

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна  
Должность: Проректор по учебно-методической работе  
Дата подписания: 16.02.2025 13:45:05  
Уникальный программный ключ:  
b066544bae1e449cd8bfce39267224a67ba271b1

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
(МИНОБРНАУКИ РОССИИ)**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И  
ТОРГОВЛИ ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО»  
(ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»)**

**КАФЕДРА ТЕХНОЛОГИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВА  
ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ имени Коршуновой А.Ф.**

УТВЕРЖДАЮ:

Проректор по учебно-методической работе

Л.В. Крылова

(подпись)

2024г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ  
ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ  
Б2.О.01. УЧЕБНАЯ ОЗНАКОМИТЕЛЬНАЯ ПРАКТИКА**

Укрупненная группа направлений подготовки 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Программа высшего образования – программа бакалавриата

Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль Технология мяса и мясных продуктов

Факультет ресторанно-гостиничного бизнеса

Курс, форма обучения:

очная форма обучения 1 курс

заочная форма обучения 2 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Донецк  
2024

Рабочая программа практической подготовки при проведении учебной ознакомительной практики для обучающихся по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (Профиль: Технология мяса и мясных продуктов) разработанная в соответствии с учебным планом, утвержденным Ученым советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»:

- в 2024 г. - для очной формы обучения;
- в 2024 г. - для заочной формы обучения.

**Разработчики:** Антошина Ксения Анатольевна, профессор, д-р. экон. наук  
Беззуб Валерия Сергеевна, ассистент *Тед*

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры технологии и организации производства продуктов питания имени Коршуновой А.Ф.

Протокол от "26" февраля 2024 года №14

Заведующий кафедрой технологии и организации производства продуктов питания имени Коршуновой А.Ф.

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

*К.А. Антошина*

СОГЛАСОВАНО:

Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса

*И.В. Кощавка*

«26» февраля 2024 г.

ОДОБРЕНО

Учебно - методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»

Протокол от "28" февраля 2024 года № 7

Председатель *Л.В. Крылова* Л.В. Крылова

© Антошина К.А., Беззуб В.С., 2024г  
© ФГБОУ ВО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2024г.

# 1. ОПИСАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

Наименование показателя	Наименование укрупненной группы направлений подготовки/ специальностей, направление подготовки/ специальность профиль/ магистерская программа/ специализация, программа высшего образования	Характеристика практической подготовки при проведении практики	
		Очная форма обучения	Заочная/ очно-заочная форма обучения
Количество зачетных единиц – 6	Укрупненная группа <b>19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»</b>	Обязательная Б2.О.01.(У)	
	Направление подготовки <b>19.03.03 Продукты питания животного происхождения</b>		
Общее количество часов – <b>216</b>	Профиль: <b>Технология мяса и мясных продуктов</b>	<b>Год подготовки</b>	
Количество часов в неделю для очной формы обучения: 54	Программа высшего образования – программа <b>бакалавриата</b>	1-й	2-й
		<b>Семестр</b>	
		2-й	4-й
		<b>Индивидуальные задания:</b>	
		Форма промежуточной аттестации: <b>зачет с оценкой</b>	

## 2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

**Целью** учебной ознакомительной практики обучающихся направления 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (Профиль: Технология мяса и мясных продуктов) является закрепление полученных в университете теоретических знаний, а так же адаптация обучающихся к социальной среде предприятия (организации) для приобретения социально-личностных компетенций, необходимых для работы в профессиональной сфере.

**Задачами** учебной практики являются изучение:

- формирования общего представления о производстве;
- организации производства на пищевых предприятиях;
- системы поставок сырья животного происхождения, сбыта готовой продукции;
- системы хранения и переработка продовольственного сырья;
- ассортимента выпускаемой продукции производства;
- правил эксплуатации механического и холодильного оборудования;
- обеспечения безопасности труда на производстве;
- проблем утилизации отходов производства и мероприятий по обеспечению экологичности производства;
- изучение организации технологической поточности в основных цехах;
- приобретение практических навыков и знаний по специальности в цехах основного производства;
- сбор материалов, необходимых для составления отчета по практике и оформление дневника;
- проверка и закрепление теоретических знаний, полученных в процессе обучения, в виде устной защиты отчета, в установленные учебным графиком, сроки.

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

Практическая подготовка при проведении практики Б2.О.01(У) «Учебная ознакомительная практика» относится к обязательной части учебного плана по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (Профиль: Технология мяса и мясных продуктов) заключается в приобретении и реализации задач и обязанностей по профессиональной деятельности в производственно-технологической, организационно-управленческой, научно-исследовательской, расчетно-проектной, маркетинговой и педагогической сферах. В связи с этим первым этапом в практической подготовке профессионала является учебная ознакомительная практика на предприятиях пищевой промышленности.

Образовательно-квалификационная характеристика бакалавра для сферы

пищевой промышленности предусматривает решение типовых задач профессиональной деятельности, направленные на организацию и совершенствование деятельности пищевых предприятий, специализированных цехов, имеющих функции пищевого производства, по рациональному использованию сырья, полуфабрикатов и продуктов животного происхождения, продуктов переработки (вторичное сырье) и отходов, пищевых ингредиентов и добавок, с применением технологического - оборудования, приборов, на основе нормативной, проектно-технологической документации, санитарных, ветеринарных и строительных норм и правил, международных стандартов, современных и инновационных методов и средств контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов, прочих инструментов исследования качества, функционирования системы качества, с эффективной эксплуатацией баз данных технологического, технического характера и данных мониторинга экологической и биологической безопасности продовольствия и окружающей среды.

Для прохождения учебной ознакомительной практики необходимы умения и знания, сформированные в процессе теоретического и практического обучения по дисциплинам: «Технология мяса и мясных продуктов», «Технология продуктов из гидробионтов», «Технология продуктов и организация мини-производств», «Общие технологии пищевых производств», «Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов», «Основы охраны труда», «Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных», «Процессы и аппараты пищевых производств», «Физико-химические основы и общие принципы переработки сырья животного происхождения», «Оборудование предприятий отрасли» и тд.

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

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

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1.Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 <sub>УК-1</sub> Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие. ИДК-2 <sub>УК-1</sub> Определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи. ИДК-3 <sub>УК-1</sub> Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи.

<p>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</p>	<p>ИДК-1<sub>УК-2</sub> Формулирует проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта. ИДК-2<sub>УК-2</sub> Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемые результаты их решения. ИДК-3<sub>УК-2</sub> Анализирует план-график реализации проекта в целом и выбирает оптимальный способ решения поставленных задач</p>
<p>УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде</p>	<p>ИДК-1<sub>УК-3</sub> Определяет свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели. ИДК-2<sub>УК-3</sub> При реализации своей роли в команде учитывает особенности поведения других членов команды. ИДК-3<sub>УК-3</sub> Анализирует возможные последствия личных действий и планирует свои действия для достижения заданного результата.</p>
<p>УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)</p>	<p>ИДК-1<sub>УК-4</sub> Выбирает стиль делового общения на государственном языке Российской Федерации и иностранном языке в зависимости от цели и условий партнерства; адаптирует речь, стиль общения и язык жестов к ситуациям взаимодействия. ИДК-2<sub>УК-4</sub> Выполняет перевод профессиональных деловых текстов с иностранного языка на государственный язык Российской Федерации и с государственного языка Российской Федерации на иностранный. ИДК-3<sub>УК-4</sub> Ведет деловую переписку на государственном языке Российской Федерации и иностранном языке с учетом особенностей стилистики официальных и неофициальных писем и социокультурных различий в формате корреспонденции.</p>
<p>УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</p>	<p>ИДК-1<sub>УК-6</sub> Использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей. ИДК-2<sub>УК-6</sub> Определяет задачи саморазвития и профессионального роста, распределяет их на долго-, средне- и краткосрочные с обоснованием актуальности и определением необходимых ресурсов для их выполнения. ИДК-3<sub>УК-6</sub> Использует основные возможности и инструменты непрерывного образования (образования в течение всей жизни) для реализации собственных потребностей с учетом личностных возможностей, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.</p>
<p>ПК-1 Организует проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья,</p>	<p>ИДК-1<sub>ПК-1</sub> Организует проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, микробиологический и химико-бактериологический анализ состава сырья ИДК-2<sub>ПК-1</sub> Проводит спектральный, полярографический</p>

<p>полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания животного происхождения</p>	<p>анализ состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции ИДК-3<sub>ПК-1</sub> Проводит химические, физико-химические анализы, органолептические исследования, обрабатывает результаты экспериментов и делает выводы</p>
<p>ПК-2 Проводит исследования по повышению эффективности технологически процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения</p>	<p>ИДК-1<sub>ПК-2</sub> Подготавливает предложения по повышению эффективности производства, в частности внедрения безотходных и малоотходных технологий переработки животного сырья ИДК-2<sub>ПК-2</sub> Моделирует технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ ИДК-3<sub>ПК-2</sub> Осуществляет статистическую обработку экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания животного происхождения. Делает выводы и применяет их в практике</p>
<p>ПК-3 Организует производство продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>ИДК-1<sub>ПК-3</sub> Организует технологические операции по приемке, первичной переработке и обработке сырья животного происхождения, включая контроль качества сырья и полуфабрикатов ИДК-2<sub>ПК-3</sub> 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<sub>ПК-3</sub> Организует выполнение технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p>
<p>ПК-5 Способе управлять производственным процессом используя современные информационные технологии</p>	<p>ИДК-1<sub>ПК-5</sub> Применяет компьютерные технологии и базы данных в производственно-технологической области ИДК-2<sub>ПК-5</sub> Осуществляет поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения ИДК-3<sub>ПК-5</sub> Разрабатывает производственно-технологическую документацию, и отчетность по утвержденным формам</p>
<p>ПК-6 Оперативно управляет производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологически линиях</p>	<p>ИДК-1<sub>ПК-6</sub> Рассчитывает нормативы материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения ИДК-2<sub>ПК-6</sub> Осуществляет оформление изменений в технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продуктов питания животного происхождения ИДК-3<sub>ПК-6</sub> Разрабатывает планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения</p>



ПК-7 Способен разработать комплект проектно-технологической документации предприятий пищевой промышленности, работающих с сырьем животного происхождения	ИДК-1 <sub>ПК-7</sub> Использует программные продукты в проектировании предприятий индустрии питания ИДК-2 <sub>ПК-7</sub> Разрабатывает технико-экономическое обоснование проекта; ИДК-3 <sub>ПК-7</sub> Обеспечивает информационное сопровождение проектной деятельности
ПК-8 Разрабатывает проекты реконструкции и технологического перевооружения действующих предприятий по производству пищевой продукции из сырья животного сырья	ИДК-1 <sub>ПК-8</sub> Знает основные принципы реконструкции предприятий по производству пищевой продукции из сырья животного сырья ИДК-2 <sub>ПК-8</sub> Разрабатывает производственную программу предприятия ИДК-3 <sub>ПК-8</sub> Обеспечивает соблюдение принципов процесса производства пищевой продукции при проектировании предприятий

В результате практической подготовки при проведении практики обучающийся должен:

**знать:**

- принципы работы производственного предприятия пищевой промышленности;
- основные положения, законы, понятия и методы исследований необходимые для решения задач при производстве продуктов питания животного происхождения
- организацию поставок сырья и полуфабрикатов;
- требования к качеству полуфабрикатов и готовой продукции;
- правила эксплуатации и технического обслуживания основных видов оборудования для производства продуктов питания животного происхождения;

**уметь:**

- проводить анализ качества сырья и готовой продукции;
- определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции;
- анализировать и обрабатывать информацию для решения профессиональных задач с учетом основных требований информационной безопасности;
- использовать основные положения, законы, понятия и методы исследований необходимые для решения задач при производстве продуктов питания животного происхождения.

**владеть:**



- ведением технологического процесса производства изделий;
- навыками сбора, обработки, анализа и систематизации информации для решения профессиональных задач;
- практическими навыками постановки и решения актуальных задач;
- контролем качества сырья и готовой продукции

## 5. ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

Этап практики (тема)	Описание содержания работы на каждом этапе (теме)
<b>1.Общая организационная характеристика предприятия</b>	Организационные вопросы прохождения практики. Оформление на практику, получение пропусков, инструктаж по технике безопасности, охране труда, правилам пожарной безопасности; составление графика
	прохождения практики на предприятии. Ознакомительная экскурсия по предприятию.
	Изучение общих сведений о предприятии: наименование предприятия, режим работы, мощность, специализация, форма собственности, правовой статус, реквизиты, ведомственную подчиненность, место расположения предприятия, режим работы, вид деятельности предприятия, организационно-технологическую структуру предприятия.
	Ознакомление материально-технической базы предприятия: основные фонды предприятия, общие технические характеристики здания и отдельных его элементов, номенклатуру помещений и их функциональное назначения; водоснабжение, канализация, теплоснабжение, холодоснабжение, электроснабжение, вентиляции и т.д. Характеристика системы управления предприятием и стратегических направлений его деятельности: схема управления предприятием, основные и вспомогательные подразделения; функциональные обязанности руководителей различных уровне на предприятии; функциональная подчиненность структурных подразделений промышленного предприятия.

<b>2. Организация снабжения предприятия сырьем. Организация складского хозяйства</b>	Ознакомление с системой снабжения предприятия, наименованием поставщиков сырья и вспомогательных материалов, содержание договоров, средства и режимы доставки товарных запасов. Контроль качества во время приема сырья.
	Изучение структуры складских помещений (охлаждаемых и неохлаждаемых) для хранения сырья и готовой продукции, средства транспортировки по территории предприятия и т.п. Контроль качества во время хранения сырья.
<b>3. Общие вопросы организации деятельности предприятия на</b>	Сертификация продукции пищевой промышленности. Изучение нормативной документации предприятия.
	Осуществление инспекционного контроля за сертифицированной продукцией. Изучение Стандарта предприятия, на основании которого осуществляется контроль качества выпускаемой продукции на предприятии и инспекционный контроль за сертифицированной продукцией.
<b>4. Организация производственной деятельности в цехах предприятия</b>	Изучение организационно-технического состояния цеха (ов) предприятия пищевой промышленности, определение материально-технического оснащения цеха (ов). Ознакомление с характеристикой и назначением, размещением оборудования (линий), инвентаря, приспособлений на каждом рабочем месте с учетом основных принципов производства.
	Изучение ассортимента выпускаемых пищевых продуктов, производимого на данном предприятии, состав его рецептур, а также режимы, сроки хранения .
	Ознакомление с правилами техники безопасности, требованиями к размещению и обслуживанию производственных линий(оборудования), размещению и организации рабочих мест, а также требованиями безопасности, предъявляемые к организации производственных процессов и направленные на предупреждение производственного травматизма. Изучение мероприятий на предприятии для обеспечения санитарно-гигиенической безопасности, в т.ч. производственная санитария, методы дезинфекции и дератизации, санитарная обработка помещений, производственных линий (оборудования), инвентаря, личная гигиена персонала и т.д.

<b>5.Индивидуальное задание</b>	Предусматривает разработку конкретного узкого задания, связанного с базой практики и направленного на углубление имеющихся и
	получение новых знаний по будущей специальности или предполагающее решение конкретной производственной задачи (ситуации).
<b>6.Оформление результатов практики</b>	Оформление отчета и индивидуального задания
	Защита отчета

## 6. СТРУКТУРА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

	Количество часов/ дней	
	очная форма обучения	заочная (очно-заочная) форма обучения
<b>Общая организационная характеристика предприятия</b>		
Организационные вопросы прохождения практики.	8/1	8/1
Изучение общих сведений о предприятии.	8/1	8/1
Ознакомление материально-технической базы предприятия.	24/3	24/3
<b>Организация снабжения предприятия сырьем. Организация складского хозяйства</b>		
Ознакомление с системой снабжения предприятия.	24/3	24/3
Изучение структуры складских помещений.	24/3	24/3
<b>Общие вопросы организации деятельности на предприятии</b>		
Изучение нормативной документации предприятия.	8/1	8/1
Осуществление инспекционного контроля за сертифицированной продукцией.	16/2	16/2
<b>Организация производственной деятельности в цехах предприятия</b>		
Изучение организационно-технического состояния цеха (ов) предприятия пищевой промышленности.	32/3	32/3
Изучение ассортимента выпускаемых пищевых продуктов.	32/3	32/3
Ознакомление с правилами техники безопасности. Изучение мероприятий на предприятии для	16/3	16/3

обеспечения санитарно-гигиенической безопасности.		
<b>Индивидуальное задание</b>	16/2	16/2
<b>Оформление результатов практики</b>		
Оформление отчета и индивидуального задания	4/1	4/1
Защита отчета	4/1	4/1
<b>Итого</b>	<b>216/28</b>	<b>216/28</b>

## 7. 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.

## 8. ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

Во время учебной ознакомительной практики обучающимися выполняются индивидуальные задания, которые получают от руководителя практики от университета. Выполнение индивидуального задания направлено на углубление знаний по направлению подготовки или решение конкретной производственной задачи (ситуации).

Индивидуальное задание должно быть связано с деятельностью базы практики и направлено на изучение как отдельных видов сырья, полуфабрикатов, так и научного обоснования и фактического исследования отдельных приемов технологического процесса.

Примерные темы индивидуальных заданий:

1. Анализ процесса замораживания, размораживания мяса и мясопродуктов на предприятии.

2. Характеристика сырья. Пищевая ценность и свойства мяса птицы. Технология полуфабрикатов из мяса птицы.

3. Ассортимент и технология колбасных изделий из мяса птицы.

4. Ассортимент и технология консервных изделий из мяса птицы

5. Условия хранения мяса и мясопродуктов на производстве. Предложения по их улучшению.

6. Анализ схемы технологического процесса обработки птицы на производстве. Приготовление полуфабрикатов.

7. Предложения по совершенствованию процесса механической обработки пищевых отходов из птицы и расширению ассортимента полуфабрикатов из них.

8. Процесс механической обработки чешуйчатой рыбы. Определение количества отходов при обработке рыбы на предприятии. Анализ рыбных отходов на предприятии.

9. Анализ процесса механической обработки осетровых пород рыб. Определение норм отходов.

10. Посол рыбы. Получение сушеной, копченой и вяленой рыбы.

11. Технология колбасных изделий из мяса птицы.

12. Охлаждение, замораживание и дефростация рыбы.

13. Особенности технологий рыбных консервов.

14. Требования к молоку, первичная обработка, транспортировка и прием молока.

15. Технология питьевого молока и сливок. Характеристика основных способов свертывания молока.

16. Сущность, условия и преимущества процесса замораживания мяса, виды замораживания.

17. Эффективность использования вторичного мясного сырья в колбасном производстве. Основные направления использования костного остатка. Основные направления технологического использования белков крови.

18. Ассортимент колбасных изделий. Характеристика сырья для колбасного производства. Вязка колбас, сарделек и сосисок.

19. Сущность и назначение процесса измельчения мяса перед посолом. Особенности процесса куттерования мяса. Технология посола мяса, виды посола.

20. Режимы и сроки тепловой обработки колбас. Условия охлаждения колбасных изделий. Режимы копчения колбасных изделий.

**9. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ И  
ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ**

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

**10. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ**

Соответствие государственной шкалы оценивания академической  
успеваемости

<b>Сумма баллов за все виды учебной деятельности</b>	<b>По государственной шкале</b>	<b>Определение</b>
90-100	«Отлично» (5)	отличное выполнение с незначительным количеством неточностей
80-89	«Хорошо» (4)	в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 10%)
75-79		в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 15%)
70-74	«Удовлетворительно» (3)	неплохо, но со значительным количеством недостатков
60-69		выполнение удовлетворяет минимальные критерии
35-59	«Неудовлетворительно» (2)	с возможностью повторной аттестации
0-34		с обязательным повторным изучением дисциплины (выставляется комиссией)



## 11. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

### **Основная:**

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.

### **Электронные ресурсы:**

- 1 Османова, Ю. В. Пищевые технологии [ Электронный ресурс ]: конспект лекций для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация

общественного питания» оч. и заоч. форм обучения / Ю. В. Османова ; М-во образования и науки ДНР, ГОВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского", Каф. технологии в ресторан. хоз-ве . — Донецк : [ДонНУЭТ], 2017 . — Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.

2 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 ДонНУЭТ.

## 12. 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

## 13. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ

№ пп	Название предприятия	№ договора, дата заключения (Начало и окончание договора)
1	ООО «Галактика»	№101-9/88 от 18.06.2021 18.06.2021-31.12.2026
2	ООО «БКК ГРУПП»	№190 от 12.09.2024 до 01.01.2028
3	ООО «Торговый дом «Горняк»	№4 от 01.11.2024 г. 01.11.2024 - 31.12.2028

**14. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ  
ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ**

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.
Беззуб Валерия Сергеевна	По основному месту работы	Должность - ассистент	Высшее, Технология и организация производства продуктов питания», ДонНУЭТ №0001973	Сертификат о повышении квалификации № 0418, 30.09.2020 Учебная программа ШПМ по 4-ем направлениям, 20 часов, Государственная организация высшего профессионального образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», Школа педагогического мастерства.