Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 30.10.2026 08:29:59
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfea392f7224a676a271b2

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 ОБОРУДОВАНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебно-методической работе _____ Л.В. Крылова
(подпись)
«_26_» ____02____ 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

Б2.О.03(П) ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ЭКСПЛУАТАЦИОННАЯ ПРАКТИКА

Укрупнённая группа направлений подготовки _*15.00.00 Машиностроение*_____
(код, наименование)
Программа высшего образования программа бакалавриата_____

Направление подготовки *15.03.02 Технологические машины и оборудование*_____
(код, наименование)
Профиль *Инженерия технических систем пищевой промышленности*_____
(наименование)
Институт _____*пищевых производств*_____

Форма обучения, курс:
очная форма обучения, 3 курс (план 2025)
заочная форма обучения, 4 курс (план 2025)

Донецк
2025

Рабочая программа практической подготовки при проведении производственной практики (эксплуатационной) для обучающихся по направлению подготовки 15.03.02 Технологические машины и оборудование, разработанная в соответствии с учебным планом, утвержденным Ученым советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»:
- 2025 г. - для очной формы обучения,
- 2025 г. - для заочной формы обучения

Разработчик: (ФИО, должность, учёная степень, учёное звание)
Миронова Н.А.- доцент, канд. техн. наук, доцент

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры *оборудования пищевых производств*
Протокол от «24» февраля 2025 года № 23

Заведующий кафедрой оборудования пищевых производств

КАФЕДРА ОБОРУДОВАНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ

_____ *В.А. Парамонова*
(подпись) (инициалы, фамилия)

СОГЛАСОВАНО:
Директор института пищевых производств

ИНСТИТУТ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ

_____ *Д.К. Кулешов*
(подпись) (инициалы, фамилия)
«24» февраля 2025 года

ОДОБРЕНО
Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»
Протокол от «26» февраля 2025 года № 7

Председатель _____ Л.В. Крылова
(подпись) (инициалы, фамилия)

© Миронова Н.А., 2025
© ФГБОУ ВО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2025

1. ОПИСАНИЕ ПРАКТИКИ

<table>
<tr><td rowspan="2">Наименование показателя</td><td rowspan="2">Наименование укрупнённой группы направлений подготовки / Направление подготовки / Профиль / Программа высшего образования</td><td colspan="2">Характеристика практической подготовки при проведении практики</td></tr>
<tr><td>очная форма обучения</td><td>заочная форма обучения</td></tr>
<tr><td rowspan="7">Количество зачётных единиц – 6</td><td rowspan="6">Укрупнённая группа направлений подготовки 15.00.00 Машиностроение</td><td colspan="2">Обязательная часть</td></tr>
<tr><td colspan="2">Год подготовки:</td></tr>
<tr><td>3-й</td><td>4-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td>6-й</td><td>Летняя сессия</td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостоятельная работа</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Общее количество часов – 216</td><td rowspan="3">Направление подготовки <u>15.03.02 Технологические машины и оборудование</u> Профиль: <u>«Инженерия технических систем пищевой промышленности»</u></td><td>212 ч.</td><td>212 ч.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Прочие виды работы:</td></tr>
<tr><td>Катт – 4 ч.</td><td>Катт – 4 ч.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Количество часов в неделю для очной формы обучения: 54</td><td rowspan="2">Программа высшего образования – программа бакалавриата</td><td colspan="2">Форма промежуточной аттестации:</td></tr>
<tr><td colspan="2">Зачёт с оценкой</td></tr>
</table>

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ

Цели:

- закрепление знаний, полученных обучающимися при изучении учебных дисциплин профессионального цикла;
- овладение профессиональными навыками и умениями;
- сбор фактического материала о профессиональной деятельности предприятия, на котором обучающийся проходит практику;
- получение опыта эксплуатации оборудования.

Задачи:

- изучение структуры и организации предприятия;
- ознакомление на уровне участка (цеха) с вопросами организации системы планово-предупредительных ремонтов на предприятии, охраны труда, системой материального снабжения, контролем качества продукции;
- изучение материалов, применяемых при производстве технологического оборудования;
- ознакомление с методами расчета и конструирования оборудования;
- изучение методов создания и испытания опытных образцов серийного оборудования;
- получение навыков использования инструментов, применяемых при эксплуатации оборудования;
- приобретение навыков работы с технической документацией;
- обучение основам организаторской деятельности в коллективе.

3. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Практика Б2.О.03(П) «Производственная эксплуатационная практика» относится к блоку 2 «Практики», обязательной части ОПОП ВО. Задачи «Производственной эксплуатационной практики» выполняются обучающимися на протяжении 4 недель после сдачи летней сессии (сосредоточенная практика).

Обеспечивающие дисциплины: «Виброакустика оборудования пищевых производств», «Транспортное оборудование пищевой и перерабатывающей промышленности», «Механическое оборудование ресторанного хозяйства», «Тепловое оборудование ресторанного хозяйства», «Холодильное и торговое оборудование», «Конструкторское сопровождение производства», «Сервисная деятельность в пищевой промышленности», «Основы технологии машиностроения», а также Б2.О.02(У) «Учебная технологическая практика».

Обеспечиваемые дисциплины: «Автоматизация процессов пищевых производств», «Технологическое оборудование пищевых производств», «Ремонт и монтаж машин и оборудования отрасли», «Расчет и конструирование оборудования отрасли».

4. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ 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*
1	*2*
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1$_{УК-1}$ Знает принципы сбора, отбора и обобщения (интерпретации) информации ИДК-2$_{УК-1}$ Умеет соотносить разнородные явления и систематизировать их в рамках избранных видов профессиональной деятельности ИДК-3$_{УК-1}$ Имеет навыки работы с информационными объектами и сетью Интернет, научного поиска, библиографического поиска, создания научных текстов
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$_{УК-2}$ В рамках поставленных задач определяет имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы
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

1	*2*
УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	ИДК-1$_{УК-4}$ Знает современную теоретическую концепцию культуры речи, орфоэпические, акцентологические, грамматические, лексические нормы русского литературного языка, грамматическую систему и лексический минимум одного из иностранных языков, универсальные закономерности структурной организации и самоорганизации текста ИДК-2$_{УК-4}$ Умеет использовать государственный и иностранный язык в профессиональной деятельности, логически верно организовывать устную и письменную речь ИДК-3$_{УК-4}$ Владеет техникой деловой речевой коммуникации, опираясь на современное состояние языковой культуры, навыками извлечения необходимой информации из оригинального текста на иностранном языке по профессиональной проблематике
ОПК-2 Способен применять основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации при решении задач профессиональной деятельности	ИДК-1$_{ОПК-2}$ Алгоритмизирует решение задач и реализует алгоритмы с использованием программных средств ИДК-2$_{ОПК-2}$ Применяет средства информационных технологий для поиска, хранения, обработки, анализа и представления информации
ОПК-5 Способен работать с нормативно-технической документацией, связанной с профессиональной деятельностью, с учетом стандартов, норм и правил	ИДК-1$_{ОПК-5}$ Демонстрирует знание основной базы нормативно-технической документации и правил работы с ней ИДК-2$_{ОПК-5}$ Использует основную нормативно-техническую документацию (ТУ, ГОСТ и др.) в процессе анализа и проектирования объектов профессиональной деятельности
ОПК-9 Способен внедрять и осваивать новое технологическое оборудование	ИДК-1$_{ОПК-9}$ Знает принципы внедрения и освоения нового технологического оборудования ИДК-2$_{ОПК-9}$ Умеет решать задачи развития науки, техники и технологии пищевых производств с учетом нормативно-правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности ИДК-3$_{ОПК-9}$ Владеет навыками решения задач развития науки, техники и технологии пищевых производств с учетом нормативно-правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности

В результате прохождения практики обучающийся должен:

знать:

- структуру и организацию предприятия, виды работ, которые там выполняются;
- правила организации рабочего места;
- конструктивные схемы и особенности оборудования, используемого (изготавливаемого) на данном предприятии;
- назначение оборудования, выданного в качестве индивидуальной темы, его характеристики и принцип действия;
- материалы, применяемые для изготовления различных деталей и узлов, а также точность и чистоту их обработки;
- средства механизации и автоматизации технологических процессов;

- правила обкатки оборудования;
- виды технической документации;

уметь:

- работать в коллективе;
- применять основные принципы самоорганизации и самообразования;
- работать с чертежами;
- выявлять резервы повышения интенсивности и экономичности процессов;
- составлять и оформлять в соответствии с требованиями стандартов отчет о практике с использованием материалов, полученных в цехах и отделах предприятий;

владеть:

- средствами информационных, компьютерных и сетевых технологий для поиска, хранения, обработки, анализа и представления информации;
- основными правила эксплуатации оборудования;
- основными методами и средствами выявления и устранения мелкий неисправностей;
- методами графического представления оборудования, схем и систем;
- пониманием влияния условий работы объекта профессиональной деятельности на правила его эксплуатации;
- современными информационно-коммуникативными средствами для коммуникации.

5. ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Этап практики	Описание содержания работы на каждом этапе
Организационно-подготовительный	Оформление документов для прохождения практики
	Производственное собрание
	Получение задания от руководителя практики
Основной	Изучение производства в отделах, службах и производственных цехах предприятия
	Изучение организационной структуры предприятия, номенклатуры оборудования, выпускаемого или эксплуатируемого на предприятии
	Приобретение практических навыков выполнения отдельных операций производственного цикла
	Сбор материалов для выполнения задания по практике
	Представление руководителю собранных материалов
	Выполнение заданий по практике
	Анализ собранных материалов, проведение расчетов, составление графиков, диаграмм
	Обсуждение с руководителем проделанной части работы
	Участие в решении конкретных профессиональных задач
Отчётный	Оформление отчета по производственной практике в соответствии с требованиями
	Устранение замечаний руководителя практики
	Сдача отчета о практике на кафедру
	Защита отчета

6. СТРУКТУРА ПРАКТИКИ

Этап практики и его содержание	Количество часов					
	очная форма обучения			заочная форма обучения		
	всего	в том числе		всего	в том числе	
		Катт[1]	**СР[2]**		**Катт[1]**	**СР[2]**
Организационно-подготовительный этап						
Оформление документов для прохождения практики	8	0,1	7,9	8	0,1	7,9
Производственное собрание	2	0,3	1,7	2	0,3	1,7
Получение задания от руководителя практики	2	0,3	1,7	2	0,3	1,7
Основной этап						
Изучение производства в отделах, службах и производственных цехах предприятия	24	0,3	23,7	24	0,3	23,7
Изучение организационной структуры предприятия, номенклатуры оборудования, выпускаемого или эксплуатируемого на предприятии	24	0,3	23,7	24	0,3	23,7
Приобретение практических навыков выполнения отдельных операций производственного цикла	48	0,3	47,7	48	0,3	47,7
Сбор материалов для выполнения задания по практике	20	0,3	19,7	20	0,3	19,7
Представление руководителю собранных материалов	2	0,3	1,7	2	0,3	1,7
Выполнение заданий по практике	10	0,3	9,7	10	0,3	9,7
Анализ собранных материалов, проведение расчетов, составление графиков, диаграмм	16	0,3	15,7	16	0,3	15,7
Обсуждение с руководителем проделанной части работы	4	0,2	3,8	4	0,2	3,8
Участие в решении конкретных профессиональных задач	24	0,3	23,7	24	0,3	23,7
Отчётный этап						
Оформление отчета по учебной практике в соответствии с требованиями	24	0,3	23,7	24	0,3	23,7
Устранение замечаний руководителя практики	6	0,1	5,9	6	0,1	5,9
Сдача отчета о практике на кафедру	2	0,1	1,9	2	0,1	1,9
Защита отчета	2	0,2	1,8	2	0,2	1,8
Итого по всем этапам практики:	**218**	**4**	**214**	**218**	**4**	**214**
Катт		4			4	
СР			214			214
ИК						
КЭ						
Каттэк						
Итого:	**216**			**216**		

Примечания: 1. Катт – контактная работа; 2. СР – самостоятельная работа

7. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ

Рабочая программа адаптирована для лиц с умеренными нарушениями функций зрения, слуха и речи (при наличии таких).

В ходе реализации дисциплины используются такие дополнительные методы обучения, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в зависимости от их индивидуальных особенностей:

1) для слабовидящих:

− лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;

− письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или могут быть заменены устным ответом;

− при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств;

− письменные задания оформляются увеличенным шрифтом.

2) для слабослышащих:

− лекции оформляются в виде электронного документа, либо предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

− письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;

− зачет, экзамен проводятся в письменной форме на компьютере; возможно проведение их в форме тестирования.

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

Процедура проведения зачета для обучающихся устанавливается с учетом их индивидуальных психофизических особенностей. Зачет может проводиться в несколько этапов.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения предусматривается использование технических средств, необходимых в связи с индивидуальными особенностями обучающихся. Технические средства могут быть предоставлены ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ», а также могут использоваться собственные технические средства.

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

Обеспечивается доступ к информационным и библиографическим ресурсам в информационно-телекоммуникационной сети Интернет для каждого обучающегося в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

1) для слабовидящих:

– в печатной форме увеличенным шрифтом;

– в форме электронного документа.

2) для слабослышащих:

– в печатной форме;

– в форме электронного документа.

8. ВОЗМОЖНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ ДЛЯ ВЫБОРА ТЕМАТИКИ ИНДИВИДУАЛЬНОГО ЗАДАНИЯ

1. Изучение конструкций и принципа действия овощерезок. Изучение правил эксплуатации оборудования. Выявление наиболее нагруженных пар в конструкции, анализ (выбор) методов снижения нагрузок.

2. Изучение конструкций и принципа действия тестомесильных машин. Изучение правил эксплуатации оборудования. Выявление наиболее нагруженных пар в конструкции, анализ (выбор) методов снижения нагрузок.

3. Изучение конструкций и принципа действия сушильных установок. Изучение правил эксплуатации оборудования. Выявление наиболее нагруженных пар в конструкции, анализ

(выбор) методов снижения нагрузок.

4. Изучение конструкций и принципа действия выпарных аппаратов. Изучение правил эксплуатации оборудования. Выявление наиболее нагруженных пар в конструкции, анализ (выбор) методов снижения нагрузок.

5. Изучение конструкций и принципа действия транспортирующих систем. Изучение правил эксплуатации оборудования. Выявление наиболее нагруженных пар в конструкции, анализ (выбор) методов снижения нагрузок.

6. Изучение конструкций и принципа действия дозаторов. Изучение правил эксплуатации оборудования. Выявление наиболее нагруженных пар в конструкции, анализ (выбор) методов снижения нагрузок.

7. Изучение конструкций и принципа действия разливочных автоматов. Изучение правил эксплуатации оборудования. Выявление наиболее нагруженных пар в конструкции, анализ (выбор) методов снижения нагрузок.

8. Изучение конструкций и принципа действия упаковочных машин и механизмов. Изучение правил эксплуатации оборудования. Выявление наиболее нагруженных пар в конструкции, анализ (выбор) методов снижения нагрузок.

9. Изучение конструкций и принципа действия теплообменных аппаратов. Изучение правил эксплуатации оборудования. Выявление наиболее нагруженных пар в конструкции, анализ (выбор) методов снижения нагрузок.

10. Изучение конструкций и принципа действия экстракторов. Изучение правил эксплуатации оборудования. Выявление наиболее нагруженных пар в конструкции, анализ (выбор) методов снижения нагрузок.

Тематика назначается руководителем практики.

Тематика индивидуального задания может предлагаться самим студентом, если она соответствует целям практики, актуальна, базируется на результатах НИРС, собственных научно-технических разработках или направлена на реконструкцию или модернизацию оборудования, на котором студент работал при прохождении практики или перед поступлением в вуз (для студентов заочной формы обучения - работает).

9. СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ ПО ПРАКТИКЕ

Оценочные средства детализируются по видам в оценочных материалах по практике, которые утверждаются на заседании кафедры.

Система оценивания практики Б2.О.03(П) «Производственная эксплуатационная практика»

Форма контроля	**Максимальное количество баллов**	
	За вид работы	**Всего**
Текущий контроль:		
- содержательная часть отчёта;	50	50
- индивидуальное задание;	30	30
- защита отчёта	20	20
При недоборе баллов студенты могут:		
- подготовить рефераты (доклады, эссе) по выбранной теме;	2	
- тезисы на конференции;	3	
- участие в олимпиаде, статьи и др.	10	
Промежуточная аттестация	зачёт с оценкой	100
Итого за семестр	100	

ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ
К ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

1. В каких узлах наиболее часто возникают повышенные нагрузки?
2. Какими методами можно снизить износ в оборудовании?
3. О чем говорит повышение температуры в рабочих узлах выше нормы?
4. Может ли шум и вибрация быть диагностическим признаком? Ответ поясните.
5. Какие визуальные методы диагностики оборудования Вы знаете?
6. Какие инструментальные методы диагностики оборудования Вы знаете?
7. Каким образом можно выявить уменьшение толщины стенки теплообменных аппаратов?
8. Что служит основным документом, регулирующим эксплуатацию и обслуживание конкретного оборудования?
9. Какова система защиты аппаратов, работающих под давлением?
10. Алгоритм замены смазки в ректорах (жидкая и консистентная смазки).

10. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Отчет по практике (по теме ВКР)

Пояснительная записка, балл	Защита отчета, балл	Сумма, балл
до 50	до 50	100

Государственная шкала оценивания
академической успеваемости

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

11. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная литература:

1. Варивода, А. А. Технологическое оборудование пищевых производств : учебник / А. А. Варивода, Т. В. Орлова, И. В. Соболь. — Вологда : Инфра-Инженерия, 2025. — 204 с. — ISBN 978-5-9729-2648-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/500279 (дата обращения: 10.03.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей

2. Гнездилова, А. И. Процессы и аппараты пищевых производств : учебник / А. И. Гнездилова. — Вологда : Инфра-Инженерия, 2025. — 172 с. — ISBN 978-5-9729-2363-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/500270 (дата обращения: 03.03.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Парамонова В.А., Кудрявцев В.Н. Монтаж, эксплуатация, диагностика и ремонт оборудования отрасли (механического, теплового). Практикум [Текст] : учеб. пособие для студентов направления подготовки 15.03.02 «Технологические машины и оборудование", профиль "Оборудование перерабатывающих и пищевых производств", всех форм обучения / В.А. Парамонова В. Н. Кудрявцев; М-во науки и высшего образования РФ, ФГБОУ ВО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского", Каф. оборудования пищевых пр-в. - Донецк : ДОННУЭТ, 2023. - 218, [1] с.

Дополнительная литература:

1. Яковлев, О. В. Технологическое оборудование отрасли : учебник / О. В. Яковлев, С. А. Соколов, А. А. Яшонков. — Керчь : КГМТУ, 2021. — 284 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/261611 (дата обращения: 10.03.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Ермолаев, В. А. Процессы и аппараты пищевых производств : учебное пособие / В. А. Ермолаев. — Кемерово : Кузбасский ГАУ, 2021. — 162 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/449957 (дата обращения: 03.03.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Техническая эксплуатация и ремонт технологического оборудования : учебное пособие для СПО / Р. С. Фаскиев, Е. В. Бондаренко, Е. Г. Кеян, Р. Х. Хасанов. — Саратов : Профобразование, 2020. — 261 с. — ISBN 978-5-4488-0692-6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/92179.html (дата обращения: 30.09.2020). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

4. Глобин, А. Н. Монтаж и эксплуатация технологического оборудования для переработки продукции животноводства : учебное пособие / А. Н. Глобин, А. И. Удовкин. — Саратов : Вузовское образование, 2017. — 257 с. — ISBN 978-5-906172-15-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/61089.html (дата обращения: 30.09.2020). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

5 Яцков А.Д. Диагностика, монтаж и ремонт технологического оборудования пищевых производств [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.Д. Яцков, А.А. Романов. Тамбов : Изд-во Тамб. гос. техн. ун-та, 2006. – 120 с. – Режим доступа: http://window.edu.ru/resource/735/38735.

Учебно-методические издания:

1. Поперечный, А. Н. Процессы и аппараты пищевых производств. Курсовое проектирование [Электронный ресурс] : учеб. пособ. / А. Н. Поперечный, В. Г. Корнийчук, С. А. Боровков ; М-во образования и науки ДНР, Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского, Каф. оборудования и пищев. производств . ─ Донецк : ДонНУЭТ, 2015 . ─ Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.

2. Поперечный, А. Н. Технологическое оборудование пищевых производств [Электронный ресурс] : практикум, ч. 1 : учеб. пособие для студентов направления подготовки 15.03.02 «Технологические машины и оборудование", профиль "Оборудование перерабатывающих и пищевых производств" всех форм обучения / А. Н. Поперечный, В. Г. Корнийчук, В. А. Парамонова ; М-во образования и науки ДНР, ГО ВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского", Каф. оборудования пищевых пр-в . ─ Донецк : ДонНУЭТ, 2017 . ─ Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.

3. Технологическое оборудование пищевых производств. Курсовое и дипломное проектирование [Электронный ресурс] : учеб. пособие для студентов направления подгот. 15.03.02 «Технологические машины и оборудование», профиль "Оборудование перерабатывающих и пищевых производств" / А. Н. Поперечный, В. Г. Корнийчук, В. А. Парамонова, С. А. Боровков ; М-во образования и науки ДНР, Гос. орг. высш. проф. образования "Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского", Каф. оборуд. пищ. п-в . ─ Донецк : ДонНУЭТ, 2016 . ─ Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ

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]. – 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. Национальная Электронная Библиотека.
6. «Полпред Справочники» [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.
7. Bookonlime : Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : ООО «Книжный дом университета». – Электрон.текстовые дан. – Москва, 2017. – Режим доступа :https://bookonlime.ru.– Загл. с экрана.
8. Университетская библиотека ONLINE : Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : ООО «Директ-Медиа». — Электрон.текстовые дан. – [Москва], 2001. – Режим доступа : https://biblioclub.ru. – Загл. с экрана.
9. Бизнес+Закон [Электронный ресурс] :Агрегатор правовой информации / [Информационно-правовая платформа]. – Электрон. текстовые дан. – [Донецк, 2020-]. – Режим доступа : https://bz-plus.ru. – Загл. с экрана.
10. 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.
11. Правила разработки и оформления технологических планировок / Единая система учебной документации – Режим доступа: http://www.college.by/pages/project/project-to/RMC-plan.pdf
12. Единая система конструкторской документации. ГОСТ. – Режим доступа: http://eskd.ru/

13. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

Во время выполнения научной работы студенты активно используют лабораторную базу кафедры. Помещения для проведения всех видов работ, предусмотренных учебным планом, укомплектованы необходимой специализированной учебной мебелью и техническими средствами обучения, в том числе исследовательскими стендами.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации.

Основная часть производственной практики реализуется на производственных предприятиях.

Для прохождения практики на предприятиях заключены договоры.

1. Договор о практической подготовке обучающихся, заключённый между Обществом с ограниченной ответственностью «Лаконд» и Федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского» от 24.10.2024 г. №59, срок действия – 31.12.2030.

2. Договор о практической подготовке обучающихся, заключённый между Обществом с ограниченной ответственностью «Импульс» и Федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением высшего образования «Донецкий национальный университет

экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского» от 09.10.2023 г. №176, срок действия – до полного исполнения обязательств.

3. Договор о практической подготовке обучающихся, заключённый между Обществом с ограниченной ответственностью «Торговый дом «Горняк» и Федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского» от 07.11.2023 г. №174, срок действия – до полного исполнения обязательств.

4. Договор о практической подготовке обучающихся, заключённый между Обществом с ограниченной ответственностью «ДОНФРОСТ» и Федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского» от 03.05.2024 г. №27, срок действия – 31.12.2030.

Перечень помещений профильных организаций, в которых осуществляется реализация компонентов образовательной программы.

Общество с ограниченной ответственностью «Лаконд», 283005, Российская Федерация, Донецкая Народная Республика, г.о. Донецк, г. Донецк, ул. 1-я Александровка, д. 9: производственный цех №1 (80 м^2 - линия производства конфет "Стрела"; 350 м^2 - линия производства желейных конфет; 30 м^2 – компрессорная; 20 м^2 - лаборатория контроля качества продукции; 30 м^2 - отдел качества, цокольный этаж), производственный цех №2 (200 м^2 - линия производства галетного печенья; 62 м^2 - участок производства круассанов; 200 м^2 - линия производства сложных вафель; 40 м^2 - участок сушки крахмала; 30 м^2 – компрессорная; 20 м^2 - лаборатория контроля качества продукции); административный корпус (50 м^2, – бухгалтерия, 3 этаж; 30 м^2 - отдел снабжения, 3 этаж; в отделах предусмотрены рабочие места, компьютеры с установленным ПО);

Общество с ограниченной ответственностью «Импульс», 283005, Российская Федерация, Донецкая Народная Республика, г.о. Донецк, г. Донецк, пр-кт Дзержинского, д. 64: ремонтное отделение механического цеха (70 м^2 - участок по капитальному ремонту механического оборудования (мясорубки, овощерезки, взбивально-перемешивающие машины, котлы, плиты и др.); 88 м^2 - цех по ремонту и восстановлению холодильного оборудования; 10 м^2 - участок сварочно-паяльных работ);

Общество с ограниченной ответственностью «Торговый дом «Горняк», 283005, Российская Федерация, Донецкая Народная Республика, г.о. Донецк, г. Донецк, ул. Зубкова, д. 2: Цех производства мороженного (производственный цех №1), 283062, Российская Федерация, Республика Донецкая Народная, г. Донецк, Клиническая ул., д. 8 (1560 м^2 - участок приготовления смесей, участок созревания смесей, участок варки наполнителей, участок приготовления шоколадной глазури; линия по производству мороженого (эскимо), линия по производству мороженого (семейная группа), линия по производству мороженого (вафельный стакан)); Цех производства мороженного (производственный цех №2), 283112, Российская Федерация, Республика Донецкая Народная, г. Донецк, Ленинский пр-кт, д. 69 (1410 м^2 - участок приготовления смесей, участок созревания смесей, линия по производству мороженого (брикет на палочке, вафельный стакан, вафельный рожок «Венский»), линия производства мороженого (семейная группа), линия по производству мороженого (вафельный рожок)); Цех производства замороженных полуфабрикатов, 283062, Российская Федерация, Республика Донецкая Народная, г. Донецк, Клиническая ул., д. 8 (1730 м^2 - участок приготовления фаршей, участок формовки полуфабрикатов, участок фасовки полуфабрикатов, цех производства мучных изделий, участок приготовления теста, участок выпечки вафельного стакана, участок производства основы для пиццы); Гормолзавод №2, 283112, Российская Федерация, Республика Донецкая Народная, г. Донецк, Ленинский пр-кт, д. 69 (915 м^2 - приемно-аппаратный участок; 1196 м^2 - участок по производству сухого и сгущенного молока, 1109 м^2 - заготовительное отделение цельномолочного цеха, 720 м^2 - участок розлива №1 цельномолочного цеха, 207,5 м^2 - участок розлива №2 цельномолочного цеха, 235 м^2 - участок подготовки ПЭТ бутылок цельномолочного цеха, 1488 м^2 - цех

стерилизации, 662 м^2 - заготовительное отделение цеха по производству сырково-творожных изделий и масла, 774 м^2 - фасовочное отделение цеха по производству сырково-творожных изделий и масла, 297 м^2 - отделение по производству масла цеха по производству сырково-творожных изделий и масла, 536 м^2 - отделение по производству майонеза и кетчупа цеха по производству сырково-творожных изделий и масла, 278 м^2 - цех холодообеспечения);

Общество с ограниченной ответственностью «ДОНФРОСТ», 283080, Российская Федерация, Донецкая Народная Республика, г.о. Донецк, г. Донецк, пр-кт Жуковского, д. 2: участок сборки холодильных приборов (3168 м^2 - блок запуска холодильников, стенд контроля изоляции, кабина испытания холодильников на пробой и сопротивление изоляции, конвейер сборки холодильников, станция восстановления гелия, станция заправки и проверки азотом и гелием, установка откачки гелия, установка регенерации цеолитовых патронов, стол подъемный к сборочному конвейеру, течеискатель высокочувствительный, установка ультразвуковой сварки, установка заправки хладагентом, конвейерная линия по сборке, стол для склеивания дверцы испарителя, конвейер подвесной), участок мелкой сборки (576 м^2 - стол для мелкой сборки, стол для водоотвода, стол для контроля блока управления, стол монтажный); участок заливки дверей (1800 м^2, – линия заливки дверей, дозировочно-заливочная машина, стенд контроля на герметичность трубки обогрева контура, приводной ленточный конвейер, ленточный подъемник, кабина печи предварительного нагрева, заливочная маскера, поворотно-ленточный транспортер, дозировочная машина, чиллер, установка прижима испарителя, стол подсборки испарителей); участок изготовления деталей из ПСВ (1008 м^2 - предвспениватель, сушка, формпластавтоматы,дробилка); участок упаковки (2430 м^2 - конвейер подачи упакованных холодильников на склад, конвейер упаковки, установка упаковки в термопленку, стол ОТК).

14. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

№ п/п	Ф.И.О. педагогического (научно-педагогического) работника, участвующего в реализации образовательной программы	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/ внешнего совмести-тельства; 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
1	2	3	4	5	6
1	Парамонова Виктория Андреевна	по основному месту работы	Должность – заведующий кафедрой ОПП; ученая степень – кандидат технических наук; ученое звание – доцент.	Высшее – специалитет; Оборудование перерабатывающих и пищевых производств; Инженер-механик Высшее – переподготовка; Педагог-психолог. Преподаватель психологических дисциплин; Педагог-психолог. Преподаватель психологии Диплом кандидата технических наук ДК №067430	Сведения о дополнительном профессиональном образовании: 1. Удостоверение о ПК 772426456874, с 02.02. по 26.02.2026 г., «Подготовка рукописи учебного издания» 16 часа, ООО "Знаниум", Москва 2. Сертификат о повышении квалификации №0527 от 24.03.2025 г. «Обучение инвалидов и лиц с ОВЗ», 16 часов, ФГБОУ ВО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», Донецк 3. Удостоверение о ПК 771802389693, с 26.03. по 27.03.2024 г., «Подача заявки по системе РСТ» 16 часов, ФГБУ «Федеральный институт промышленной собственности», Москва 4. Удостоверение о ПК 612400045281, с 29.10. по 31.10.2024 г., «Система высшего образования как ключевой фактор научно-технологического развития»

1	2	3	4	5	6
					24 часа, ФГБОУ ВО "Донской государственный технический университет", Ростов-на-Дону 5. Удостоверение о ПК 7220324005263, с 23.09. по 28.09.2024 г., «Методика антикоррупционного просвещения и воспитания в организациях высшего образования (для педагогических работников)» 18 часов, ФГБОУ ВО "Тюменский государственный универ-ситет", Тюмень 6. Диплом о профессиональной переподготовке в ФГБОУ ВО «РАНХ и ГС при Президенте РФ»,г. Москва, с 10.10.2023 по 16.12.2023, «Человекоцентричность в государственном управлении», 300 ч., №500000075668 (рег. номер 0597-2023-Д-ВШГУ-5) от 16.12.2023 г. 7. Удостоверение о повышении квалификации 770400769440 (рег. номер 13878/23СЦ), с 26.06.2023 по 19.09.2023 г «Профессиональное управление сотрудниками», 144 часа, ООО «Столичный центр эффективных образовательных технологий», Москва.
2	Миронова Надежда Александровн	по основному месту работы	Должность - доцент; учёная степень – кандидат технических наук; ученое звание - доцент	Высшее – специалитет; Оборудование перерабатывающих и пищевых производств; Инженер-механик Диплом кандидата технических наук Серия КА №000094	Сведения о дополнительном образовании: 1. Удостоверение о ПК 772426456872, с 02.02. по 26.02.2026 г., «Подготовка рукописи учебного издания 16 часов, ООО «Знаниум», Москва 2. Диплом о профессиональной переподготовке №037763, ООО «Многопрофильный Учебный Центр Дополнительного профессионального образования «Образовательный стандарт» программа дополнительного профессионального

1	2	3	4	5	6
					образования «Юриспруденция», 25.04.2025 – 21.07.2025, 520 часов. 3. Диплом о профессиональной переподготовке № 036137, ООО «Многопрофильный Учебный Центр Дополнительного профессионального образования «Образовательный стандарт» программа дополнительного профессионального образования «Метрологическая экспертиза технической документации», 20.12.2024 – 17.03.2025, 520 часов. 4. Удостоверение о повышении квалификации № ПК 240562, ООО «Ай Пи АР Медиа», дополнительная профессиональная программа «Эффективная цифровая и коммуникационная среда преподавателя: синергия законодательных требований и цифровых документов», 16.12.2024 – 30.12.2024, (72 часа). 5. Удостоверение о ПК № 771803289691, регистрационный номер 15-00319-24 ПК, 27.03.2024 г. «Подача заявки по системе PCT», 16 часов, ФГБУ «Федеральный институт промышленной собственности 6. Справка о прохождении стажировки в ФГБОУ ВО «ДонНТУ», кафедра технологии машиностроения от 04.06.2024 г, 72 часа.
3	Гордиенко Александр Владимирович	по основному месту работы	Должность – доцент; ученая степень - кандидат технических наук; ученое звание - доцент	Высшее – магистратура; Оборудование перерабатывающих и пищевых производств; Магистр в сфере оборудования	1. Удостоверение о ПК №7220324003860, 28.09.2024, с 23.09.2024 по 28.09.2024, «Методика антикоррупционного просвещения и воспитания в организациях высшего образования (для педагогических работников)», 16 часов,

1	2	3	4	5	6
				перерабатывающих и пищевых производств Диплом кандидата технических наук ДК №059903	ФГБОУ ВО "Тюменский государственный университет", Тюмень 2. Справка о прохождении стажировки №39-24, 28.10.2024, с 01.10.2024 по 28.10.2024, «Ознакомление с инновационными технологиями для подготовки инженерных кадров», 72 часа, ФГБОУ ВО "ДонНТУ", Донецк 3. Удостоверение о ПК 771803729579 с 26.03. по 27.03.2024 г., «Подача заявки по системе РСТ» 16 часов, ФГБУ «Федеральный институт промышленной собственности», Москва
4	Севаторова Ирина Сергеевна	По основному месту работы	Должность - доцент; учёная степень – кандидат технических наук.	Высшее. Специальность «Оборудование перерабатывающих и пищевых производств» Диплом кандидата технических наук КА №000249	1. Удостоверение о ПК 820400029795. рег. №734 от04.04.2022г. ”Актуальные подходы к обучению в современном образовании“, 72 часа, г. Керчь. ФГБОУ ВО "Керченский государственный морской технологический университет", г.Керчь 2. Удостоверение о ПК № 612400027088, 24.09.2022г., «Актуальные вопросы преподавания в образовательных учреждениях высшего образования: нормативно-правовое, психолого-педагогическое и методическое сопровождение», 24часа, ФГБОУ ВО "Донской государственный технический университет", Ростов-на-Дону 3.Удостоверение о повышении квалификации 612400031828, 09.06.2023г. «Организационно-методические аспекты разработки и реализации программ высшего образования по направлениям подготовки Промышленная экология и биотехнологии», 36 часов ФГБОУ ВО "Донской государственный технический университет", Ростов-на-Дону

1	2	3	4	5	6
					4. Свидетельство о прохождении стажировки № 2223/2, «Особенности организации учебного процесса при подготовке инженерно-технических работников», ФГБОУ ВО «КГМТУ», 72 часа, 20.12.2023 г. 5. Удостоверение о повышении квалификации 782419924678 «Эффективные инструменты для вовлечения студентов в обучение на электронном курсе», Частное профессиональное образовательное учреждение «Центр профессионального и дополнительного образования «ЛАНЬ», 18 часов, 06.06.2023 г. 6. Удостоверение о повышении квалификации 771803289697, с 26.03 по 27.03.2024 г., «Подача заявки по системе PCT», 16 часов, ФГБУ «Федеральный институт промышленной собственности», Москва
5	Кириченко Виталий Александрович	По основному месту работы	Должность-доцент, кандидат технических наук, ученое звание - доцент	Высшее, по специальности «Оборудование перерабатывающих и пищевых производств», присвоена квалификация «Инженер-механик»	1. Удостоверение о повышении квалификации №772423686352 от 26.02.2026 г. «Подготовка рукописи учебного издания», 16 часов, ООО "ЗНАНИУМ", г. Москва. 2. Сертификат о повышении педагогического мастерства №0646 от 15.10.2025 г. «Учебная программа ШПМ по 4-ем направлениям», 30 часов, ФГБОУ ВО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», г. Донецк. 3. Удостоверение о повышении квалификации №7220324004452 от 28.09.2024 г. «Методика антикоррупционного просвещения и воспитания в организациях высшего образования (для педагогических работников)»,

1	2	3	4	5	6
					18 часов, ФГБОУ ВО "Тюменский государственный университет", г. Тюмень. 4. Удостоверение о повышении квалификации №771803289685 от 27.03.2024 г. «Подача заявки по системе РСТ», 16 часов, ФГБУ "Федеральный институт промышленной собственности", г. Москва.
6	Громов Сергей Владимирович	По основному месту работы	Должность - доцент; учёная степень – кандидат технических наук	Высшее – специалитет; Оборудование перерабатывающих и пищевых производств; Инженер-механик Диплом кандидата технических наук КА №000250	1. Удостоверение о ПК №612400037077, 22.09.2023, 19.09.2023 - 22.09.2023, «Организационно-методические аспекты разработки и реализации программ высшего образования по направлениям подготовки Физико-технические науки и технологии», 36 часов, ФГБОУ ВО "Донской государственный технический университет", Ростов-на-Дону 2. Удостоверение о ПК №7220324003901, 28.09.2024, 23.09.2024 - 28.09.2024, «Методика антикоррупционного просвещения и воспитания в организациях высшего образования (для педагогических работников)», 18 часов, ФГБОУ ВО "Тюменский государственный университет", Тюмень 3. Удостоверение о ПК №612400044490, 10.10.2024, 08.10.2024 - 10.10.2024, «Система высшего образования как ключевой фактор научно-технологического развития», 24 часа, ФГБОУ ВО "Донской государственный технический университет", Ростов-на-Дону