

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна  
Должность: Проректор по учебно-методической работе  
Дата подписания: 27.10.2025 13:54:45  
Уникальный программный ключ:  
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

**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 А.Ф. КОРШУНОВОЙ**

УТВЕРЖДАЮ:  
Проректор по учебно-методической работе  
Л.В. Крылова  
" 26 " \_\_\_\_\_ 2025 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ  
ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ**

**Б2.0.02 УЧЕБНАЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА**  
(название учебной дисциплины)

Укрупненная группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии  
Программа высшего образования программа бакалавриата  
Направление подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья  
Профиль Технология мучных и кондитерских изделий  
Институт, факультет ресторанно-гостиничного бизнеса  
Курс, форма обучения:  
очная форма обучения 2 курс  
заочная форма обучения 2 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц  
с ограниченными возможностями  
здоровья и инвалидов

**Донецк  
2025**

Рабочая программа учебной практической подготовки при проведении учебной технологической практики для обучающихся по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, профиль Технология мучных и кондитерских изделий, разработанная в соответствии с учебным планом, утвержденным Ученым советом университета:

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

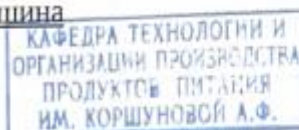
Разработчик: Кириллова Н.В., ст. преподаватель 

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

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

  
(подпись)

К.А. Антошина



СОГЛАСОВАНО

Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса

  
(подпись)

И.В. Кошавка



Дата «03» 02 2025 года

ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом Университета

Протокол от «26» февраля 2025 года № 7

Председатель

(подпись)

  
Л.В. Крылова

## 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 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»                                                                                                                        | Обязательная Б2.О.02. (П)                                      |                                      |
|                                                        | Направление подготовки 19.03.02 <i>Продукты питания из растительного сырья</i>                                                                                                             |                                                                |                                      |
| Общее количество часов – <b>216</b>                    | Профиль:<br><br>Технология мучных и кондитерских изделий                                                                                                                                   | Год подготовки                                                 |                                      |
| Количество часов в неделю для очной формы обучения: 54 | Программа высшего образования – программа <b>бакалавриата</b>                                                                                                                              | 2-й                                                            | 2-й                                  |
|                                                        |                                                                                                                                                                                            | <b>Семестр</b>                                                 |                                      |
|                                                        |                                                                                                                                                                                            | 4-й                                                            | 4-й                                  |
|                                                        |                                                                                                                                                                                            | <b>Индивидуальные задания:</b>                                 |                                      |
|                                                        |                                                                                                                                                                                            |                                                                |                                      |
|                                                        |                                                                                                                                                                                            | Форма промежуточной аттестации:<br><b>зачет с оценкой</b>      |                                      |

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

Цель учебной технологической практики - получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, поэтапное углубление и закрепление в условиях предприятий пищевой промышленности знаний, полученных в высшем учебном заведении при изучении теоретических дисциплин, знакомство с основными и вспомогательными производствами пищевых предприятий; приобретение практических навыков по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья.

Основная задача практики и главное ее назначение в том, чтобы дать возможность обучающемуся почувствовать себя участником процесса организации производства пищевой продукции, решать те же задачи, которые возложены на обслуживающий и производственный персонал, и нести ответственность за выполняемую работу. В этот период обучающийся знакомится с работой основных цехов пищевых предприятий, вспомогательными службами, собирает материал для выполнения в дальнейшем курсовых проектов, курсовых работ, выпускной квалификационной работы, получает профессиональные навыки работы на пищевых предприятиях.

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

Практическая подготовка при проведении практики Б2.О.02(П) «Учебная технологическая практика» относится к обязательной части учебного плана по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (Профиль: Технология мучных и кондитерских изделий). Практика базируется на знаниях, полученных при изучении следующих дисциплин: «Органической химии», «Аналитической химии и физико-химических методах исследования», «Основы технологии отрасли».

Учебная технологическая практика является предшествующей для таких дисциплин, как: «Биохимия», «Процессы и аппараты пищевых производств», «Оборудование предприятий отрасли», «Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья», «Стандартизация, метрология, сертификация продуктов питания» и др. Учебная технологическая практика формирует глубокие знания по организации и осуществлению технологического процесса производства продукции в сфере пищевых производств, разработке и внедрению прогрессивных технологических процессов, подбор оптимальных режимов производства, 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:**

| <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-1УК-1 Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие.<br>ИДК-2УК-1 Определяет и ранжирует информацию, требуемую решения поставленной задачи.<br>ИДК-3УК-1 Осуществляет информации для решения поставленной задачи.<br>ИДК-4УК-1 При обработке информации отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок, формирует собственные мнения и суждения, аргументирует свои выводы.<br>ИДК-5УК-1 Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки.                                                                                                                                         |
| 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-1УК-2 Формулирует проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта.<br>ИДК-2УК-2 Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемые результаты их решения.<br>ИДК-3УК-2 Анализирует план-график реализации проекта в целом и выбирает оптимальный способ решения поставленных задач.<br>ИДК-4УК-2 В рамках поставленных задач определяет имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы.<br>ИДК-5УК-2 Оценивает решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач |

|                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде</p>                                                               | <p>ИДК-1УК-3 Определяет свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели.</p> <p>ИДК-2УК-3 При реализации своей роли в команде учитывает особенности поведения других членов команды.</p> <p>ИДК-3УК-3 Анализирует возможные последствия личных действий и планирует свои действия для достижения заданного результата.</p> <p>ИДК-4УК-3 Осуществляет обмен информацией, знаниями и опытом с членами команды, оценивает других членов команды для достижения поставленной цели.</p> <p>ИДК-5УК-3 Соблюдает установленные нормы и правила командной работы, несет личную ответственность за общий результат.</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-1УК-4 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.</p> <p>ИДК-2УК-4 Выполняет перевод профессиональных деловых текстов с иностранного языка на государственный язык Российской Федерации и с государственного языка Российской Федерации на иностранный.</p> <p>ИДК-3УК-4 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>ИДК-4УК-4 Представляет свою точку зрения при деловом общении и в публичных выступлениях.</p> |
| <p>УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</p>       | <p>ИДК-1УК-6 Использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей.</p> <p>ИДК-2УК-6 Определяет задачи саморазвития и профессионального роста, распределяет их на долго- средне- и краткосрочные с обоснованием актуальности и определением необходимых ресурсов для их выполнения.</p> <p>ИДК-3УК-6 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>УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах</p>                                                     | <p>ИДК-1УК-9 Знает понятие инклюзивной компетентности, ее компоненты и структуру.</p> <p>ИДК-2УК-9 Знает предмет, цель, роль и место адаптивной физической культуры в социальной и профессиональной сферах.</p> <p>ИДК-3УК-9 Умеет дифференцированно использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах с учетом особенностей лиц с отклонениями в состоянии здоровья.</p> <p>ИДК-4УК-9 Имеет опыт применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах</p>                                                                                                                                                                                                                                                        |

|                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>ПК-1 Выполняет лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>                      | <p>ИДК-1ПК-1 Организует проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья микробиологический и химико-бактериологический анализ состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья;<br/>ИДК-2ПК-1 Проводит организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья;<br/>ИДК-3ПК-1 Проводит лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья;</p>                                                                                                                                             |
| <p>ПК-2 Осуществляет информационно-аналитическую поддержку принятия управленческих решений по обеспечению конкурентоспособности организации на рынках пищевой и перерабатывающей промышленности</p> | <p>ИДК-1ПК-2 Применяет знания по основам маркетинговой информационной системы организации для поддержки принятия управленческих решений по обеспечению конкурентоспособности организации на рынках пищевой и перерабатывающей промышленности;<br/>ИДК-2ПК-2 Формирует маркетинговую стратегию организации на основе мониторинга, анализа и прогнозирования товарных рынков и рынков факторов производства в области пищевой и перерабатывающей промышленности;</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                                                                                                                     | <p>ИДК-3ПК-2 Осуществляет мониторинг, анализ и прогнозирование товарных рынков и рынков факторов производства в области пищевой перерабатывающей промышленности;</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <p>ПК-3 Способен оперативно управлять технологическим процессом производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>                              | <p>ИДК-1ПК-3 Осуществляет технологические операции хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями;<br/>ИДК-2ПК-3 Осуществляет контроль технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями;<br/>ИДК-3ПК-3 Осуществляет контроль технологических операций производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков в соответствии с технологическими инструкциями;<br/>ИДК-4ПК-3 Осуществляет контроль технологического процесса производства консервов и пищекокцентратов в соответствии с техническими инструкциями;<br/>ИДК-5ПК-3 Осуществляет контроль технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями;</p> |

|                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК-4 Способен управлять организационно-технологического процессом производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях            | ИДК-1ПК-4 Осуществляет контроль технологического процесса хранения и переработки зерна и семян;<br>ИДК-2ПК-4 Осуществляет контроль технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;<br>ИДК-3ПК-4 Осуществляет контроль технологического процесса производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков;<br>ИДК-4ПК-4 Осуществляет контроль технологического процесса производства консервов и пищевых концентратов;<br>ИДК-5ПК-4 Осуществляет контроль технологического процесса производства растительных масел, жиров и жирозаменителей; |
| ПК-5 Способен осуществлять оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях                           | ИДК-1ПК-5 Организует ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья;<br>ИДК-2ПК-5 Управляет качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях;<br>ИДК-3ПК-5 Разрабатывает системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья;                                                                                                      |
| ПК-6 Способен организовывать Эффективное стратегическое Управление развитием производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях | ИДК-1ПК-6 Разрабатывает новые технологии производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях;<br>ИДК-2ПК-6 Проводит исследования новых технологий производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях<br>ИДК-3ПК-6 Внедряет новые технологии производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях;                                                                                                                                                                           |
| ПК-8 Способен разработать комплект проектно-технологической документации предприятий пищевой промышленности, работающих с растительным сырьем                                   | ИДК-1ПК-8 Использует программные продукты в проектировании предприятий индустрии питания<br>ИДК-2ПК-8 Разрабатывает технико-экономическое обоснование проекта;<br>ИДК-3ПК-8 Обеспечивает информационное сопровождение проектной деятельности                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

В результате практической подготовки при проведении практики обучающийся должен:

**знать:**

структуру пищевых предприятий, требования к конкретным должностям и профессиям персонала предприятий;

основные составные вещества пищевых продуктов и их роль в питании человека;

основные процессы пищевых технологий и их влияние на ход технологического процесса и качество пищевых продуктов;

основы технологий производства сыра.

**уметь:**



использовать современные методы комплексной оценки свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции хлебопекарного, кондитерских и макаронных производств, позволяющих устанавливать и строго соблюдать параметры технологического процесса на всех этапах производства от приёма сырья до выпуска готовой продукции;

проводить теоретические и экспериментальные исследования;

находить оптимальные и рациональные технические режимы осуществления основных процессов и аппаратов пищевых производств;

выявлять основные факторы, определяющие скорость технологического процесса; - использовать полученные при прохождении практики знания и навыки для успешного и мотивированного освоения ОПОП.

**владеть:**

правилами личной гигиены работников пищевых предприятий; - основными правилами техники безопасности и охраны труда.

методами оценки свойств пищевого сырья растительного происхождения на основе использования фундаментальных знаний в области химии, биотехнологии, микробиологии.

## 5. ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

| Этап практики (тема)                                                   | Описание содержания работы на каждом этапе (теме)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Общая характеристика предприятия, коммунальное обеспечение предприятия | Организационные вопросы прохождения практики. Оформление на предприятия практику, получение пропусков, инструктаж по технике безопасности, охране труда, правилам пожарной безопасности; составление графика прохождения практики на предприятии. Ознакомительная экскурсия по предприятию. Ознакомление материально-технической базы предприятия: основные фонды предприятия, общие технические характеристики здания и отдельных его элементов, номенклатуру помещений и их функциональное назначения; водоснабжение, теплоснабжение, холодоснабжение, электроснабжение, вентиляции и т.д |
| 2. Структура управления предприятием                                   | Изучение общих сведений о предприятии: наименование предприятием предприятия, режим работы, мощность, специализация, форма собственности, правовой статус, реквизиты, ведомственную подчиненность, место расположения предприятия, режим работы, вид деятельности предприятия, организационно-технологическую структуру предприятия. Характеристика системы управления предприятием и стратегических направлений его деятельности.                                                                                                                                                          |
| 3. Основные технологические схемы производства                         | Изучение технологических аспектов производства пищевой продукции на предприятии                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 4. Технологическая служба предприятия                                  | Штат и структура технологической службы. Порядок планирования технологического процесса. Производственный контроль на предприятии. Стандартизация и сертификация на предприятии. Мероприятия по улучшению качества изделий.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 5. Охрана труда и техника безопасности на предприятии                  | Изучение общих сведений об охране труда и технике безопасности на предприятии                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 6. Электрическое и коммунальное обеспечение предприятия                | Электроснабжение. Теплоснабжение. Водоснабжение и вентиляция. Холодоснабжение. Вентиляция и кондиционирование. Топливоснабжение.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |



|                                    |                                                                                                                                                                                                                                                        |
|------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 7. 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). |
| 8. 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 |
| <b>Общая характеристика предприятия</b>                                                              |                        |                                       |
| Организационные вопросы прохождения практики. Ознакомление материально-технической базы предприятия. | 8/1                    | 8/1                                   |
| <b>Структура управления предприятием</b>                                                             |                        |                                       |
| Изучение общих сведений о предприятии                                                                | 24/3                   | 24/3                                  |
| <b>Основные технологические схемы производства</b>                                                   |                        |                                       |
| Изучение технологических аспектов производства пищевой продукции на предприятии                      | 48/6                   | 48/6                                  |
| <b>Технологическая служба предприятия</b>                                                            |                        |                                       |
| Штат и структура технологической службы.                                                             | 16/2                   | 16/2                                  |
| Порядок планирования технологического процесса.                                                      | 16/2                   | 16/2                                  |
| Производственный контроль на предприятии.                                                            | 16/2                   | 16/2                                  |
| Стандартизация и сертификация на предприятии.                                                        | 16/2                   | 16/2                                  |
| Мероприятия по улучшению качества изделий.                                                           | 16/2                   | 16/2                                  |
| <b>Охрана труда и техника безопасности на предприятии</b>                                            | 16/2                   | 16/2                                  |
| <b>Электрическое и коммунальное обеспечение предприятия</b>                                          |                        |                                       |
| Электроснабжение, теплоснабжение, водоснабжение и т.п.                                               | 16/2                   | 16/2                                  |
| <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

## **ИНВАЛИДОВ**

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**

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 хлебопекарной/кондитерской/макаронной продукции.

7. Документация на продукцию, производимую предприятием.

8. Оборудование для подготовки сырья к пуску в производство.

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

10. Оборудование для формования полуфабрикатов.

11. Оборудование для тепловой (выпечки, сушки) обработки полуфабрикатов.

12. Оборудование для охлаждения/выстойки/стабилизации продукции.

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

14. Организация соблюдения техники безопасности на предприятии.

15. Планировка помещений предприятий питания и расстановка оборудования.

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

| Форма контроля                                                                                      | Максимальное количество баллов |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|-------|
|                                                                                                     | За вид работы                  | Всего |
| Текущий контроль:<br>– содержательная часть отчета;<br>– индивидуальное задание;<br>– защита работы | 40                             | 40    |
|                                                                                                     | 40                             | 40    |
|                                                                                                     | 20                             | 20    |
| Промежуточная аттестация                                                                            | Зачет с оценкой                | 100   |
| <b>Итого за семестр</b>                                                                             | 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. Никифорова, Т. А. Введение в технологии производства продуктов питания : учебное пособие для СПО / Никифорова Т.А., Волошин Е.В.. – Саратов : Профобразование, 2020. – 135 с. – ISBN 978-5-4488-0602-5. – Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/91856.html>. – Режим доступа: для авторизир. пользователей.

2. Коршунова, А. Ф. Физико-химические основы технологии продуктов питания [Электронный ресурс] : учеб. пособие для студентов оч. и заоч. Форм обучения направления

подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», специализация «Технология в ресторанном хозяйстве» / А. Ф. Коршунова, Н. В. Кравченко ; М-во образования и науки ДНР, ГОВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского", Каф. технологии в ресторан. хоз-в. — Донецк : [ДонНУЭТ], 2016 . — 181 с.

3. Могильный, М. П. Новые сырьевые компоненты для производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий (характеристика, использование) / М. П. Могильный, Е. В. Шрамко; под ред. М. П. Могильного. - М: ДеЛипринт, 2016. — 231 с.

#### **Дополнительная:**

1. Тарасенко, С. С. Технология крупяного производства. Часть I. Теоретические основы технологии крупы : учебное пособие / С. С. Тарасенко, Н. П. Владимиров. — Оренбург : Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2017. — 150 с. — ISBN 978-5-7410-1798-2. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/78843.html>. - Режим доступа: для авторизир. пользователей.

2. Тарасенко, С. С. Современная технология мукомольного производства. Теоретические основы технологии муки: учебное пособие для СПО / С. С. Тарасенко, Н. П. Владимиров. — Саратов : Профобразование, 2020. — 173 с. — ISBN 978-5-4488-0558-5. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/92165.html>. — Режим доступа: для авторизир. пользователей.

3. Коршунова, А.Ф. Технология продуктов питания с использованием растительного сырья Донецкого региона: монография / А.Ф. Коршунова — Донецк: ГО ВПО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2018. — 408с.

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.

5. Фёдорова, Р. А. Технология и организация производства продуктов переработки зерна, хлебобулочных и макаронных изделий: учебно-методическое пособие / Р. А. Фёдорова, О. В. Головинская. — Санкт-Петербург : Университет ИТМО, Институт холода и биотехнологий, 2015. — 79 с. — ISBN 2227-8397. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/68207.html>. — Режим доступа: для авторизир. пользователей.

6. Магомедов, Г. О. Технологии продуктов питания из растительного сырья. Мучные кондитерские изделия. Лабораторный практикум : учебное пособие / Г.О. Магомедов, И.В. Плотникова, Т.А. Шевякова. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. — 148 с. — ISBN 978-5- 00032-346-5. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/86285.html>. — Режим доступа: для авторизир. пользователей.

## **12. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ**

1. Автоматизированная библиотечная информационная система UNILIB [Электронный ресурс] — Версия 1.100. — Электрон. дан. — [Донецк, 1999- ]. — Локал. сеть Науч. б-ки ГО ВПО Донец. нац. ун-та экономики и торговли им. М. Туган-Барановского. — Систем. требования: ПК с процессором ; Windows ; транспорт. протоколы TCP/IP и IPX/SPX в ред. Microsoft ; мышь. — Загл. с экрана.

2. IPRbooks: Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : [«АЙ Пи Эр Медиа»] / [ООО «Ай Пи Эр Медиа»]. — Электрон. текстовые, табл. и граф. дан. — Саратов, [2018— URL: <http://www.iprbookshop.ru>. — Загл. с экрана.

3. 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. — URL:

<https://elibrary.ru>. – Загл. с экрана.

5. Национальная Электронная Библиотека.

6. «Полпред Справочники» [Электронный ресурс] : электрон. б-ка / [База данных экономики и права]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва : ООО «Полпред Справочники», 2010-]. – URL: <https://polpred.com>. – Загл. с экрана.

7. Book on lime : Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : ООО «Книжный дом университета». – Электрон. текстовые дан. – Москва, 2017. – URL: <https://bookonlime.ru>. – Загл. с экрана.

8. Университетская библиотека ONLINE: Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : ООО «Директ-Медиа». — Электрон. Текстовые дан. – [Москва], 2001. – URL: <https://biblioclub.ru>. – Загл. с экрана.

9. Электронный каталог Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского [Электронный ресурс] / НБ ДонНУЭТ. – Электрон. дан. – [Донецк, 1999- ]. – URL: <http://catalog.donnuet.education>. – Загл. с экрана.

10. Официальный сайт ООО «Издательский дом «Гастроном» [Электронный ресурс]. – URL: <http://www.gastronom.ru/> – Загл. с экрана.

11. Официальный сайт «Миллион меню» [Электронный ресурс]. – URL: <http://www.mmenu.com/> – Загл. с экрана.

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

| № пп | Название предприятия               | № договора, дата заключения (Начало и окончание договора) |
|------|------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| 1    | ООО «Лаконд» №9 от 10.04.2020      | №9 от 10.04.2020 / 10.04.2020-31.12.2025                  |
| 2    | ООО «Мир хлеба» №131 от 10.12.2020 | №131 от 10.12.2020 г. / 10.12.2020-31.12.2025             |
| 3    | ООО «Галактика»                    | №101-9/88 от 18.06.2021<br>18.06.2021-31.12.2026          |
| 4    | ООО «БКК ГРУПП»                    | №190 от 12.09.2024 до 01.01.2028                          |

### **14. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

| ФИО педагогического (научно-педагогического) работника, осуществляющего руководство практической подготовкой при проведении практики | 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 <sup>1</sup> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|

|                                      |                              |                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--------------------------------------|------------------------------|---------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Кириллова<br>Наталья<br>Владимировна | По основному месту<br>работы | старший<br>преподав.<br>кафедры | Высшее,<br>Донецкий<br>национальный<br>университет<br>экономики и<br>торговли имени<br>Михаила Туган-<br>Барановского,<br>2014 г.,<br>«Товароведение и<br>коммерческая<br>деятельность»,<br>магистр<br>товароведения и<br>коммерческой<br>деятельности,<br>товаровед-<br>организатор<br>торговли | <p>1. ГО ВПО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», Школа педагогического мастерства, сертификат о повышении квалификации №0033 «Комплексное сопровождение образовательного процесса обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья», 08.11.2019 г.</p> <p>2. Сертификат о повышении квалификации № 0033 от 18 ноября 2019 года по программе «Особенности организации охраны труда и безопасности жизнедеятельности в образовательных организациях высшего профессионального образования», 36 часов. ГО ВПО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского».</p> <p>3. Диплом о профессиональной переподготовке RB 0522207032 от 20.05.2022 по программе «Экономика (Профиль: Маркетинг)», 1044 часа, ГО ВПО "ДонНУЭТ" ЦДПО, Донецк.</p> <p>4. Удостоверение о повышении квалификации № 612400027762 от 01.10.2022 по программе «Актуальные вопросы преподавания в образовательных учреждениях высшего образования: нормативно-правовое, психолого-педагогическое и методическое сопровождение», 24 часа, ФГБОУ ВО "Донской государственный технический университет", Ростов-на-Дону.</p> <p>5. Диплом о профессиональной переподготовке №932420240357 от 06.10.2023 по программе «Документоведение и архивоведение», 512 часов, ФГБОУ ВО "ДонГУ", Донецк.</p> <p>6. Диплом о профессиональной переподготовке №932420240357 от 06.10.2023 по программе «Документоведение и архивоведение», 512 часов, ФГБОУ ВО "ДонГУ", Донецк</p> |
|--------------------------------------|------------------------------|---------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|