Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 27.10.2026 09:13:27
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 ОБОРУДОВАНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ**

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебно-методической работе

_____ Л. В. Крылова
(подпись)
«_23_» _____03_____ 2026 г.

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

# Б2.О.01(У) УЧЕБНАЯ ОЗНАКОМИТЕЛЬНАЯ ПРАКТИКА

Укрупненная группа направлений подготовки: *15.00.00 Машиностроение*
(код, наименование)

Образовательная 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, 1 курс
заочная форма обучения, 2 курс

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

**Донецк**
**2026**

Рабочая программа практики Б2.О.01(У) «Учебная ознакомительная практика» для обучающихся по направлению подготовки *15.03.02 Технологические машины и оборудование, профиль: Инженерия технических систем пищевой промышленности,*
разработана в соответствии с ОПОП ВО для набора обучающихся 2026 года.

***Разработчики:***
Миронова Н.А., доцент, канд. техн. наук, доцент
Парамонова В.А., зав. кафедрой, канд. техн. наук, доцент

Рабочая программа практики утверждена на заседании кафедры *оборудования пищевых производств*
Протокол от «16» февраля 2026 года № 20

КАФЕДРА ОБОРУДОВАНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТ

Зав. кафедрой оборудования пищевых производств

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

СОГЛАСОВАНО:
Директор института пищевых производств

_____ *Д.К. Кулешов*
(подпись) (инициалы, фамилия)
«24» февраля 2026 года

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

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

© Миронова Н.А., Парамонова В.А., 2026 г.
© Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2026 г.

## 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 – 3</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>1-й</td><td>2-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td>2-й</td><td>Летняя сессия</td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостоятельная работа</td></tr>
<tr><td>Направление подготовки <u>15.03.02 Технологические машины и оборудование</u><br>Профиль: <u>«Инженерия технических систем пищевой промышленности»</u></td><td>36 ч.</td><td>36 ч.</td></tr>
<tr><td>Общее количество часов – 108</td><td></td><td>Прочие виды работы:<br>Катт – 72 ч.</td><td>Катт – 72 ч.</td></tr>
<tr><td>Количество часов в неделю для очной формы обучения: 6</td><td>Программа высшего образования – программа бакалавриата</td><td colspan="2">Форма промежуточной аттестации:<br>Зачёт с оценкой</td></tr>
</table>

## 2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ

**Цели:**

- приобретение обучающимися первичных профессиональных умений и опыта путем ознакомления с закономерностями протекания физических процессов в существующих и вновь разрабатываемых технических систем пищевой промышленности;
- ознакомление с производственными процессами предприятий пищевой промышленности и их структурными подразделениями, осознание мотивов и ценностей в выбранном профиле и развитие навыков самостоятельной работы.

**Задачи:**

- изучение по заданию руководителя практики общей характеристики предприятия и осуществляемых на нём технологических процессов (юридическая форма, назначение, расположение, персонал, организация труда, производственная программа, материально-техническое оснащение, технико-экономические показатели);
- формирование практических навыков самостоятельной работы;
- овладение навыками работы с контрольно-измерительными приборами и инструментом;
- освоение нового оборудования;
- сбор материалов для подготовки отчета по практике, в соответствии с индивидуальным заданием на практику.

## 3. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Практика Б2.О.01(У) «Учебная ознакомительная практика» относится к блоку 2 «Практики», основной части ОПОП ВО. Задачи «Учебной ознакомительной практики» выполняются обучающимися на протяжении 2 недель после сдачи летней сессии (сосредоточенная практика).

*Обеспечивающие дисциплины*: «Начертательная геометрия, инженерная графика», «Основы научных исследований».

*Обеспечиваемые дисциплины*: «Основы инженерной деятельности в пищевой промышленности», «Процессы и аппараты пищевых производств».

## 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<br>ИДК-2$_{УК-1}$ Умеет соотносить разнородные явления и систематизировать их в рамках избранных видов профессиональной деятельности<br>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<br>ИДК-2$_{УК-2}$ Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемые результаты их решения<br>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<br>ИДК-2$_{УК-3}$ При реализации своей роли в команде учитывает особенности поведения других членов команды<br>ИДК-3$_{УК-3}$ Анализирует возможные последствия личных действий и планирует свои действия для достижения заданного результата |
| 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<br>ИДК-2$_{УК-4}$ Умеет использовать государственный и иностранный язык в профессиональной деятельности, логически верно организовывать устную и письменную речь<br>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 |
| ПК-8 Способен принимать участие в работах по составлению научных отчетов по выполненному заданию | ИДК-1$_{ПК-8}$ Способен проводить работы по обработке и анализу научно-технической информации и результатов исследований |

| 1 | 2 |
|---|---|
| и внедрять результаты исследований и разработок в области технологических машин и оборудования | ИДК-2$_{ПК-8}$ Способен подготавливать элементы документации, проектов планов и программ проведения отдельных этапов работ |

В результате прохождения практики обучающийся должен:

***знать:***

- общую структуру и организационные схемы на пищевых производствах;
- технологические процессы, выполняемые на производстве (согласно заданию руководителя практики);
- правила организации рабочего места;
- требования производственной санитарии;
- технику безопасности и пожарной безопасности на производстве;

***уметь:***

- применять основные принципы самоорганизации и самообразования;
- работать с чертежами;
- анализировать, систематизировать и обобщать научную информацию по теме исследования;
- представлять итоги проделанной работы в виде отчетов, рефератов, статей, оформленных в соответствии с имеющимися требованиями, с использованием современных средств редактирования и печати;

***владеть:***

- средствами информационных, компьютерных и сетевых технологий для поиска, хранения, обработки и анализа и представления информации;
- основными законами физики, химии, механики, термодинамики, гидравлики;
- навыками подготовки отчетов, написания статей, эссе и т.п.

## 5. ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

| **Этап практики (тема)** | **Описание содержания работы на каждом этапе (теме)** |
|---|---|
| 1 | 2 |
| Организационно-подготовительный | Оформление документов для прохождения практики |
| | Производственное собрание |
| | Получение задания от руководителя практики |
| Ознакомительный | Знакомство с руководством предприятия, назначение руководителя практики и представление его практикантам |
| | Ознакомление с пищевым предприятием, с режимом работы и внутренним распорядком |
| | Инструктаж по технике безопасности, вводный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте, ознакомление с санитарными требованиями к личной гигиене |
| Технологический | Изучение структуры управления, требованиями предъявляемым к должностям и профессиям на конкретном предприятии |
| | Изучение структуры предприятия, состав и назначения помещений |
| | Изучение организации работы основных цехов по производству продукции, ассортимента выпускаемой продукции, технологии ее производства |
| | Изучение используемого технологического оборудования |
| | Ведение дневника |
| | Сбор материалов для выполнения задания по практике |
| | Представление руководителю собранных материалов |

| 1 | 2 |
|---|---|
| | Анализ собранных материалов, проведение расчетов, составление графиков, диаграмм |
| | Обсуждение с руководителем проделанной части работы |
| | Участие в решении конкретных профессиональных задач |
| Отчётный | Систематизация фактического материала, подготовка отчета |
| | Оформление отчета 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]** |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| *Организационно-подготовительный этап* | | | | | | |
| Оформление документов для прохождения практики | 3 | 3 | — | 3 | 3 | — |
| Производственное собрание | 1 | 1 | — | 1 | 1 | — |
| Получение задания от руководителя практики | 1 | 1 | — | 1 | 1 | — |
| *Ознакомительный этап* | | | | | | |
| Знакомство с руководством предприятия, назначение руководителя практики и представление его практикантам | 2 | 2 | — | 2 | 2 | — |
| Ознакомление с пищевым предприятием, с режимом работы и внутренним распорядком | 4 | 4 | — | 4 | 4 | — |
| Инструктаж по технике безопасности, вводный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте, ознакомление с санитарными требованиями к личной гигиене | 4 | 4 | — | 4 | 4 | — |
| *Технологический этап* | | | | | | |
| Изучение структуры управления, требованиями предъявляемым к должностям и профессиям на конкретном предприятии | 5 | 4 | 1 | 5 | 4 | 1 |
| Изучение структуры предприятия, состав и назначения помещений | 7 | 1 | 6 | 7 | 1 | 6 |
| Изучение организации работы основных цехов по производству продукции, ассортимента выпускаемой продукции, технологии ее производства | 9 | 6 | 3 | 9 | 6 | 3 |
| Изучение используемого технологического оборудования | 13 | 9 | 4 | 13 | 9 | 4 |
| Ведение дневника | 3 | — | 3 | 3 | — | 3 |
| Сбор материалов для выполнения задания по практике | 15 | 8 | 7 | 15 | 8 | 7 |
| Представление руководителю собранных материалов | 1 | 1 | — | 1 | 1 | — |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Анализ собранных материалов, проведение расчетов, составление графиков, диаграмм | 8 | 5 | 3 | 8 | 5 | 3 |
| Обсуждение с руководителем проделанной части работы | 2 | 2 | — | 2 | 2 | — |
| Участие в решении конкретных профессиональных задач | 13 | 10 | 3 | 13 | 10 | 3 |
| *Отчётный этап* | | | | | | |
| Систематизация фактического материала, подготовка отчета | 12 | 8 | 3 | 12 | 9 | 3 |
| Оформление отчета в соответствии с требованиями | 2 | — | 2 | 2 | — | 2 |
| Устранение замечаний руководителя практики | 2 | 1 | 1 | 2 | 1 | 1 |
| Сдача отчета о практике на кафедру | 1 | 1 | — | 1 | 1 | — |
| Защита отчета | 1 | 1 | — | 1 | 1 | — |
| **Всего часов:** | **108** | **72** | **36** | **108** | **72** | **36** |
| **Катт** | | 72 | | | 72 | |
| **СР** | | | 36 | | | 36 |
| **ИК** | | | | | | |
| **КЭ** | | | | | | |
| **Каттэк** | | | | | | |
| **Контроль** | | | | | | |

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

## 7. ОБЕСПЕЧЕНИЕ 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:

− теоретические материалы 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:

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

− письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;

− зачет проводится 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. Хлебопекарная отрасль Донецкой Народной Республики. Анализ направлений для улучшения производства.

2. Кондитерская отрасль Донецкой Народной Республики. Анализ направлений для улучшения производства.

3. Колбасное производство в Донецкой Народной Республике. Анализ направлений для улучшения производства.

4. Зерноперерабатывающая промышленность Донецкой Народной Республики. Анализ направлений для улучшения производства.

5. Мукомольно-крупяной комплекс Донецкой Народной Республики. Анализ направлений для улучшения производства.

6. Молокозаводы Донецкой Народной Республики. Анализ направлений для улучшения производства.

7. Рыбная и рыбоперерабатывающая промышленность Донецкой Народной Республики. Анализ направлений для улучшения производства.

8. Производство замороженных полуфабрикатов в Донецкой Народной Республике. Анализ направлений для улучшения производства.

9. Консервная промышленность Донецкой Народной Республики. Анализ направлений для улучшения производства.

10. Пивоваренные заводы Донецкой Народной Республики. Анализ направлений для улучшения производства.

***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.01(У) «Учебная ознакомительная практика»

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

*ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ К ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ*

1. Перечислите основные предприятия Донецкой Народной Республики по исследуемой тематике.
2. Какие выбросы в окружающую среду есть у изучаемого производства?
3. Какие вторичные ресурсы производства могут быть использованы в технологических процессах более широко либо реализованы как вторичное сырье внешним покупателям?
4. Что означает энерго-бережливое производство.
5. Почему предприятиям выгодно внедрение и развитие концепции энерго-бережливого производства?
6. Сформулируйте задачи Вашего исследования.
7. Охарактеризуйте кратко историю развития изучаемой Вами отрасли?
8. Обоснуйте выбор источников для проведения исследования.
9. Какова социальная значимость предлагаемых Вами решений?
10. Сформулируйте результаты проведенного исследования.

## 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.

Также исследования могут проводиться на производственных предприятиях.

| Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения | Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом |
|---|---|
| 1 | 2 |
| **Учебная лаборатория «Лаборатория технологического оборудования пищевых производств» № 7012**<br>*(для проведения исследований, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации)*<br>Рабочее место преподавателя - 1; Рабочие места обучающихся - 23;<br>Стационарная доска – 1; Молотковая дробилка- 1;<br>Макет «Восстановитель сухих сыпучих элементов» - 1;<br>Макет «Тестоделитель Gostal» - 1; макет «Горизонтальный теплообменник» - 1; Макет «Пластинчатый теплообменник» -1;<br>Макет «Упаковочный аппарат» - 1; Элемент печи (тележка) с газовыми форсунками - 1; Дисковая калибровочная машина -1;<br>Схема производства маргарина - 1; Сепаратор-сливкоотделитель в сборе - 1; Тестоделитель А2-ХТН-01 в сборе и дополнительный дозатор к нему -1; Тестоокруглительная машина -1;<br>Комплект пластин разного типа и размеров - 1; Вальцевый питатель для теста - 1; Элемент рабочей камеры машины с z-образными рабочими органами – 1. | 283001,<br>Донецкая Народная Республика,<br>городской округ Донецк,<br>город Донецк, проспект Театральный, дом 28,<br>учебный корпус № 7,<br>помещение № 15 (цокольный этаж),<br>51,7 м$^2$ |
| **Учебная лаборатория технологических основ машиностроения № 3004**<br>*(для проведения исследований, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации)*<br>Рабочее место преподавателя - 1; Рабочие места обучающихся - 10; Стационарная доска – 1;<br>Стенд «Исследование процесса сушки/жарки» –1;<br>Стенд «Конусная дробилка» – 1; Комплект сит для ситового анализа – 1; Вибрационный стол для ситового анализа – 1;<br>Стенд «Исследование процесса сушки в центробежном поле» – 1;<br>Стенд для исследования коэффициентов теплоотдачи в теплообменнике – 1. | 283001,<br>Донецкая Народная Республика,<br>городской округ Донецк,<br>город Донецк, проспект Театральный, дом 28,<br>учебный корпус № 3,<br>помещение № 9, (цокольный этаж),<br>30,2 м$^2$ |

| 1 | 2 |
|---|---|
| **Учебная аудитория «Механическое оборудование ресторанного хозяйства» № 7002**<br>*(для проведения исследований, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации)*<br>Рабочее место преподавателя - 1;<br>Рабочие места обучающихся – 20;<br>Стационарная доска – 1;<br>Блендер – 1;<br>Машина взбивальная МВ6 – 1;<br>Стенд вибротранспортер - 1;<br>Усилитель УТ4 – 1;<br>Преобразователь мощности П-030 – 1;<br>Вибродозатор – 1;<br>Стенд виброкласификатор – 1;<br>Вибростойка – 1;<br>Опытный образец классификатора цилиндрического – 1;<br>Машина МРГ 300А – 1;<br>Миксер «Воронеж» - 1;<br>Машина форм. котл.2240 – 1;<br>Тестораскаточная машина EASY 500SM – 1;<br>Тестомес PSP 800 – 1;<br>Планетарный миксер ВМ-10 – 1. | 283001,<br>Донецкая Народная Республика,<br>городской округ Донецк,<br>город Донецк, проспект Театральный, дом 28,<br>учебный корпус № 7,<br>помещение № 4,<br>(цокольный этаж),<br>38,7 м$^2$ |
| **Учебная лаборатория «Лаборатория эксплуатации и обслуживания теплового оборудования» № 7004**<br>*(для проведения исследований, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации)*<br>Рабочее место преподавателя - 1;<br>Рабочие места обучающихся - 20;<br>Стационарная доска – 1;<br>Котел пищеварочный КПЭМ-60 – 1;<br>Центрифуга ОПН-8 – 1;<br>Печь конвекционная ХВ-403G – 1;<br>Фритюрница эл. EF-40 – 1;<br>Гриль Salamandra JB-600 – 1;<br>Стол тепловой ЕР-80 (духовой шкаф) – 1;<br>Микроволновая сушка «Артемида» - 1;<br>Эл. сковорода 400 FE для блинов – 1;<br>Измерительный комплекс К-50 – 1;<br>Печь СВЧ LG-27 – 1. | 283001,<br>Донецкая Народная Республика,<br>городской округ Донецк,<br>город Донецк, проспект Театральный, дом 28,<br>учебный корпус № 7,<br>помещение № 6<br>(цокольный этаж),<br>38,8 м$^2$ |

**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<br><br>Высшее – переподготовка; Педагог-психолог. Преподаватель психологических дисциплин; Педагог-психолог. Преподаватель психологии<br><br>Диплом кандидата технических наук ДК №067430 | Сведения о дополнительном профессиональном образовании:<br>1. Удостоверение о ПК 772426456874, с 02.02. по 26.02.2026 г., «Подготовка рукописи учебного издания» 16 часа, ООО "Знаниум", Москва<br>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<br>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<br>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<br>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<br>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.<br>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:<br>1. Удостоверение о ПК 772426456872, с 02.02. по 26.02.2026 г., «Подготовка рукописи учебного издания 16 часов, ООО «Знаниум», Москва<br>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.<br>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.<br>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).<br>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<br>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<br><br>Диплом кандидата технических наук<br>ДК №059903 | ФГБОУ ВО "Тюменский государственный университет", Тюмень<br>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<br>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»<br><br>Диплом кандидата технических наук<br>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<br>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<br>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.<br>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.<br>6. Удостоверение о повышении квалификации 771803289697, с 26.03 по 27.03.2024 г., «Подача заявки по системе РСТ», 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.<br>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.<br>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.<br>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<br>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<br>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 |