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:
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
«28» 08 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ
Б2.О.05(Пд) ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА

Укрупненная группа направлений подготовки: 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии (код, наименование)

Образовательная программа высшего образования: – программа бакалавриата

Направление подготовки: 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (код, наименование)

Профиль: Технология мяса и мясных продуктов (код, наименование)

Факультет: ресторанно-гостиничного бизнеса

Форма обучения, курс: очная форма, 4 курс
заочная форма обучения. 5 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Донецк
2026

Рабочая программа дисциплины «Производственная преддипломная практика», для обучающихся по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль Технология мяса и мясных продуктов разработана в соответствии с ОПОП ВО для набора обучающихся 2026 года.

Разработчик: Османова Ю.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)
Протокол от "24" 02 2026 года № 7

ОДОБРЕНО
Учебно - методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»
Протокол от "25" 03 2026 года № 8
Председатель_____ Крылова Л.В.
(подпись) (фамилия, инициалы)

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

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
“_____”_____ 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ
Б2.О.05(Пд) ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА

Укрупненная группа направлений подготовки	19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии (код, наименование)
Образовательная программа высшего образования	– программа бакалавриата
Направление подготовки	19.03.03 Продукты питания животного происхождения (код, наименование)
Профиль	Технология мяса и мясных продуктов (код, наименование)
Факультет	ресторанно-гостиничного бизнеса
Форма обучения, курс:	очная форма, 4 курс заочная форма обучения. 5 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Донецк
2026

Рабочая программа дисциплины «Производственная преддипломная практика», для обучающихся по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль Технология мяса и мясных продуктов разработана в соответствии с ОПОП ВО для набора обучающихся 2026 года.

Разработчик: Османова Ю.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)
Протокол от "24" 02 2026 года № 7

ОДОБРЕНО
Учебно - методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»

Протокол от "25" 03 2026 года № 8
Председатель_____ Крылова Л.В.
(подпись) (фамилия, инициалы)

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

1. ОПИСАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

<table>
<tr><td rowspan="2">Наименование показателя</td><td rowspan="2">Наименование укрупненной группы направлений подготовки, направление подготовки, профиль, программа высшего образования</td><td colspan="2">Характеристика практической подготовки при проведении практики</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">Обязательная Б2.О.05.(Пд)</td></tr>
<tr><td>Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения</td></tr>
<tr><td>Общее количество часов – 108</td><td>Профиль Технология мяса и мясных продуктов</td><td colspan="2">Год подготовки</td></tr>
<tr><td rowspan="6">Количество часов в неделю для очной формы обучения: 54</td><td rowspan="6">Программа высшего образования – программа бакалавриата</td><td>4-й</td><td>5-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td>8-й</td><td>9-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Индивидуальные задания</td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой</td></tr>
</table>

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

Цель производственной преддипломной практики

– формирование у обучающихся профессиональных компетенций, необходимых для выполнения выпускной квалификационной работы (ВКР);

- закрепление и углубление теоретических знаний в области разработки традиционных и новых видов продукции; изучение организации, методов и средств выполнения научных исследований;

- подготовка обучающихся к самостоятельному выполнению научно-исследовательской и производственно-технологической деятельности.

Задачами производственной преддипломной практики являются:

– систематизация, закрепление и расширение теоретических знаний;

– овладение способами организации и проведения технологических процессов;

– развитие навыков в проведении различных технологических, технических и технико-экономических расчетов, лежащих в основе деятельности пищевых предприятий;

– разработка проектов технических документов, регламентирующих производство и управление качеством продуктов питания;

– участие в разработке новых видов продукции и технологий на основе проводимых научных исследований

– сбор и анализ материала, выполнение исследований для выполнения выпускной квалификационной работы

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

При проведении практики Б2.О.05(Пд) «Производственная преддипломная практика» относится к вариативной части блока 2 «Практики».

Траектория формирования компетенций выделяет этапы (курсы) формирования в соответствии с календарным графиком учебного процесса, при этом соблюдается принцип нарастающей сложности.

Основными этапами формирования указанных компетенций при прохождении практики является последовательное изучение содержательно связанных между собой разделов (тем) практики. Изучение каждого раздела (темы) предполагает овладение студентами необходимыми компетенциями. Результат аттестации студентов на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций студентами.

Практика обеспечивает преемственность и последовательность в изучении теоретического и практического материала, закрепление и углубление теоретической подготовки по

практическому применению современных технологий производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Прохождение практики позволяет обучающимся применять полученные теоретические знания в условиях производства, формирует у них творческое отношение к труду и помогает лучше ориентироваться в выбранном направлении подготовки.

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

В результате прохождения практики у обучающегося должны быть сформированы **компетенции** и **индикаторы их достижения**:

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ИДК-1$_{УК-2}$ Формулирует проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта. ИДК-2$_{УК-2}$ Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемые результаты их решения. ИДК-3$_{УК-2}$ Анализирует план-график реализации проекта в целом и выбирает оптимальный способ решения поставленных задач. ИДК-4$_{УК-2}$ В рамках поставленных задач определяет имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы. ИДК-5$_{УК-2}$ Оценивает решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач.
ПК-1 Организует проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания животного происхождения	ИДК-1$_{ПК-1}$ Организует проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, микробиологический и химико-бактериологический анализ состава сырья ИДК-2$_{ПК-1}$ Проводит спектральный, полярографический анализ состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции ИДК-3$_{ПК-1}$ Проводит химические, физико-химические анализы, органолептические исследования, обрабатывает результаты экспериментов и делает выводы
ПК-2 Проводит исследования по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения	ИДК-1$_{ПК-2}$ Подготавливает предложения по повышению эффективности производства, в частности внедрения безотходных и малоотходных технологий переработки животного сырья ИДК-2$_{ПК-2}$ Моделирует технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ ИДК-3$_{ПК-2}$ Осуществляет статистическую обработку экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания животного происхождения. Делает выводы и применяет их в практике

ПК-3 Организует производство продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ИДК-1$_{ПК-3}$ Организует технологические операции по приемке, первичной переработке и обработке сырья животного происхождения, включая контроль качества сырья и полуфабрикатов ИДК-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 ИДК-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	ИДК-1$_{ПК-4}$ Осуществляет контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции ИДК-2$_{ПК-4}$ Разрабатывает меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия ИДК-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	ИДК-1$_{ПК-6}$ Рассчитывает нормативы материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения ИДК-2$_{ПК-6}$ Осуществляет оформление изменений в технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продуктов питания животного происхождения ИДК-3$_{ПК-6}$ Разрабатывает планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения
ПК-9 Организует информационное сопровождение процесса создания результатов интеллектуальной деятельности и средств индивидуализации	ИДК-1$_{ПК-9}$ Собирает и систематизирует информацию о направлениях развития науки, техники и технологий, определяет и анализирует актуальные направления ИДК-2$_{ПК-9}$ Составляет отчеты для информирования разработчиков научно-исследовательских, опытно-конструкторских и технологических работ об уровне научно-технического развития по соответствующим направлениям, о существующих объектах интеллектуальной собственности ИДК-3$_{ПК-9}$ Консультирует по способам и механизмам трансфера результатов интеллектуальной деятельности, правовым и экономическим последствиям трансфера

В результате практической подготовки при проведении практики обучающийся должен:

знать:

- структуру управления предприятием и уровень промышленной эстетики предприятия;
- организацию производства и работу основных производственных цехов;
- системы учета и отчетности в основном производстве;

• работу оборудования основного производства;

• структуру и функции производственной химико-технологической лаборатории;

• структуру и функции службы охраны труда и пожарной безопасности;

• плановые мероприятия по охране окружающей среды в районе деятельности предприятия;

• основы трудового законодательства и организации труда;

• правила и нормы охраны труда;

уметь:

• применять знания в производственно-технологической деятельности;

• определять качество, состав и сорность сырья в соответствии с требованиями государственного стандарта;

• выбрать и обосновывать оптимальные технологические параметры в конкретных ситуациях;

• проводить расчеты расхода сырья, выхода готовой продукции, производственных рецептур

• организовывать рабочие места, их техническое оснащение, подбирать и размещать технологическое оборудование;

• оценивать влияние новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность продукции производства и рентабельность предприятия;

• оценивать инновационный потенциал новой продукции;

• контролировать соблюдение экологической безопасности производства;

• работать с основными объектами профессиональной деятельности;

владеть:

• навыками работы с объектами профессиональной деятельности:

• основными методами работы на ПК с прикладными программными средствами;

• методами рационального использования природных ресурсов и организовать мероприятия по охране окружающей среды.

• владеть методами анализа показателей качества и безопасности продуктов питания животного происхождения.

• навыками статистической обработки результатов экспериментов, формулированию выводов и предложений.

• навыками анализа качества вырабатываемых продуктов, выявления причины выработки некачественной продукции или продукции, не соответствующей требованиям

стандартов и выбора мер по их устранению.

4. ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

Этап практики (тема)	Описание содержания работы на каждом этапе (теме)
I этап адаптации	Ознакомление с предприятием. Изучение маркетинговой среды предприятия Ознакомление с организацией снабжения и хранения продуктов Ознакомление с организацией технологического процесса: - способом работы; - наличием технологического оборудования; - наличием рабочей силы Ознакомление с организацией обслуживания потребителей Проведение анкетного опроса потребителей Ознакомление с объемно-планировочными решениями предприятия Выполнение технико-экономического обоснования выпускной квалификационной работы 0знакомления с хозяйственной деятельностью предприятия
II этап идентификации	Изучение структуры управления Изучение структуры факторов маркетинговой среды Изучение организации складского хозяйства Изучение соответствия тарификации поваров выполнению технологических операций. Изучение расположения оборудования согласно технологических схем производства Изучение: - особенностей обслуживания; - санитарного состояния торговых помещений Разработка анкеты-опросника Изучение недостатков в объемно-планировочных решениях Выявление возможности проектирования предприятия в данном районе Изучение хозяйственной деятельности предприятия
III этап самореализации	Составить схему структуры управления Определение путей формирования спроса на продукцию и услуги Определение соответствия складских помещений нормативам Определение недостатков в организации технологического процесса в разных цехах Определение недостатков в организации обслуживания потребителей Определение недостатков, выраженных потребителями Выявить недостатки объемно-планировочных решений предприятия Анализ ошибок хозяйственная деятельность предприятия.

5. СТРУКТУРА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

	Количество часов/ дней	
	очная форма обучения	заочная форма обучения
I этап адаптации		
Ознакомление с предприятием	6/1	6/1
Изучение маркетинговой среды предприятия		
Ознакомление с организацией снабжения и хранения продуктов		
Ознакомление с организацией технологического процесса: - способом работы; - наличием технологического оборудования; - наличием рабочей силы	6/1	6/1
Ознакомление с организацией обслуживания потребителей		
Проведение анкетного опроса потребителей	7/1	7/1
Ознакомление с объемно- планировочными решениями предприятия	6/1	6/1
II этап идентификации		
Изучение структуры управления	6/1	6/1
Изучение структуры факторов маркетинговой среды		
Изучение организации складского хозяйства	6/1	6/1

Изучение соответствия тарификации поваров выполнению технологических операций. Изучение расположения оборудования согласно технологических схем производства		
Изучение: - особенностей обслуживания; - санитарного состояния торговых помещений	6/1	6/1
Разработка анкеты-опросника		
Изучение недостатков в объемно-планировочных решениях	11/1	11/1
Выявление возможности проектирования предприятия в данном районе		
III этап самореализации		
Составить схему структуры управления	12/1	12/1
Определение путей формирования спроса на продукцию и услуги		
Определение соответствия складских помещений нормативам	12/1	12/1
Определение недостатков в организации технологического процесса в разных цехах		
Определение недостатков в организации обслуживания потребителей	6/1	6/1
Определение недостатков, выраженных потребителями	6/1	6/1
Выявить недостатки объемно-планировочных решений предприятия	12/1	12/1
III этап Анализ хозяйственной деятельности		
Анализ финансово-хозяйственной деятельность предприятия.	12/1	12/1
итого	108/14	108/14

6. ОБЕСПЕЧЕННОСТЬ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИИНВАЛИДОВ

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

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

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

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

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

— разработка индивидуальной программы практики с индивидуальным графиком посещения занятий;

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

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

1) для слепых и слабовидящих:

в печатной форме увеличенным шрифтом; в форме электронного документа; в форме аудиофайла.

2) для глухих и слабослышащих:

в печатной форме; в форме электронного документа;

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

Процедура проведения дифференцированного зачета по защите отчета практики для обучающихся устанавливается с учетом их индивидуальных психофизических особенностей.

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

При проведении процедуры оценивания результатов обучения предусматривается использование технических средств, необходимых в связи с индивидуальными особенностями обучающихся.

Данный раздел рабочей программы практической подготовки при проведении практики может быть представлен:

1. При наличии обеспечения указывается фактическое обеспечение практической подготовки при проведении практики с учетом общих рекомендаций по организации практики для лиц с ОВЗ и инвалидностью.

7. ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

Обучающийся за период прохождения производственной преддипломной практики, в том числе научно-исследовательская работа, обязан выполнить первую часть ВКР – технико-экономическое обоснование (ТЭО).

Технико-экономическое обоснование доказывает техническую возможность и

экономическую целесообразность реконструкции действующего или строительства нового предприятия. При проектировании предприятия, выпускающего готовую продукцию, необходимы следующие данные: пункт строительства проектируемого предприятия; численность населения зоны снабжения проектируемого предприятия на начало года и его динамика; норма потребления пищевого продукта на 1 человека в год; производственная мощность действующих предприятий и ассортимент выпускаемой продукции.

При реконструкции действующего предприятия необходимы следующие данные: мощность предприятия и ассортимент выпускаемой продукции; состав оборудования, его техническая пригодность; применяемые технологические схемы и их недостатки; сведения о стабильности качества выпускаемой продукции; обеспеченность рынков сбыта и анализ спроса на продукцию.

Тематика выпускных квалификационных работ программы бакалавриата:

1 Проект цеха мясосодержащих замороженных полуфабрикатов
2 Проект цеха полуфабрикатов специального назначения
3 Разработка рецептуры вареных колбасных изделий с низкой калорийностью
4 Проект мясоконсервного цеха
5 Проект птицеперерабатывающего цеха
6 Проект колбасного цеха
7 Проект цеха по переработке говядины и свинины на полуфабрикаты для колбасного производства
8 Проект цеха мясных деликатесов
9 Проект цеха полуфабрикатов из мяса птицы
10 Проект цеха деликатесных изделий из мяса птицы
11 Проект цеха мясных полуфабрикатов для школьного питания

8. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ

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

9. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Государственная шкала оценивания академической успеваемости

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

10. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная литература:

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

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

Дополнительная:

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

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

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.

: [ДонНУ ЭТ], 2017 . ─ Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.

11. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. http://catalog.donnuet.education/Электронный каталог Научной библиотекиДонецкого национального университета экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского [Электронный ресурс] / НБ ДонНУЭТ. – Электрон. дан. – [Донецк, 2014-].
2. http://cyberleninka.ru/Научная электронная библиотека «КиберЛенинка» [Электронный ресурс] / [О.В. Прибыткова]. – Электрон. текстовые дан. – [ГОУ ВПО КубГТУ - Известия ВУЗов. Пищевая технология 2012].
3. https://elibrary.ru./Elibrary.ru [Электронный ресурс] : науч. электрон. б-ка / ООО Науч. электрон. б-ка. – Электрон. текстовые. и табл. дан. – [Москва]: ООО Науч. электрон. б-ка., 2000

12. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ

№ пп	Название предприятия	№ договора, дата заключения (Начало и окончание договора)
1	ООО ПП «Комбинат пищевых продуктов» №133 от 22.12.2021 г.	№133 от 22.12.2021 г. 22.12.2021-31.12.2026
2	ООО «Юзовская пивоваренная компания» №97 от 05.11.2020 г.	№97 от 05.11.2020 г. 05.11.2020-01.09.2023
3	ООО «БКК ГРУПП»	№190 от 12.09.2024 до 01.01.2028

17. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Фамилия, имя, отчества	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/ внешнего совместительства; на условиях договора гражданско-правового характера (далее – договор ГПХ)	Должность, ученая степень, ученое звание	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании
Антошина Ксения Анатольевна	По основному месту работы	Должность – заведующий кафедрой технологии и организации 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. Диплом о профессиональной переподготовке 932420240352 рег. № 131/23 от 06.10.2023 г. по программе «Документоведение и архивоведение» с 01.12.2021 по 31.10.2022 гг., 1080 часов, ГОУ ВПО «Донецкий национальный университет», г. Донецк, ДНР, РФ.
Владимиров Сергей Владимирович	По основному месту работы	Должность - доцент, кандидат технических наук, ученое звание-доцент	Высшее, оборудование перерабатывающих и пищевых производств, инженер-механик, диплом кандидата технических наук ДК №052311 Доцент-аттестат ЦА № 000092 от 28.07.2018г	1. Удостоверение о повышении квалификации №771802829940 от 27.05.2022г., «Работа в электронной информационно- образовательной среде», 16 часа, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Российский экномический университет имени Г.В.Плеханова», г. Москва. 2. Удостоверение ПК №612400025296 от 10.09.2022г., «Актуальные вопросы преподавания в образовательных учреждениях высшего образования: нормативно-правовое, психолого- педагогическое и методическое сопровождение», 24 часов, ФГБОУ ВО "Донской государственный технический университет", г. Ростов-на-Дону 3. Удостоверение о ПК №823200007481от 14.11.2022г., «Организационные и психолого-педагогические основы инклюзивного высшего образования», 72 часа, ФГАОУВО "Крымский федеральный университет имени В.И. Вернадского", г. Ялта

Палий Наталья Сергеевна	По основному месту работы	Должность – доцент кафедры туризма, ученая степень - кандидат экономических наук, ученое звание – доцент	Высшее, экономика предприятия, экономист, диплом кандидата экономических наук ДК № 040229	Сертификат участника международного воркшопа «Этика в работе педагога», 02.03.2022-30.03.2022 г., ООО «Международный центр консалтинга и образования «Велес», 12 ч., г. Таганрог. Удостоверение о повышении квалификации №2988 от 25.03.2022 г. по программе «Техническое образование и инженерная педагогика», 22.03-25.03.2022 г., ФГБОУ ВО «Государственный аграрный университет Северного Зауралья», 32 часа, г. Тюмень. Удостоверение о повышении квалификации № №771802830039 от 27.05.2022 г. по дополнительной профессиональной программе повышения квалификации «Работа в электронной информационно- образовательной среде», 23.05-25.05.2022 г., ФГБОУВО "Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова", 16 часов, г. Москва. Удостоверение о повышении квалификации №612400026524 от 21.09.2022 г. по программе повышения квалификации «Актуальные вопросы преподавания в образовательных учреждениях высшего