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)
«28» 02 2025г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ
Б2.О.02. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ 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 2 курс

заочная форма обучения 3 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Донецк
2025

Рабочая программа практической подготовки при проведении «Производственная технологическая практика» для обучающихся по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профилю Технология мяса и мясных продуктов, разработана в соответствии с учебным планом, утвержденным Ученым советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»:

- в 2025 г. - для очной формы обучения;
- в 2025 г. - для заочной формы обучения.

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой
Протокол от " 03 " 02 2025 года № 19

Зав. кафедрой технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой, д-р экон. наук, доцент

_____ К.А. Антошина
(подпись) (фамилия и инициалы)

СОГЛАСОВАНО
Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса

_____ И.В. Кощавка
(подпись) (фамилия и инициалы)

Дата « 03 » 02 2025 года.

ОДОБРЕНО
Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»
Протокол от « 26 » 02 2025 года № 7
Председатель _____ Л.В. Крылова
(подпись)

© Османова Ю.В., 2025 год
© ФГБОУ ВО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2025 год

1. ОПИСАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

<table>
<tr><td rowspan="2">Наименование показателя</td><td rowspan="2">Наименование укрупненной группы направлений подготовки/ специальностей, направление подготовки/ специальность профиль/ магистерская программа/специализация, программа высшего образования</td><td colspan="2">Характеристика практической подготовки при проведении практики</td></tr>
<tr><td>Очная форма обучения</td><td>Заочная/ очно-заочная форма обучения</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Количество зачетных единиц – 6</td><td>Укрупненная группа 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»</td><td colspan="2" rowspan="2">Обязательная Б2.О.02.(П)</td></tr>
<tr><td>Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения</td></tr>
<tr><td>Общее количество часов – 216</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>2-й</td><td>3-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td>4-й</td><td>6-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>

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

Производственная технологическая практика является составной частью основной профессиональной образовательной программы высшего образования и представляет собой одну из форм организации учебного процесса, содействует закреплению теоретических знаний, установлению необходимых деловых контактов университета с предприятиями, организациями и учреждениями. В процессе прохождения практики развиваются общекультурные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции будущих специалистов.

Производственная технологическая практика проводится для приобретения обучающимися практических навыков работы по направлению подготовки, формирования умений принимать самостоятельные решения на конкретных участках работы в реальных условиях, формирования у обучающихся целостного представления о содержании, видах и формах профессиональной деятельности.

Цель производственной технологической практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, в том числе технологической - приобретение практических навыков работы в области производства пищевой продукции, лабораторного исследования и оценки качества пищевой продукции.

Задачи производственной практики:

- закрепление и развитие теоретических и практических знаний, полученных обучающимися при изучении специальных дисциплин;

- изучение проектной и технологической документации;

- приобретение профессиональных навыков выполнения работ, связанных с производством продуктов питания;

- ознакомление: со структурой и производственной программой предприятия с вопросами организации и планирования производства, с технологией основных видов работ, с вопросами обеспечения безопасности жизнедеятельности при выполнении работ, а также изучение передовых методов труда и приобретение опыта организационной работы;

- закрепление теоретических знаний в области технологии и организации

пищевого производства;

- изучение вопросов охраны труда;

- приобретение практических навыков в сфере производства продуктов питания.

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

Производственная технологическая практика студентов 2 курса очной и 3 курса заочной форм обучения направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (Профиль: Технология мяса и мясных продуктов) проводится в 4 семестре в течение 4 недель в соответствии с учебными планами подготовки бакалавров соответствующих направлений.

Базы производственной технологической практики определены договорами между университетом и предприятиями питания всех форм собственности.

Практика студентов проводится на современных предприятиях пищевой промышленности, соответствующих требованиям программы практики и Положению о практике. Практика охватывает круг вопросов, связанных с особенностями технологий, организацией и ведением технологического процесса на предприятии, сбор данных, необходимых для выполнения отчета по производственной технологической практике, оценивать и анализировать производственно-технологические и экономические показатели работы предприятия, регулирование технологическим процессам, обеспечение производство конкурентоспособной продукцией и сокращение материальных и трудовых затрат на ее изготовление.

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**:

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	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

действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	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-2 Проводит исследования по повышению эффективности технологически х 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-5 Способе управлять производственным процессом используя современные информационные технологии	ИДК-1$_{ПК-5}$ Применяет компьютерные технологии и базы данных в производственно-технологической области ИДК-2$_{ПК-5}$ Осуществляет поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения ИДК-3$_{ПК-5}$ Разрабатывает производственно-технологическую документацию, и отчетность по утвержденным формам
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-7 Способен разработать комплект проектно-технологической документации предприятий пищевой промышленности, работающих с сырьем животного происхождения	ИДК-1$_{ПК-7}$ Использует программные продукты в проектировании предприятий индустрии питания ИДК-2$_{ПК-7}$ Разрабатывает технико-экономическое обоснование проекта; ИДК-3$_{ПК-7}$ Обеспечивает информационное сопровождение проектной деятельности
ПК-8 Разрабатывает проекты реконструкции	ИДК-1$_{ПК-8}$ Знает основные принципы реконструкции предприятий по производству пищевой продукции из сырья

и технологического перевооружения действующих предприятий по производству пищевой продукции из сырья животного сырья	животного сырья ИДК-2$_{ПК-8}$ Разрабатывает производственную программу предприятия ИДК-3$_{ПК-8}$ Обеспечивает соблюдение принципов процесса производства пищевой продукции при проектировании предприятий
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
ПК-10 Разрабатывает справочные и вспомогательные материалы по трансферу технологий, коммерциализации прав на результаты исследовательской деятельности и средств индивидуализации	ИДК-1$_{ПК-10}$ Разрабатывает бизнес-планы коммерциализации прав на результаты интеллектуальной деятельности в области науки и техники и средств индивидуализации и их согласование ИДК-2$_{ПК-10}$ Осуществляет подготовку предложений по проведению рекламных компаний, акций и методов информирования заинтересованных организаций и лиц, направленных на коммерциализацию прав на РИД в области науки и техники и СИ ИДК-3$_{ПК-10}$ Осуществляет справочную и методическую помощь при подготовке и ведении заявок на гранты и механизмы финансирования деятельности в сфере науки и техники

В результате практической подготовки при проведении практики обучающийся должен:

знать:

− основные технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения;

− назначение, принципы действия и устройство технологического оборудования;

− технологии производства и организации производственных и технологических процессов.

− методы технохимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения;

− причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных

технологических линиях; основы управления качеством продукции;

− положение о разработке системы качества «Анализ рисков и критических контрольных точек» и «Система менеджмента безопасности пищевой продукции», надлежащих производственных практик;

− математическое моделирование технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ;

− показатели эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения;

− методики расчета норм расхода и потерь сырья, полуфабрикатов и вспомогательных материалов и тары.

уметь:

− анализировать и выявлять факторы, влияющие на качество технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения;

− визуально оценивать исправность технологического оборудования и контрольно-измерительных приборов;

− пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения;

− проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химикобактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физикохимический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности;

− проводить стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания животного происхождения в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями; − пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях;

− разрабатывать и внедрять систему производственного контроля;

− разрабатывать и внедрять мероприятия по повышению безопасности продукции на основе системы качества «Анализ рисков и критических контрольных точек» и

«Система менеджмента безопасности пищевой продукции», надлежащих производственных практик; корректировать показатели качества продукции в технологической документации в связи с их улучшением;

− применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ;

− применять статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания животного происхождения;

− использовать стандартное программное обеспечение при разработке технологической части проектов пищевых организаций и подготовке заданий на разработку смежных частей проектов.

− производить расчеты норм расходов и потери сырья, полуфабрикатов и материалов; рассчитывать потребности в сырье, материалах и тары.

владеть:

- навыками контроля технологических режимов и параметров производства продуктов питания животного происхождения; - методами контроля для правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания животного происхождения;

- способами разработки технологической документации по ведению технологического процесса для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения;

- входным и технологическим контролем качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства;

- внедрением систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции;

- способами разработки и внедрения мероприятий по повышению безопасности продукции на основе системы качества «Анализ рисков и критических контрольных точек» и «Система менеджмента безопасности пищевой продукции»;

- методами математического моделирования технологических процессов производства

продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ в целях оптимизации производства, разработки новых технологий и технологических схем производства продуктов питания животного происхождения;

- подготовкой предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий переработки животного сырья;

- организацией работ по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения; - методами установления норм расходов и потерь сырья, полуфабрикатов и материалов при постановке на производство новых видов продукции и контроля технологического процесса их производства; 5

5. ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

Этап практики (тема)	Описание содержания работы на каждом этапе (теме)
1.Общая организационная характеристика предприятия	Характеристика структуры и типа предприятия, программу производственной деятельности, организацию сбыта готовой продукции и перспективные направления дальнейшего развития предприятия. Описание перечня основных и вспомогательных цехов, отделов и служб; схему взаимосвязи основных и вспомогательных подразделений. Технико-экономические характеристики представляют собой анализ планово-экономической отчетности и результатах деятельности цеха, подразделения, службы и т.п. Организация поставок на предприятие сырья, материалов, тары и реализация готовой продукции включает перечень видового состава сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары с указанием поставщиков
	Перспективы развития предприятия разрабатывают исходя из анализа производственной деятельности за истекший период с учетом реальных возможностей осуществления предлагаемых направлений развития производства, сбыта продукции, выбора поставщиков и потребителей продукции и т.п., возможности расширения производства продукции как по ассортименту, так по количеству и качеству.

2. Характеристика технологического процесса на предприятии	Анализируется ассортимент выпускаемой продукции по укрупненным группам и внутри групп, делаются выводы о его достаточности, расширении или наоборот – сокращении. Анализ ведется как по количественным показателям, так и по качественным. Производственная мощность предприятия выбирается из отчетных данных предприятия за конкретный период времени (месяц, квартал, год), что позволяет оценить количество продукции, выпускаемое в единицу времени (смену, сутки, год) при наиболее полном использовании основного оборудования и производственных площадей предприятия
3. Нормативное и техническое обеспечение технологических процессов производства	Необходимо представить эскиз плана цеха по производству заданного вида продукции. Эскиз цеха представляет собой план (вид сверху) размещения в цехе технологического оборудования, средств механизации. На эскизе должны быть изображены столы и другие приспособления для выполнения отдельных технологических операций. При наличии в цехе вспомогательных помещений их необходимо включить в эскиз с указанием назначения этих помещений. К эскизу плана цеха прилагается спецификация - перечень всех предметов, которые находятся на эскизе.
	Описывается также устройство, работа и эксплуатация основного оборудования, конвейеров и поточно-механизированных линий в последовательности соответствующей порядку выполнения технологических операций по отдельным видам производства. Провести анализ работы оборудования с точки зрения соответствия технологическим требованиям, указав недостатки в работе и их влияние на качество выпускаемой продукции.
	Обучающиеся характеризуют обеспеченность предприятия комплектом нормативной документации, регламентирующей выпуск стандартной продукции, и приводят копии документов (НД на сырье, материалы, тару, заданную готовую продукцию и ТИ) в приложении к отчету по практике. Обучающиеся должны изучить организацию работы производственной лаборатории (при ее наличии), составить схемы технохимического и бактериологического контроля производства заданного вида продукции

4. Организация вспомогательного производства на предприятии	Задачи и функции складского хозяйства на пищевом перерабатывающем предприятии, в котором обучающиеся проходят производственную технологическую практику (планирование работ; приемка, обработка сырья и полуфабрикатов, организация надлежащего хранения, создание условий для исключения повреждений, порчи продукции, поддержание необходимой температуры, влажности, постоянный контроль и своевременное обеспечение производственного процесса, упаковка и транспортировка готовой продукции). На современном промышленном производстве процессы транспортировки и складирования все более интегрируются в единый автоматизированный комплекс, управляемый с применением современных информационных технологий.
5. Безопасность жизнедеятельности и охрана труда	Составить для производства данной продукции перечень опасных участков работы, дать характеристику опасности для работающих на этих участках и выполнить анализ служб по обеспечению безопасности жизнедеятельности. По мере необходимости обосновать и разработать конкретные мероприятия по совершенствованию системы защиты работающих на данном предприятии.
6.Индивидуальное задание	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).
7.Оформление результатов практики	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
Общая организационная характеристика предприятия		
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
Организация снабжения предприятия сырьем. Организация складского хозяйства		
Ознакомление с системой снабжения предприятия.	24/3	24/3

Изучение структуры складских помещений.	24/3	24/3
Общие вопросы организации деятельности на предприятии		
Изучение нормативной документации предприятия.	8/1	8/1
Осуществление инспекционного контроля за сертифицированной продукцией.	16/2	16/2
Организация производственной деятельности в цехах предприятия		
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 обеспечения санитарно-гигиенической безопасности.	16/3	16/3
Индивидуальное задание	16/2	16/2
Оформление результатов практики		
Оформление отчета и индивидуального задания	4/1	4/1
Защита отчета	4/1	4/1
Итого	**216/28**	**216/28**

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 производственной технологической практики на перерабатывающих предприятиях обучающиеся выполняют индивидуальные задания, тема которых согласовывается с руководителем практики от университета.

Индивидуальные задания направлены на углубление знаний по направлению подготовки или решение конкретной производственной задачи. Индивидуальное задание должно быть связано с деятельностью данной

производственной базы и направлено на изучение, как отдельных видов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, так и научного обоснования и фактическое исследования отдельных приемов технологического процесса производства пищевой продукции.

1. Организационная форма и тип предприятия, его уставные функции. Структура аппарата управления.

2. Характеристика видов продукции, выпускаемой предприятием

3. Организация снабжения сырьём предприятия.

4. Организация хранения скоропортящихся продуктов на предприятии.

5. Организация хранения продуктов с длительными сроками хранения на предприятии.

6. Краткая характеристика технологического процесса производства продукции мясо-перерабатывающей промышленности (мясной/колбасной/мясных консервов/быстрозамороженной продукции).

7. Документация на продукцию, производимую предприятием.

8. Оборудование для подготовки сырья к пуску в производство.

9. Оборудование для предубойного содержания.

10. Оборудование для первичной обработки скота (разделка, жиловка, обвалка) сырья.

11. Оборудование для смешивания компонентов рецептуры, образования однородных смесей.

12. Оборудование для формования полуфабрикатов.

13. Оборудование для тепловой (сушки, варки основным способом, варки на пару, обжарки, запекания, копчения) обработки полуфабрикатов.

14. Оборудование для производства консервированной продукции.

15. Оборудование для охлаждения/осадки/стабилизации продукции.

16. Оборудование для хранения сырья и полуфабрикатов, готовой продукции на предприятии.

17. Оборудование для производства быстрозамороженной мясной продукции.

18. Организация соблюдения техники безопасности на предприятии.

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

Форма контроля	**Максимальное количество баллов**	**Всего**
	За вид работы	
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	

10. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Соответствие государственной шкалы оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	**По государственной шкале**	**Определение**
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 c.— 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 c.— 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 c.— 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

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.
Милохова Татьяна Анатольевна	По основному месту работы	Должность - доцент, кандидат технических наук	Высшее специальность «Технология питания» квалификация: инженер-технолог диплом кандидата наук КА № 000282	2. Удостоверение о ПК №771802830023, 27.05.2022 Работа в электронной информационно-образовательной среде. 16 часов. ФГБОУВО "Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова", Москва 3. Удостоверение о ПК №612400026483, 21.09.2022 Преподавания в образовательных учреждениях высшего образования: нормативно-правовое, психолого-педагогическое и методическое сопровождение. 24 часа. ФГБОУ ВО "Донской государственный технический университет", Ростов- на-Дону.