p><b>Завершающий этап.</b> Проведение анализа теоретических и практических исследований в области производства продукции питания с использованием современных программных средств, инновационных и</p>	<p>Анализ всего материала, полученного в ходе производственной практики, обобщение результатов, формулировка выводов, предложений по повышению эффективности работы предприятия, его соответствия</p>	<p>Дневник практики. Отчет по практике</p>

	информационных технологий. Формирование отчета.	требованиям экологичности, ресурсосбережения, повышения безопасности производства, безопасности и качества выпускаемой продукции и услуг. Итоговое оформление отчетной документации с учетом знаний, умений и навыков, сформированных в соответствии с компетенциями каждого этапа практики. Участие обучающегося в итоговой конференции. Защита отчетов по производственной практике.	
--	--	---	--

#### 4. КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Прохождение практики направлено на формирование следующих профессиональных компетенций в соответствии с требованиями Государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования и основной образовательной программой по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль Экспертиза качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	<p>ИДК-1<sub>УК-6</sub> Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы.</p> <p>ИДК-2<sub>УК-6</sub> Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.</p> <p>ИДК-3<sub>УК-6</sub> Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.</p> <p>ИДК-4<sub>УК-6</sub> Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решения поставленных задач, а также относительно полученного результата.</p> <p>ИДК-5<sub>УК-6</sub> Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков</p>
ПК-12. Способность к сбору информации и анализу состояния научно-технической базы, технологий производства, хранения и переработки	<p>ИДК-1<sub>ПК-12</sub> Использует актуальное состояние научно-технической базы, технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции</p> <p>ИДК-2<sub>ПК-12</sub> Умеет систематизировать и анализировать информацию различных типов в области технологий</p>

сельскохозяйственной продукции	производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции ИДК-3 <sub>ПК-12</sub> Владеет навыками определения качества и безопасности показателей технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
ПК-13. Владение методами анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений, в т.ч. современными и инновационными методами научных исследований	ИДК-1 <sub>ПК-13</sub> Использует теоретические основы и принципы нормирования и регламентации показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов ИДК-2 <sub>ПК-13</sub> Умеет определять и анализировать показатели качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений ИДК-3 <sub>ПК-13</sub> Владеет традиционными, современными и инновационными методами научных исследований анализа и экспертизы показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений
ПК-14. Способность преподавать со знанием основ педагогики дисциплины цикла профессиональной и практической подготовки, соответствующих направлению подготовки, в образовательных организациях среднего, высшего профессионального образования, организациях дополнительного профессионального образования	ИДК-1 <sub>ПК-14</sub> Использует предмет, основные понятия и ориентиры гуманитарных дисциплин и их социокультурную ценность; нормы русского литературного языка; основные педагогические приемы для осуществления профессиональной и практической подготовки, соответствующих направлению подготовки, в образовательных организациях среднего, высшего профессионального образования, организациях дополнительного профессионального образования ИДК-2 <sub>ПК-14</sub> Умеет излагать свои мысли в устной и письменной форме свободно и правильно; безопасно для себя и общества взаимодействовать с представителями разных религиозных конфессий в социальной и частной жизни ИДК-3 <sub>ПК-14</sub> Владеет навыками анализа гуманитарных концепций; качественной и хорошей речи; навыками логического анализа различного рода рассуждений и профессиональной аргументации
ПК-15. Способность разрабатывать учебно-методические материалы для осуществления образовательного процесса по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции	ИДК-1 <sub>ПК-15</sub> Использует закономерности, принципы организации целостного педагогического процесса для обучающихся различных возрастных и социальных категорий ИДК-2 <sub>ПК-15</sub> Умеет разрабатывать учебно-методические материалы для осуществления образовательного процесса; использовать знания культурного наследия прошлого и современных достижений науки и культуры в качестве средств воспитания обучающихся ИДК-3 <sub>ПК-15</sub> Владеет основами разработки и проведения учебных занятий по профильной дисциплине с использованием различных методов обучения; умениями профессионально-педагогического самосовершенствования

## 5. ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ

Во время прохождения технологической практики обучающиеся выполняют индивидуальное задание. В связи с этим кафедрой разработаны задания исследовательского характера, в процессе выполнения которых обучающийся должен использовать навыки, приобретенные во время выполнения лабораторных работ в университете, для самостоятельного исследования конкретного объекта непосредственно на предприятии. Тема самостоятельного исследования выдается руководителем практики от кафедры и фиксируется в дневнике практики.

Перед проведением опытов обучающийся должен ознакомиться с инструкцией по эксплуатации лабораторных приборов и оборудования, правилами по технике безопасности на рабочем месте и неуклонно выполнять установленные требования. В лаборатории обучающийся может работать только в присутствии лаборантов или преподавателя.

Текст отчета должен быть четко и последовательно изложен, без повторений, поделен на разделы и абзацы. Каждый раздел должен начинаться с новой страницы. На каждый рисунок, график, фотографию должна быть ссылка в текстовой части.

Приводится детальный анализ полученных данных. Выводы должны быть обоснованными, а рекомендации – реальными. В выводах следует применять высказывания в третьем лице: «, по нашему мнению,», «автор полагает» и др.

### Примерная тематика индивидуального задания

1. Особенности консервирования мяса посолом. Способы посола мяса.
2. Первичная переработка сельскохозяйственных животных на мясокомбинате.
3. Первичная переработка скота и птицы в хозяйстве.
4. Переработка молока и получение молочных продуктов с помощью молочнокислого брожения.
5. Переработка молока и получение молочных продуктов с помощью смешанного брожения.
6. Переработка мяса и производства вареных колбас.
7. Переработка мяса и производства полукопченых, варенокопченых колбас.
8. Переработка мяса и производство ветчинно-штучных изделий.
9. Переработка мяса и производство мясных продуктов.
10. Понятие о молочных консервах. Требования к молоку при их
11. производстве.
12. Преимущества и недостатки первичной переработки скота и птицы.
13. Преимущества и недостатки переработки мяса и мясных продуктов.
14. Производства молока и молочных продуктов.
15. Способы хранения и транспортировки мяса.
16. Технологические особенности получения, переработки и хранения молока.
17. Технологические приемы повышения качества говядины при ее
18. переработке.
19. Технология переработки и хранения молока в разные сезоны года.
20. Технология переработки мяса и производство мясных продуктов.
21. Технология производства и хранения баночных консервов.

22. Технология производства бекона.
23. Технология производства и хранения вареных колбас.
24. Технология производства, переработки и хранения сливок.
25. Технология производства полукопченых колбас.
26. Технология производства сырокопченых колбас.
27. Технология хранения мяса.
28. Требования, предъявляемые к качеству молока и сливок, идущих на производство масла. Классификация масла и требования к его
29. составу и качеству.
30. Требования, предъявляемые к молоку, используемому для производства сыра. Классификация сыров и требования к их составу и
31. качеству.
32. Физико-химические основы производства масла способом преобразования высокожирных сливок. Теория образования масла при этом способе производства.

## **6. ФОРМЫ И МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ**

С целью соблюдения всех требований, предъявляемых к практической подготовке будущих специалистов, со стороны кафедры назначается руководитель. Он осуществляет постоянный текущий и итоговый контроль.

Перед началом практики руководитель практики получают список обучающихся, направляемых на практику.

Замечания руководителя практики указываются в специальном разделе дневника. В случае неоднократных замечаний или грубых нарушений допускается отстранение обучающихся от прохождения практики с последующим уведомлением заведующего кафедрой и декана для принятия решения о наложении административного взыскания, повторном прохождении практики, отчислении обучающихся и др.

Соблюдение обучающимися сроков прохождения практики контролируется путем проверки дат, указанных в дневнике практики и подтвержденных личной подписью руководителя.

Соблюдение обучающимися сроков представления отчета контролируется путем проверки даты его регистрации на кафедре, подтвержденной штампом, соответствующим номером и личной подписью старшего лаборанта.

Контроль за выполнением рабочей программы практики и утвержденного индивидуального задания осуществляется путем проверки рабочих записей в дневнике практики; оценки соответствия содержания письменного отчета программным вопросам, собеседования с обучающимся.

## **7. ТРЕБОВАНИЯ К ОТЧЕТУ**

По итогам практики обучающийся составляет отчет. Письменный отчет о прохождении практики сначала подписывается и оценивается непосредственным руководителем от базы практики. Потом (примерно за два дня до окончания срока)

отчет вместе с дневником практики и отчетом о выполнении индивидуального задания сдают на кафедру для рецензирования руководителем от учебного заведения.

Основными материалами для составления отчета по практике является дневник с записями по отдельным этапам работы. Можно использовать технологические инструкции, стандарты, учебные пособия, дополнительную литературу из библиотеки.

Отчет должен содержать информацию обо всех этапах прохождения практики на предприятии, результаты самостоятельной работы обучающихся по исследованию качества сырья, промежуточных продуктов и готовых изделий (подробно описать проведение работы) – см. раздел 4. При практике в торговых предприятиях описывается групповой ассортимент товаров, дается анализ хозяйственной деятельности, описывается структура предприятия, назначение отдельных структурных подразделений и их взаимосвязь.

Заканчивается отчет выводами и предложениями по совершенствованию реализуемого или вырабатываемого ассортимента и повышению качества продукции, совершенствовании сбытовой и рекламной деятельности. Приводится список использованных источников.

К отчету прилагаются следующие материалы:

- схемы технологических процессов в отдельных цехах;
- бланки сертификатов или удостоверений о качестве, которые сопровождали товар во время получения/отпуска готового продукта;
- копии договоров поставки сырья или готовой продукции;
- спецификации, которые прилагаются к договорам поставки;
- образцы рекламной продукции предприятия и др.

*Объем отчета* составляет 30-35 страниц. Он должен быть написан с использованием компьютера на листах А4 с полями размеров: верхнее и нижнее – 20 мм, левое – 30 мм, правое – 15 мм. Образец титульного листа отчета приведен в приложении Б.

*Набор текста* должен осуществляться в редакторе Microsoft Word со следующими параметрами: шрифт – Times New Roman с размером шрифта 14, интервал – 1,5, стиль - нормальный. Абзацный отступ должен быть равен 1,25 и быть одинаковым по всей работе.

*Нумерация страниц* - сквозная. Номера страниц проставляются вверху справа страницы без точки в конце. Титульная страница входит в общий объем работы, однако не нумеруется; нумерация проставляется со следующей страницы "Содержание".

Номера разделов и подразделов нумеруются арабскими цифрами. После номера раздела точка не ставится. Нумерация частей в пределах раздела (подразделов) осуществляется через точку, например, 2.3 (где 2 - номер главы, 3 - номер его части). Между названием раздела, названием параграфов и последующим текстом должны быть интервалы в одну строку. Например:



## РАЗДЕЛ 1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРЕДПРИЯТИЯ

### 1.1 История предприятия, его статус, организационная структура

Предприятие ООО «Донецкий булочно-кондитерский комбинат», является правопреемником хлебокомбината № 5, существовавшего в Донецке с 1936 г. ....

Каждый раздел необходимо начинать с новой страницы. Параграфы располагаются друг за другом.

*Иллюстрации* (диаграммы, схемы), *таблицы и формулы* оформляются в соответствии с ГОСТ 2.105-2005. Каждая иллюстрация, диаграмма, схема должна быть подписана и иметь название.

Графический материал, если он выполнен на отдельных листах, также входит в общую нумерацию страниц. Если рисунок или схема имеет небольшие размеры, то их размещают на страницах рядом с текстом.

Рисунки и схемы должны иметь свою нумерацию (сквозную, по разделам или частям работы, например, рисунок 2.3 - рисунок 3 в разделе 2). Название рисунков и схем пишется под ними. Например: Рисунок 2.3 – Схема производства... Если в тексте сделаны соответствующие ссылки на них с объяснением содержания, допускается название рисунка или схемы в тексте не дублировать.

*Цифровой материал*, сопровождающий текст, желательно подавать в табличном оформлении. Таблица размещается под текстом, в котором впервые даны ссылки на нее, или на следующей странице, если таблица большая по размеру. Номер таблицы размещается слева, а далее с прописной буквы - ее название без точки в конце. Например: Таблица 1.1 - Химический состав овощей (г/100 г). Полное название таблицы приводится по ее центру.

В названии таблицы нужно указывать единицы измерения (г/100г, %, кДж...). Если данные таблицы и ее размер выходят за формат страницы, ее делят на части, при этом на следующем листе слева пишут "Продолжение таблицы 1.1". В таблице не может быть пустых колонок. При отсутствии данных там делается прочерк. Точность измерения одного и того же показателя по всей таблице должна быть одинаковой. Заголовки граф таблицы начинаются с прописных букв, а подзаголовки – со строчных, если они с заголовком составляют одно предложение. Подзаголовки, имеющие самостоятельное значение, пишутся с прописной буквы. В конце точку не ставят.

Формулы должны отделяться одной строкой от остального текста, центрироваться, иметь нумерацию. Порядковый номер формулы указывают в круглых скобках, которые должны быть выравнены по правой границе текста. Номер формулы включает номер раздела и порядковый номер формулы, разделенные точкой. После формулы ставится запятая и новая строка начинается с пояснения символов формулы. Пояснения каждого символа следует давать с новой строки в той последовательности, в которой символы приведены в формуле. Например:

(1.1)

$$B = (b - a / g) \cdot 100, \%$$

где  $b$  – масса бюкса с навеской до высушивания,  $a$  – масса бюкса с навеской

после высушивания,  $g$  – масса навески продукта,  
100 – величина для пересчета в проценты.

*Список использованной литературы* включает все использованные источники – технологические инструкции, Постановления, научно-техническую документацию, учебники, методические материалы и др. Размещать их следует в порядке ссылки в тексте или в алфавитном порядке по фамилии авторов. Предпочтение отдают списку в алфавитном порядке. Библиографическое описание должно проводиться на языке оригинала с соблюдением всех предусмотренных знаков в соответствии с требованиями, установленными ДСТУ ГОСТ 7.1:2006 «Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления».

Ссылки в тексте отчета на использованные источники следует указывать порядковым номером по списку литературы, выделенным двумя квадратными скобками, например, «... в работе [5]...»

При ссылках на разделы, подразделы, пункты, подпункты, иллюстрации, таблицы, уравнения, приложения указывают их номера. При ссылках следует писать «...в разделе 2 ...», «...на рис. 1.3. ...», «...в табл. 2.2.

...», «... по формуле 2.1. ...», «...в приложении Б...» и т.п.

*Приложения* оформляют отдельной частью работы после списка литературы. Они последовательно по центру обозначаются прописными буквами алфавита. Например, приложение А, приложение Б и т.д. Приложение должно иметь заголовок, напечатанный строчными буквами с первой прописной, симметрично относительно текста страницы.

Отчет о прохождении практики должен иметь подпись и отзыв руководителя практики от предприятия. Подпись заверяется печатью на титульном листе. Затем на титуле ставят подписи члены комиссии, принимавшие защиту отчета.

## **8. КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ КАЧЕСТВА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ**

Подытоживая результаты практики по 100-балльной системе, члены комиссии оценивают отчет, степень самостоятельности работы обучающихся и по ответам на поставленные вопросы оценивают степень усвоения знаний. Учитывается характеристика руководителей практики.

Оценка «отлично» (А /90-100 баллов) - выставляется обучающемуся, который при защите отчета проявил всесторонние систематизированные, глубокие знания программного материала, правильно и полностью выполнил индивидуальное задание, умеет грамотно интерпретировать полученные результаты и свободно отвечать на вопросы.

Оценка «хорошо» (В /80-89 баллов) - выставляется обучающемуся, если он при защите отчета и ответы на вопросы проявил полное знание программного материала, правильно выполнил индивидуальное задание, но допустил отдельные

ошибки, не имеющие принципиального характера.

Оценка «хорошо» (С /75-79 баллов) - выставляется обучающемуся, если при защите отчета обучающийся проявил полное знание программного материала, правильно выполнил индивидуальное задание, показал владение практическими навыками, но допустил отдельные ошибки во время ответов на вопросы принципиального характера.

Оценка «удовлетворительно» (D /70-74 баллов) - выставляется, если при защите отчета и ответы на вопросы обучающийся показал неполные знания основного программного материала, справился с индивидуальным заданием, но допустил ошибки в освещении отдельных вопросов и в расчетах.

Оценка «удовлетворительно» (E /60-69 баллов) - выставляется, если обучающийся имеет неполные знания основного программного материала, частично выполнил индивидуальное задание, допустил значительные ошибки при ответе на вопросы.

Оценка «неудовлетворительно» (FX /35-59 баллов) - выставляется, если при защите отчета и ответы на вопросы обучающийся показал серьезные недостатки в знаниях основного материала, допустил принципиальные ошибки, не смог выполнить индивидуальное задание.

Оценка «неудовлетворительно» (F /0-34 балла) - выставляется, если при подготовке отчета, его защите и ответы на вопросы обучающийся показал серьезные недостатки в знаниях основного материала, допустил принципиальные ошибки, не смог выполнить индивидуальное задание.

## **9. ПОДВЕДЕНИЕ ИТОГОВ ПРАКТИКИ**

Отчет по практике подлежит защите в последние 2-3 дня на предприятии или в университете в присутствии комиссии. В состав комиссии кроме руководителей практики входит заведующая кафедрой товароведения.

Обучающиеся, проходившие практику в городах, удаленных от университета, защищают отчеты перед комиссией в первой неделе сентября.

Обучающийся в течение 10-15 минут дает характеристику предприятия, ассортимента продукции, применяемых технологий, уровня качества продукции. Также обучающийся отчитывается о выполнении индивидуального задания. Комиссия уточняет ответы и оценивает результаты работы. Результаты выставляются в зачетную книжку обучающегося и в ведомость защиты отчетов по практике. Оценка по практике наряду с другими оценками учитывается при назначении стипендии, а также вносится в выписку к диплому об окончании обучения в учебном заведении.

Обучающийся, который по уважительным причинам не прошел практику в отведенный срок, имеет возможность пройти ее за счет личного времени на условиях, определенных деканатом и кафедрой товароведения.

## Приложение А

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ  
 ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ  
 ГОСУДАРСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ  
 ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
 «ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ  
 И ТОРГОВЛИ ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО»

Кафедра товароведения

### ОТЧЕТ

по учебной практике (технологической практике)

Обучающегося (-ейся) 1\_курса ФМТТД  
 академической группы \_\_\_\_\_  
 направления подготовки 35.03.07  
 Технология производства и переработки  
 сельскохозяйственной продукции,  
 профиль Экспертиза качества и безопасность  
 сельскохозяйственного сырья и пищевых  
 продуктов

\_\_\_\_\_  
 фамилия и инициалы)

Руководитель \_\_\_\_\_  
 (должность, ученое звание, ученая степень, ФИО)

\_\_\_\_\_  
 (подпись)

Национальная шкала \_\_\_\_\_

Количество баллов: \_\_\_\_\_

Оценка ECTS: \_\_\_\_\_

Члены комиссии: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ**  
*отчета по учебной практике*  
*(технологической практике)*

обучающегося (-ейся) \_\_\_\_\_

Курс \_\_\_\_\_

Академическая группа \_\_\_\_\_

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции

(Профиль: Экспертиза качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и  
пищевых продуктов)

Факультет маркетинга, торговли и таможенного дела

Распределение баллов по разделам отчета  
 по учебной практике  
 (технологической практике)

№ п/п	Наименование раздела	Максимально возможное количество баллов	Фактически набранное количество баллов
1	Раздел 1. Общая характеристика предприятия	25	
2	Раздел 2. Склад сырья и материалов	25	
4	Раздел 3. Индивидуальное задание	30	
5	Защита отчета	20	
	Всего:	100	

Комиссия: \_\_\_\_\_  
 ( подпись) (должность, ученое звание, ученая степень, фамилия, инициалы)

\_\_\_\_\_  
 ( подпись) (должность, ученое звание, ученая степень, фамилия, инициалы)

Учебное издание

**Малыгина** Валентина Дмитриевна, д.э.н., профессор

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
Б.2.В.2 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА  
(ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА)**

(Электронный ресурс)

Сводный план 20\_\_ г., поз. №

ГО ВПО «Донецкий национальный университет экономики и торговли  
имени Михаила Туган-Барановского»  
83050, г. Донецк, ул. Щорса, 31