Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 28.10.2026 08:23:52
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского»

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

УТВЕРЖДАЮ:
Проректор по учебно-методической работе
_____ Л.В. Крылова
(подпись)
«25» 03 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

Б2.О.01 УЧЕБНАЯ ОЗНАКОМИТЕЛЬНАЯ ПРАКТИКА

(шифр, название дисциплины)

Укрупненная группа направлений подготовки	19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии (код, наименование)
Образовательная программа высшего образования	– программа бакалавриата
Направление подготовки	19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (код, наименование)
Профиль	Технология мучных и кондитерских изделий (наименование)
Факультет	ресторанно-гостиничного бизнеса
Форма обучения, курс	очная форма, 1 курс заочная форма, 1 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Донецк
2026

Рабочая программа практической подготовки при проведении практики учебная ознакомительная практика для обучающихся по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (Профиль: Технология мучных и кондитерских изделий) разработана в соответствии с ОПОП ВО для набора обучающихся 2026 года.

Разработчик: Антошина К.А., д.э.н., доцент, заведующий кафедрой технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой

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

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры технологии и организации производства продуктов питания
имени А.Ф. Коршуновой
Протокол от «24» февраля 2026 года № 26

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

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

СОГЛАСОВАНО
Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса

_____ Конлавка И.В.
(подпись) (фамилия, инициалы)

Дата «24» февраля 2026 года

ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»
Протокол от «25» марта 2026 года № 8

Председатель_____ Крылова Л.В.
(подпись) (фамилия, инициалы)

© Антошина К.А., 2026 год
© Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2026 год

1. ОПИСАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

<table>
<tr><td rowspan="2">Наименование показателя</td><td rowspan="2">Наименование укрупненной группы направлений подготовки, направление подготовки, профиль, программа высшего образования</td><td colspan="2">Характеристика дисциплины</td></tr>
<tr><td>очная форма обучения</td><td>заочная форма обучения</td></tr>
<tr><td rowspan="4">Количество зачетных единиц – 6</td><td>Укрупненная группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии</td><td colspan="2" rowspan="2">Дисциплины (модули)
Обязательная часть
Б2.О.01</td></tr>
<tr><td>Направление подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (Профиль: Технология мучных и кондитерских изделий)</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Программа высшего образования – программа бакалавриата</td><td colspan="2">Год подготовки</td></tr>
<tr><td>1-й</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="3">Общее количество часов – 216</td><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td>2-й</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">Зачет с оценкой</td></tr>
</table>

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

Формирование у студентов первичного представления о структуре пищевой промышленности, производственных процессах, оборудовании и санитарно-гигиенических нормах, необходимых для организации производства продуктов питания, на основе теоретических и практико-ориентированных занятий в условиях вуза.

Задачи практики:

ознакомление со структурой пищевой промышленности:

изучение основных отраслей пищевой промышленности;

анализ производственной цепочки "сырье – переработка – готовый продукт";

изучение технологических процессов производства продуктов питания:

теоретическое рассмотрение стадий переработки сырья, применяемых технологий и технологических схем;

разработка условных технологических карт производства пищевых продуктов;

знакомство с видами сырья и его характеристиками:

изучение свойств и классификации сырья, применяемого в различных отраслях;

рассмотрение влияния технологических факторов на качество продукции;

ознакомление с санитарно-гигиеническими и производственными требованиями:

изучение нормативных документов, стандартов (ГОСТ, Технические регламенты ТС);

обсуждение систем обеспечения безопасности пищевых продуктов (HACCP, GMP, GHP и др.);

изучение и моделирование производственного оборудования:

ознакомление с назначением, принципом действия и устройством основного технологического оборудования пищевых производств;

изучение схем, макетов, видеоматериалов и 3D-моделей оборудования;

формирование профессиональных навыков в учебных условиях:

выполнение практических заданий: разработка технологических схем, расчет сырья, подбор оборудования;

решение ситуационных задач, имитирующих производственные условия;

развитие профессиональной терминологии и логического мышления:

закрепление базовых понятий и терминов в области пищевых технологий;

формирование системного подхода к анализу технологических процессов.

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

Практическая подготовка при проведении практики Б2.О.01 Учебная ознакомительная практика относится к вариативной части ОПОП ВО.

Практика вырабатывает умения и практические навыки, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических дисциплин Блока Б.1., способствует комплексному формированию универсальных и профессиональных компетенций.

Проведение учебной ознакомительной практики базируется на знаниях учебных дисциплин: Информатика и компьютерная техника. Информационные системы и технологии, Физика, Неорганическая химия, Аналитическая химия и физико-химические методы исследований, Органическая химия, Безопасность жизнедеятельности.

Проведение учебной ознакомительной практики является основополагающей для изучения учебных дисциплин, Физическая и коллоидная химия, Биохимия, Физико-химические основы технологии продуктов питания, Санитария и гигиена, Оборудования предприятий общественного питания, Теплотехника, Основы охраны труда, Микробиология пищевых продуктов, Технология полисахаридов и их применение в пищевой промышленности, Технология кондитерских изделий, Технология хлеба и макаронных изделий, Общие

технологии пищевых производств, Технология продуктов растительного происхождения и организация мини-производств, Основы технологии отрасли.

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-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1УК-1 Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними ИДК-2УК-1 Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению ИДК-3УК-1 Критически оценивает надежность источников информации, работает с противоречивой информацией из разных источников ИДК-4УК-1 Разрабатывает и аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ИДК-1$_{УК-2}$ Формулирует проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта. ИДК-2$_{УК-2}$ Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемые результаты их решения. ИДК-3$_{УК-2}$ Анализирует план-график реализации проекта в целом и выбирает оптимальный способ решения поставленных задач. ИДК-4$_{УК-2}$ В рамках поставленных задач определяет имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы. ИДК-5$_{УК-2}$ Оценивает решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач
УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	ИДК-1$_{УК-3}$ Определяет свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели. ИДК-2$_{УК-3}$ При реализации своей роли в команде учитывает особенности поведения других членов команды. ИДК-3$_{УК-3}$ Анализирует возможные последствия личных действий и планирует свои действия для достижения заданного результата. ИДК-4$_{УК-3}$ Осуществляет обмен информацией, знаниями и опытом с членами команды, оценивает идеи других членов команды для достижения поставленной цели. ИДК-5$_{УК-3}$ Соблюдает установленные нормы и правила командной работы, несет личную ответственность за общий результат.

УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	ИДК-1$_{УК-4}$ 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. ИДК-2$_{УК-4}$ Выполняет перевод профессиональных деловых текстов с иностранного языка на государственный язык Российской Федерации и с государственного языка Российской Федерации на иностранный. ИДК-3$_{УК-4}$ 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. ИДК-4$_{УК-4}$ Представляет свою точку зрения при деловом общении и в публичных выступлениях.
УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	ИДК-1УК-6 Оценивает свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные), оптимально их использует для успешного выполнения порученного задания ИДК-2УК-6 Определяет приоритеты профессионального роста и способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки по выбранным критериям ИДК-3УК-6 Выстраивает гибкую профессиональную траекторию, используя инструменты непрерывного образования, с учетом накопленного опыта профессиональной деятельности и динамично изменяющихся требований рынка труда
УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	ИДК-1$_{УК-9}$ Знает понятие инклюзивной компетентности, ее компоненты и структуру. ИДК-2$_{УК-9}$ Знает предмет, цель, роль и место адаптивной физической культуры в социальной и профессиональной сферах. ИДК-3$_{УК-9}$ Умеет дифференцированно использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах с учетом особенностей лиц с отклонениями в состоянии здоровья. ИДК-4$_{УК-9}$ Имеет опыт применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах.
ПК-1 Выполняет лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ИДК-1$_{ПК-1}$ 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; ИДК-2$_{ПК-1}$ Проводит организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья; ИДК-3$_{ПК-1}$ Проводит лабораторные исследования качества и

	безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья;
ПК-2 Осуществляет информационно-аналитическую поддержку принятия управленческих решений по обеспечению конкурентоспособности организации на рынках пищевой и перерабатывающей промышленности	ИДК-1$_{ПК-2}$ Применяет знания по основам маркетинговой информационной системы организации для поддержки принятия управленческих решений по обеспечению конкурентоспособности организации на рынках пищевой и перерабатывающей промышленности; ИДК-2$_{ПК-2}$ Формирует маркетинговую стратегию организации на основе мониторинга, анализа и прогнозирования товарных рынков и рынков факторов производства в области пищевой и перерабатывающей промышленности; ИДК-3$_{ПК-2}$ Осуществляет мониторинг, анализ и прогнозирование товарных рынков и рынков факторов производства в области пищевой и перерабатывающей промышленности;
ПК-3 Способен оперативно управлять технологическим процессом производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ИДК-1$_{ПК-3}$ Осуществляет технологические операции хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями; ИДК-2$_{ПК-3}$ Осуществляет контроль технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями; ИДК-3$_{ПК-3}$ Осуществляет контроль технологических операций производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков в соответствии с технологическими инструкциями; ИДК-4 $_{ПК-3}$ Осуществляет контроль технологических операций производства консервов и пищеконцентратов в соответствии с технологическими инструкциями ИДК-5$_{ПК-3}$ Осуществляет контроль технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями
ПК-4 Способен управлять организационно-технологическим процессом производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ИДК-1$_{ПК-4}$ Осуществляет контроль технологического процесса хранения и переработки зерна и семян; ИДК-2$_{ПК-4}$ Осуществляет контроль технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; ИДК-3$_{ПК-4}$ Осуществляет контроль технологического процесса производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков; ИДК-4$_{ПК-4}$ Осуществляет контроль технологического процесса производства консервов и пищеконцентратов; ИДК-5$_{ПК-4}$ 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-1$_{ПК-5}$ Организовывает ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья; ИДК-2$_{ПК-5}$ Управляет качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; ИДК-3$_{ПК-5}$ 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 линиях	ИДК-1$_{ПК-6}$ Разрабатывает новые технологии производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; ИДК-2$_{ПК-6}$ Проводит исследования новых технологий производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях ИДК-3$_{ПК-6}$ 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-1$_{ПК-8}$ Использует программные продукты в проектировании предприятий индустрии питания ИДК-2$_{ПК-8}$ Разрабатывает технико-экономическое обоснование проекта; ИДК-3$_{ПК-8}$ Обеспечивает информационное сопровождение проектной деятельности

В результате практической подготовки при проведении практики обучающийся должен:

знать:

– факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой пищевой продукции;

– системы программирования и программные средства для работы на персональном компьютере.

– безопасность жизнедеятельности; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания;

– требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и пищевых продуктов;

– методы и средства химического исследования сырья предприятий пищевой промышленности; основные методы измерений;

– отечественные и международные стандарты и нормы в области пищевых технологий, разработку нормативной документации с использованием инновационных технологий;

– основные средства и методы обеспечения безопасности, выполняет основные положения нормативной документации по защите персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий

уметь:

– анализировать сырье, полуфабрикаты, технологические процессы; реализует методы контроля и оценки качества продукции и услуг,

– рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу, правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчеты основных технологических процессов производства пищевых продуктов;

– работать в качестве пользователя персонального компьютера; использовать языки и системы программирования для решения профессиональных задач и работать с программными средствами общего назначения; создавать базы данных с использованием ресурсов сети Интернет.

– различать применять на практике методы обеспечения безопасности; проводить идентификацию опасностей, инструктаж и разъяснительную беседу по способам обеспечения безопасности; организовывать и проводит защитные мероприятия в чрезвычайных ситуациях; разрабатывать и реализовывать мероприятия по защите человека от негативных воздействий;

владеть:

– навыками критического восприятия информации;

– методами составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий;

– методами стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания;

– рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования, практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания;

– методами поиска и обмена информации в глобальных и локальных компьютерных сетях;

– техническими и программными средствами защиты информации при работе с компьютерными системами, включая приемы антивирусной защиты;

– методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания;

– методами расчета потребности предприятия питания в сырье в зависимости от его сезонности и кондиции;

– навыками поиска и обобщения информации об основных методах защиты персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий терминологией по управлению процессом продаж и контролю качества услуг;

5. ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

Этап практики (тема)	Описание содержания работы на каждом этапе (теме)
I этап адаптации	Ознакомление студентов с целями, задачами и структурой учебной практики. Проведение инструктажа по технике безопасности, охране труда и противопожарной безопасности в учебных помещениях. Получение методических рекомендаций, формирование индивидуального графика прохождения практики. Знакомство с историей, миссией и структурой университета, основными образовательными программами и внутренними нормативными документами, регулирующими учебный процесс. Ознакомление с внутренней инфраструктурой университета. Проведение обзорных экскурсий по учебным корпусам, библиотеке, административным и вспомогательным подразделениям. Демонстрация ресурсов информационно-образовательной среды вуза. Встречи с представителями кафедры и факультета, ознакомление с направлениями подготовки, перспективами профессионального развития,

Этап практики (тема)	Описание содержания работы на каждом этапе (теме)
	требованиями к уровню компетенций студентов.
II этап идентификации	Изучение должностной инструкции технолога на предприятиях разных отраслей пищевой промышленности. Анализ условий хранения и приемки сырья и полуфабрикатов. Теоретическое изучение нормативных требований к условиям приема, хранения и первичной обработки сырья и полуфабрикатов, включая параметры товарного соседства, допустимые сроки хранения, температурные режимы и средства транспортировки в заготовительные цеха. Знакомство с производственной логистикой заготовительных подразделений. Ознакомление с функциями и задачами основных цехов и технологических линий на примере типовой производственной программы. Изучение ассортимента сырья и выпускаемой продукции. Анализ видов перерабатываемого сырья и выпускаемых полуфабрикатов в различных производственных подразделениях, их классификация и специфика применения в технологическом процессе. Моделирование структуры технологических линий. Ознакомление с принципами организации технологических участков и линий в заготовительных цехах, последовательностью операций, требованиями к санитарии и поточности производства. Изучение технологического оснащения. Теоретическое рассмотрение типов оборудования, применяемого в заготовительных цехах (механическое, немеханическое, холодильное и др.), принципов его работы, назначения и требований к эксплуатации.
III этап самореализации	Общее состояние отрасли в Донецкой Народной Республике (в т.ч. характеристика предприятия). Анализ сырьевой базы отрасли, анализ конкурентной среды на примере предприятия. Тенденции и перспективы отрасли / развития конкретного предприятия по производству пищевых продуктов. Моделирование технологических процессов производства пищевых продуктов. Контроль соответствия качества и безопасности продукции. Формирование отчета и выполнение индивидуального задания.

6. СТРУКТУРА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

	Количество часов/ дней	
	очная форма обучения	заочная форма обучения
Организационные вопросы прохождения практики	8/1	8/1
Разработка плана-графика прохождения практики	8/1	8/1
Ознакомление с материально-технической базой кафедры	40/5	40/5
Изучение должностной инструкции технолога на предприятиях разных отраслей пищевой промышленности	16/2	16/2
Знакомство с производственной логистикой заготовительных подразделений Изучение ассортимента сырья и выпускаемой продукции	8/1	8/1
Моделирование структуры технологических линий Изучение технологического оснащения предприятия на конкретном примере	8/1	8/1
Общее состояние отрасли в Донецкой Народной Республике (в т.ч. характеристика предприятия).	8/1	8/1
Анализ сырьевой базы отрасли, анализ конкурентной среды на примере предприятия. Тенденции и перспективы отрасли / развития конкретного предприятия по производству пищевых продуктов.	8/1	8/1
Индивидуальное задание	56/7	56/7
Оформление результатов практики		
Оформление отчета и индивидуального задания	56/7	56/7
Защита отчета	8/1	8/1
Итого	**216/28**	**216/28**

7. ОБЕСПЕЧЕНИЕ 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; 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.

Примерный план отчета по учебной-ознакомительной практике

ВВЕДЕНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ИЗУЧЕНИЕ ДОЛЖНОСТНОЙ ИНСТРУКЦИИ ИНЖЕНЕРА-ТЕХНОЛОГА ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

1.1. Сущность и характеристика профессиональной деятельности инженера-технолога пищевой промышленности

1.2. Права и должностные обязанности инженера-технолога пищевой промышленности

1.3. Требования к профессиональной квалификации инженера-технолога пищевой промышленности.

РАЗДЕЛ 2. ХАРАКТЕРИСТИКА СОСТОЯНИЯ МУЧНОЙ И КОНДИТЕРСКОЙ ОТРАСЛИ

2.1. Характеристика современного состояния развития рынка мучных и кондитерских изделий в Донецкой Народной Республике.

2.2. Анализ сырьевой базы исследуемой отрасли.

2.3. Тенденции и перспективы развития мучной и кондитерской отрасли.

РАЗДЕЛ 3. ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ.

3.1. Техника безопасности на производственном участке на примере предприятия (…)

3.2. Технологическое оснащение линии по производству (…..)

3.3. Анализ технологической линии по производству (….)

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

ПРИЛОЖЕНИЯ

10. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Система оценивания
практической подготовки при прохождении практики

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

11. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Государственная шкала оценивания академической успеваемости

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

12. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная литература

1. Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров/ А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. – Москва: Дашков и К, 2018. – 496 с. − Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/85576.html. – Загл. с экрана.

2. Мглинец А. И. Технология продукции общественного питания : учебник / А. И. Мглинец, Н. А. Акимова, Г. Н. Дзюба [и др.] ; под редакцией А. И. Мглинец. − СПб. :

Троицкий мост, 2015. − 736 c. − ISBN 978-5-904406-15-8. − Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. − URL: http://www.iprbookshop.ru/40913.html. – Загл. с экрана.

3. Сборник рецептур блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях [Электронный ресурс]: справочник. – Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2017. – 339 c. − Текст

: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/70891.html. – Загл. с экрана.

Дополнительная литература:

1. ГОСТ Р 50763 – 2007. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению: общие технические условия [Текст] – Введ. 2007–12– 27. – М.: Стандартинформ, 2008. – 11 с.

2. ГОСТ Р 53104 – 2008. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания [Текст] – Введ. 2008–12–18. – М. : Стандартинформ, 2009. – 11 с.

3. ГОСТ Р 53105– 2008. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания: общие требования к оформлению, построению и содержанию [Текст] – Введ. 2008–12–18. – М. : Стандартинформ, 2009. – 11 с.

4. ГОСТ Р 53106-2008. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания [Текст]– Введ. 2008–12–18. – М. : Стандартинформ, 2009. – 10 с.

5. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.

6. Типовое Положение «О практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего профессионального образования Донецкой Народной Республики», утвержденного приказом Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 16 декабря 2015 г. № 911.

7. Бочкарева Н.А. Оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие. / Бочкарева Н.А. – Москва: Ай Пи Ар Медиа, 2020. – 434 c. − Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/94722.html. – Загл. с экрана.

8. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс]. – Москва: Дашков и К, 2019. – 208 c. − Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/85340.html. –Загл. с экрана.

9. Теплов В. И. Физиология питания [Электронный ресурс]: учебное пособие для бакалавров. / В.И. Теплов, В.Е. Боряев. – Москва: Дашков и К, 2019. – 456 c. − Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/85693.html. – Загл. с экрана.

10. Терминологический словарь для студентов направления подготовки 260800 «Технология продукции и организация общественного питания» / Б. В. Щербина, И. Р. Смирнова, Ю. М. Плаксин [и др.]. − М. : Российская международная академия туризма, Логос, 2016. − 260 c. − ISBN 978-5-98704- 776-7. − Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. − URL: http://www.iprbookshop.ru/51872.html. – Загл. с экрана.

Учебно-методические издания:

1. Положение о практике обучающихся, осваивающих основные образовательные программы высшего профессионального образования государственной организации высшего профессионального образования «Донецкий национальный университет экономики

и торговки имени Михаила Туган-Барановского» ПП 2-7 / УН от 06.05.2019 г.

13. 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]. – Режим доступа: 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. – Режим доступа : https://elibrary.ru. – Загл. с экрана.
4. Научная электронная библиотека «КиберЛенинка» [Электронный ресурс] / [ООО «Итеос» ; Е. Кисляк, Д. Семячкин, М. Сергеев]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва : ООО «Итеос», 2012-]. – Режим доступа : http://cyberleninka.ru. – Загл. с экрана.
5. «Полпред Справочник» [Электронный ресурс] : электрон. б-ка / [База данных экономики и права]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва : ООО «Полпред Справочники», 2010-]. – Режим доступа : https://polpred.com. – Загл. с экрана.
6. Book on lime : Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : ООО «Книжный дом университета». – Электрон. текстовые дан. – Москва, 2017. – Режим доступа : https://bookonlime.ru.– Загл. с экрана.
7. Университетская библиотека ONLINE : Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : ООО «Директ-Медиа». — Электрон. текстовые дан. – [Москва], 2001. – Режим доступа : https://biblioclub.ru**.** – Загл. с экрана.
8. Электронный каталог Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского [Электронный ресурс] / НБ ДонНУЭТ. – Электрон. дан. – [Донецк, 1999-]. – Режим доступа: http://catalog.donnuet.education – Загл. с экрана.
9. Официальный сайт ООО «Издательский дом «Гастроном» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.gastronom.ru/ – Загл. с экрана.
10. Официальный сайт «Миллион меню» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.mmenu.com/ – Загл. с экрана.

14. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ

Минимально необходимый для реализации ОПОП бакалавриата перечень материально-технического обеспечения включает аудиторный фонд в соответствии с утвержденным расписанием с использованием мультимедийного демонстрационного комплекса кафедры технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой (проектор, ноутбук).

15. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ 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. Удостоверение о ПК №800400005421, 18.11.2024 (вне плана), курсы при ЦДПО «Современные информационные технологии в образовательной среде» 36 ч., ФГБОУ ВО "ДОННУЭТ" ЦДПО, Донецк. 2. Диплом магистра 106104 0091113 рег. № 105/18, 10.07.2025 (вне плана), 38.04.01 Экономика (направленность (профиль): Экономика науки и образования и GR-технологии), 938 часов, ФГАОУ ВО «Южный федеральный университет», г. Ростов-на-Дону.
Филимонов Виталий Валериевич	Штатный	Должность-ассистент	Высшее, направление подготовки «Технология продукции и организация общественного питания, инженер-технолог»	1. Удостоверение о ПК №800400005486, 25.11.2024 (вне плана), курсы при ЦДПО 36ч., ФГБОУ ВО "ДОННУЭТ" ЦДПО, Донецк 2. Справка о прохождении стажировки, 03.03.2025, стажировка без отрыва 72ч., ООО "Сладкий поток", Макеевка.
Кощавка Вадим Николаевич	Штатный	Должность-ассистент	Высшее, направление подготовки «Технология продукции и организация общественного питания»	1. Удостоверение о ПК №800400005470, 25.11.2024 (вне плана), курсы при ЦДПО 36ч., ФГБОУ ВО "ДОННУЭТ" ЦДПО, Донецк
Чепелева Ирина Алексеевна	Штатный	Должность-старший преподаватель	Высшее, Товароведение	1. Удостоверение о ПК №800400005487, 25.11.2024 (вне плана), курсы при ЦДПО 36ч., ФГБОУ ВО "ДОННУЭТ" ЦДПО, Донецк 2. Удостоверение о ПК №ИЭ24 00370361, 02.10.2024 (вне плана), курсы ПК 36ч., ООО "Юрайт-Академия", Москва 3. Удостоверение о ПК №IT 45196938, 25.09.2024 (вне плана), курсы ПК 108ч., ООО "Образовательный центр "ИТ-перемена", г. Курган 4. Удостоверение о ПК №483104168691, 14.10.2024 (вне плана), курсы ПК

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
				108ч., ООО "Всерегиональный научно-образовательный центр "Современные образовательные технологии", Липецк 5. Удостоверение о ПК КПК 4379787754, 28.04.2025 (вне плана), курсы ПК 108ч., ООО "Высшая школа делового администрирования", Екатеринбург 6. Удостоверение о ПК 180003887217, 06.03.2025 (вне плана), курсы ПК 72ч., ООО "Центр повышения квалификации и переподготовки "Луч знаний", Красноярск 7. Удостоверение о ПК 193104959120, 12.03.2025 (вне плана), курсы ПК 72ч., ООО "Институт развития образования, повышения квалификации и переподготовки", Абакан