МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ДЕПАРТАМЕНТ НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И ОБРАЗОВАНИЯ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

АЗОВО-ЧЕРНОМОРСКИЙ ИНЖЕНЕРНЫЙ ИНСТИТУТ – ФИЛИАЛ
ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ» В Г. ЗЕРНОГРАДЕ

Бутенко Александр Федорович
Подписано цифровой подписью: Бутенко Александр Федорович
Дата: 2025.04.24 11:15:31 +03'00'

УТВЕРЖДАЮ
Директор
А.Ф. Бутенко

«24 » апреля 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Б2.В.02(П) «Производственная практика, технологическая»

Направление подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

Профиль подготовки «Технология продуктов общественного питания»

Факультет «Инженерно-технологический»

Кафедра «Технологии и средства механизации АПК»

Форма обучения заочная

Квалификация выпускника – бакалавр

Зерноград – 2025

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

1. ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 августа 2020 г. Приказ № 1041.

2. Учебный план по профилю подготовки «Технология продуктов общественного питания» (год начала подготовки 2023) одобренный Ученым советом Азово-Черноморского инженерного института ФГБОУ ВО Донской ГАУ.

Протокол № 6 от «19» февраля 2025 г.

Программа практики «Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности» одобрена на заседании кафедры «Технологии и средства механизации АПК».

Протокол №8 от «23» марта 2025 г.

И.О, заведующего кафедрой
д.т.н., профессор А.Н. Глобин

Программа практики «Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности» рекомендована к использованию на заседании методической комиссии по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» инженерно-технологического факультета.

Протокол №4 от «28» марта 2025 г.

Председатель методической комиссии
д.т.н., профессор А.Н. Глобин

Разработчик:
к.т.н., доцент И.В. Назаров

Содержание

1. Цели практики..…… 4
2. Задачи практики……...……. 4
3. Место практики в структуре ОПОП…..……..... 4
4. Способы и формы проведения практики……..……..…. 4
5. Место и время проведения практики…….. 5
6. Планируемые результаты прохождения практики, соотнесённые с индикаторами достижения компетенций……..... 5
7. Структура и содержание практики…..……..... 7
8. Образовательные, научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на практике……. 8
9. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики.. 9
10. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов……. 10
11. Формы промежуточной аттестации (по итогам практики)……..….. 10
12. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики…… 13
12.1 Основная литература…….……. 13
12.2 Дополнительная литература…….. 13
12.3 Профессиональные базы данных, информационные справочные системы и другие Интернет-ресурсы……..……. 14
13. Материально-техническое обеспечение дисциплины ……..…….. 15
14 Особенности организации практики на заочной форме обучения…… 16
Приложение 1. Образец задания на практику при проведении практики в профильной организации…….. 17
Приложение 2. Образец задания на практику при проведении практики в институте 18
Приложение 3. Форма отчета о практике…….……... 19
Приложение 4. Совместный рабочий график (план)…… 20
Приложение 5. Характеристика…….. 21
Приложение 6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации…….
Приложение 7 Лист переутверждения программы практики…….....

1 ВВОДНАЯ ЧАСТЬ

1. ЦЕЛИ ПРАКТИКИ

Целями производственной практики являются: закрепление полученных в вузе (институте) теоретических и практических знаний; приобретение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности по организации и управлению отдельными производственными циклами, технологическими процессами, производственными коллективами при производстве продуктов питания.

2 ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ

Задачами прохождения производственной практики являются:

- изучение структурного состава помещений их производственной направленности и компоновки внутри производственного здания (территориального пространства);
- изучение организации технологических процессов по производству продуктов питания;
- изучение организации использования и компоновки технологического оборудования для выполнения технологических операций;
- изучение организации использования трудовых ресурсов их распределение по технологическим процессам и управленческим функциям;
- изучение организации контроля качества выпускаемой продукции на предприятии;
- изучение организации контроля и выполнения санитарных требований (правил) для предприятия;
- изучение организации и контроля соблюдения требований по охране и безопасности труда;
- изучение форм и методов самообразования сотрудниками предприятия.

3. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП

«Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений.

Для успешного прохождения практики необходимы знания, умения и навыки, формируемые дисциплинами*:* «Биохимия» «Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья», «Введение в технологию продуктов питания», «Технология продукции общественного питания», «Технологическое оборудование предприятий общественного питания».

Знания, умения и навыки, формируемые в ходе практики, могут быть использованы при изучении дисциплин: «Организация производства на предприятиях общественного питания»; «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции», «Проектирование предприятий общественного питания», «Торговое оборудование предприятий общественного питания».

4. СПОСОБЫ И ФОРМЫ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Вид практики – производственная.

Тип практики – по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

Способы проведения практики – стационарная и выездная.

Производственная практика может осуществляться как в стационарной, так и в выездной форме. Для руководства практикой студентов назначаются руководители практики от

высшего учебного заведения, которые затем осуществляют индивидуальную работу с практикантами. Каждому студенту на период практики выдается индивидуальное задание, которое разрабатывается руководителем практики от кафедры. Содержание индивидуального задания должно учитывать конкретные условия и возможности предприятия, отвечать целям и задачам учебного процесса.

Для заочной формы обучения практика проводится дискретно, путём выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для ее проведения. Общая трудоемкость практики – 216 ч (6 ЗЕТ), плановая продолжительность – 4 недели.

Производственная практика проводится в индивидуальной форме при самостоятельной работе студентов и при участии руководителя практики от института.

Основанием для проведения практики является приказ директора, определяющий сроки проведения практики студентов на текущий учебный год и конкретные обязанности должностных лиц по организации практики.

В начале практики студенты должны пройти инструктаж по охране труда, ознакомиться с правилами трудового распорядка, порядком получения материалов и документов.

5. МЕСТО И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ РАКТИКИ

В качестве баз для прохождения производственной практики выбираются учреждения, предприятия и организации независимо от форм собственности, соответствующие направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» и профилю подготовки «Технология продуктов общественного питания».

Постоянными базами практики являются:

1. Комбинат студенческого питания АЧИИ ФГБОУ ВО Донской ГАУ в г. Зернограде.

2. Учебно-опытное фермерское хозяйство АЧИИ ФГБОУ ВО Донской ГАУ в г. Зернограде.

3. База отдыха АЧИИ (блок питания), ФГБОУ ВО Донской ГАУ в г. Зернограде.

4. Предприятия по производству хлебобулочных изделий, кондитерские цеха, предприятия общественного питания в зоне проживания студента (при заключении индивидуальных договоров)

5.Предприятия общественного питания, входящие в региональную структуру предприятий по внедрению использования производственного потенциала студентов в форме специализированных студенческих отрядов.

Время проведения практики определено учебным планом по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья».

«Производственной практики, практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности» проводится:

– для заочной формы обучения – в 8 семестре.

6 ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ, СООТНЕСЁННЫЕ С ИНДИКАТОРАМИ ДОСТИЖЕНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Прохождение практики направлено на формирование общепрофессиональных компетенций, необходимых для решения задач профессиональной деятельности и обеспечивающее достижение планируемых результатов освоения образовательной программы

Код компетенции	Содержание компетенции	Планируемые результаты прохождение практики	
		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые знания, умения и навыки
1	2	3	4
ПК-2	Способностью владения методами подбора, расчета и эксплуатации технологического оборудования для переработки и хранения продуктов питания	ПК-2.1 Расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	Знать: прогрессивные методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья. Уметь: разрабатывать технологические схемы выполнения технологических процессов с применением технологического оборудования. Владеть: навыками эффективной эксплуатации технологического оборудования.
		ПК-2.3 Математическое моделирование технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ в целях оптимизации производства, разработки новых технологий и технологических схем производства продуктов питания из растительного сырья	
		ПК-2.4 Расчет производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции на автоматизированных технологических линиях для оценки эффективности производства и технико-экономического	

		обоснования строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков	
ПК-4	Способностью осуществлять контроль технологических параметров производства продуктов питания и управления качеством сырья и полуфабрикатов	ПК-4.1 Входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства	Знать: структуру технологических линий и особенности их комплектования, организационные особенности использования машинного и человеческого ресурса. Уметь: организовывать рабочий процесс и предотвращать нарушения технологического режима. Владеть: приемами логического анализа и разработки эффективной организации исполнительных звеньев, объектов, субъектов.
		ПК-4.2 Контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации	
		ПК-4.4 Внедрение систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в целях обеспечения требований технических регламентов к видам пищевой продукции	

7 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Общая трудоемкость практики составляет 6 зачетных единицы, 216 часов.

№ п/п	Виды учебной деятельности на практике по разделам (этапам), включая самостоятельную работу студентов	Трудоёмкость (в часах)	Формы текущего контроля
Семестры – 7, 8			
I . Подготовительный этап			
Формируемая компетенция (индикатор достижения компетенции): ПК-4 (ПК-4.1, ПК-2.2, ПК-4.4)			
1	Знакомство с предприятием (базой практики). Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.	3	УО, отметка в журнале по охране труда и пожарной безопасности
2	Ознакомительное практическое занятие.	4	УО, отчет по практике
3	Правила внутреннего распорядка.	4	УО, отчет по практике
II. Производственный этап			
Формируемая компетенция (индикатор достижения компетенции): ПК-2 (ОПК-2.1, ПК-2.3, ОПК-2.4); ПК-4 (ПК-4.1, ПК-2.2, ПК-4.4)			
1	Ознакомление с структурой производства и технологией производства. Приобретение навыков, участие в конкретном технологическом процессе, управленческих функциях.	695	ПП*, отчет по практике
2	Ведение дневника.	15	Отчет по практике
III Подготовка отчета по практике			
Формируемая компетенция (индикатор достижения компетенции): ПК-2 (ОПК-2.1, ПК-2.3, ОПК-2.4); ПК-4 (ПК-4.1, ПК-2.2, ПК-4.4)			
1	Сбор материала.	8	Отчет по практике
2	Обработка материала.	10	Отчет по практике
3	Систематизация материала.	46	Отчет по практике
4	Подготовка отчета по практике.	10,5	Отчет по практике
5	Контактная работа / Сдача отчета по практике	0,5	Защита отчёта зачёт
Итого часов		756	
из них:			
контактная работа		4	
самостоятельная работа		751,5	
Контроль		0,5	

8. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ, НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЕ И НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ НА ПРАКТИКЕ

Образовательные технологии могут быть реализованы при участии студентов практикантов в реальных производственных процессах или их анализе под контролем наставников (производственных рабочих и специалистов); участии в производственных собраниях, дискуссионных циклах; при рассмотрении вопросов модернизации и реконструкции предприятия; участии в оказании помощи предприятию в обновлении и размещении профессионально направленной наглядной и текстовой документации; при проведении под руководством специалистов тематических диспутов, анализе и изучении структурного состава библиотечного фонда предприятия, специальной литературы профессио-

нальной направленности. Это является одним из важных направлений повышения образовательного уровня.

Участие в разработке технологий производства пищевой продукции, разработке проектных решений реконструкции производственных цехов, предприятия (темы предложенные предприятием - базой практики; тематика учебного заведения в рамках разработки выпускных квалификационных работ) возможное направление одного из важных циклов образовательного процесса.

Научно исследовательские технологии осваиваются практикантом на основе метода сравнения эффективности выполнения отдельных технологических приемов, операций и технологических процессов и механизированных технологических линий по предприятию с аналогами в средствах массовой информации (открытая печать; тематические журналы; литература научно исследовательской направленности; интернет информационные системы). Важным организационным элементом в научно исследовательском цикле студента практиканта является совместная предварительная проработка студента с руководителем практики, выбора направленности работы и плана ее выполнения.

Научно производственные технологии играют важную роль в образовательном процессе студента практиканта. Здесь заложен принцип самостоятельного повышения своего уровня научного развития, на основе анализа увиденного на производстве и выработки своих технических, технологических и организационных решений.

9 ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

Виды учебных занятий, самостоятельная работа	Перечень лицензионного программного обеспечения	Реквизиты подтверждающего документа
На всех этапах	Microsoft Windows 7 Professional SP1	Лицензия: DsktpEduAL-NGLicSAPkOLVE 1YAcdmcEnt до 30.06.2023, продление в рамках соглашения до 30.06.2024
	Microsoft Office 2010 Pro	Лицензия: DsktpEduAL-NGLicSAPkOLVE 1YAcdmcEnt до 30.06.2023, продление в рамках соглашения до 30.06.2024
	Операционная система Гослинукс	Свободное программное обеспечение с комплектом бесплатного программного обеспечения
	7-Zip	Свободно распространяемое ПО https://www.7-zip.org/download.html
	Foxit Reader	Свободно распространяемое ПО https://www.foxitsoftware.com/ru/pdf-reader/.
	Mozilla Firefox	Свободно распространяемое ПО https://www.mozilla.org/ru/firefox/new/
	ZOOM	Свободно распространяемое ПО, https://zoom.us/support/download
	GIMP (графический редактор)	Свободно распространяемое ПО, https://www.gimp.org.

10. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

Самостоятельная работа направлена на углубление и закрепление знаний, а также развитие практических умений и включает подбор литературных и других информационных источников (работа в электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке) института, а также с базами данных и библиотечным фондам института и др.

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов включает следующие виды:

– учебная литература по технологии продукции общественного питания;

− законодательно-нормативные документы регулирующие производственную деятельность предприятий общественного питания;

− методические разработки для студентов, определяющие порядок прохождения и содержание практики;

Учебно-методическое руководство и организацию практик осуществляет кафедра Т и СМ АПК. Руководителями практики от вуза назначаются преподаватели кафедры, знающие специфику деятельности предприятий общественного питания.

Руководители практики от ВУЗа:

– составляют рабочий график (план) проведения практики;

– разрабатывают индивидуальные задания для обучающихся, выполняемые в период практики;

– осуществляют контроль за соблюдением сроков практики и ее содержанием;

– оказывают методическую помощь обучающимся при выполнении заданий и сборе материалов к отчету по практике;

– оценивают результаты выполнения обучающимся программы практики.

Общее руководство практикой на предприятиях осуществляет руководитель или, по его поручению, один из квалифицированных специалистов.

Непосредственное руководство практикой обучающихся возлагается приказом руководителя на квалифицированных специалистов структурных подразделений. По прибытии на предприятие обучающиеся проходят инструктаж по охране труда и технике безопасности, знакомятся с режимом работы предприятия.

Написание и оформление отчета по результатам учебной практики осуществляются студентом самостоятельно по согласованию с руководителем практики и в соответствии с приобретенными профессиональными компетенциями.

11 ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ (ПО ИТОГАМ ПРАКТИКИ)

Форма аттестации по итогам практики – зачет.

Студент во время прохождения практики в соответствии с программой ведет дневник, при заполнении которого указывается вид выполняемых работ, место проведения работ, дата и оценка руководителя. Записи в дневнике служат материалом для составления отчета по практике. Отчет должен содержать сведения о конкретно выполненной студентом работе в период практики и весь материал, отражающий содержание разделов программы практики и индивидуального задания.

Студент сдает отчет по практике на кафедру в последний день практики. Защита отчетов по практике назначается руководителем практики в последний день практики.

По итогам Учебной практики, по получению первичных профессиональных умений и навыков составляется отчет и проводится защита отчета.

Вопросы к защите отчета по практике

По итогам 6 семестра очного обучения (8 семестра заочного обучения)

№ вопроса	Вопросы	Коды индикаторов достижения компетенций
1	2	3
1	Структура сетей предприятий общественного питания.	ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.4
2	Принципы размещения предприятий общественного питания.	ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.4
3	Какие функции выполняют предприятия общественного питания?	ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.4
4	Функциональные группы помещений, входящие в состав предприятий общественного питания.	ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.4
1	2	3
5	Какие помещения входят в группу производственных?	ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.4
6	Виды торговых помещений на предприятиях общественного питания.	ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.4
7	Требования к компоновке помещений предприятий общественного питания.	ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.4
8	Что подразумевается под термином «Услуга общественного питания»?	ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.4
9	Какие методы обслуживания потребителей применяются на предприятиях общественного питания?	ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.4
10	Какие формы обслуживания потребителей применяются на предприятиях общественного питания?	ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.4
11	Способы кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов.	ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.4
12	Способы тепловой обработки продуктов.	ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.4
13	Способы механической обработки пищевых продуктов.	ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.4

14	Требования к компоновке оборудования в помещениях предприятия общественного питания.	ПК-2.1 ПК-2.4
15	Торговый зал. Расчет площади зала. Принципы разработки проектно технологического решения зала.	ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-2.4
16	Расчет и обоснование площадей вспомогательных помещении для посетителей.	ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-2.4
17	Структура складских помещений. Расчет площади складских помещений.	ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-2.4
18	Назначение овощного цеха? Укажите квалификационный состав работников и перечислите основные виды инвентаря и оборудования, используемые в овощном цехе.	ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-2.4
19	Назначение мясо-рыбного цеха? Укажите квалификационный состав работников и перечислите основные виды инвентаря и оборудования, используемые в мясо-рыбном цехе.	ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-2.4
20	Назначение горячего цеха? Укажите квалификационный состав работников и перечислите основные виды инвентаря и оборудования, используемые в горячем цехе.	ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-2.4
21	Последовательность технологических операций и технологические требования к их выполнению при приготовлении напитков.	ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-2.4
22	Назначение холодного цеха? Укажите квалификационный состав работников и перечислите основные виды инвентаря и оборудования, используемые в холодном цехе.	ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-2.4
23	Назначение кондитерского цеха? Укажите квалификационный состав работников и перечислите основные виды инвентаря и оборудования, используемые в холодном цехе.	ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-2.4
24	Назначение моечной столовой и кухонной посуды? Укажите квалификационный состав работников и перечислите основные виды инвентаря и оборудования, используемые в холодном цехе.	ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-2.4
25	Сетевой график производства продукции, назначение и способ построения.	ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.4
26	На какие основные группы подразделяют работников предприятий общественного питания, в зависимости от выполняемых профессиональных обязанностей.	ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.4
27	Какие нормативные документы регламентируют деятельность предприятий общественного питания?	ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.4

12 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

12.1. Основная литература

№ п\п	Авторы	Наименование	Год и место издания	Количество экземпляров	
				В библиотеке	На кафедре
1	Ратушный А.С., Баранов Б.А., Элиарова Т.С. и др.//под ред. А.С. Ратушного	Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник. – Электрон. дан. – Режим доступа: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496162.	– Москва: Издатель-ско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. - 336 с.	+	+
2	Мглинец А. И. [и др.].	Справочник технолога общественного питания.	– М.: Колос, 2000. - 416 с	5	–
3	Васюкова А.Г., Славянский А.А., Куликов Д. А.; под ред. А.Т. Васюковой.	Технология продукции общественного питания: учебник для бакалавров	– М.: Дашков и К, 2018. – 496 с.	5	–

12.2. Дополнительная литература

№ п\п	Авторы	Наименование	Год и место издания	Количество экземпляров	
				В библиотеке	На кафедре
1	2	3	4	5	6
1	Витол И.С. [и др.]; под ред. А.П. Нечаева.	Введение в технологии продуктов питания: учебное пособие	– М. ДеЛи плюс, 2013. - 720 с.	5	–
1	Васюкова А.Т.	Справочник повара [Электронный ресурс]: учебное пособие. – Электрон. дан. – Режим доступа: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=115781.	– Москва: Дашков и К°, 2020. – 496 с..	+	+
2	Иванова Т.Н., Позняковский В.М., Окара А.И., Рязанова О.А..	Термины и определения в области пищевой и перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания. [Электронный ресурс]: справочник. – Электрон. дан. – Режим доступа: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=57406.	- Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2007. - 396 с.	+	+

1	2	3	4	5	6
3	Под ред. А.Т. Васюковой	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания. - 2-е изд. [Электронный ресурс]. – Электрон. дан. – Режим доступа: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496078.	– Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. – 208 с.	+	+
4	Назаров И.В.	Учебная практика, практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности. [Электронный ресурс]: методические указания. – Электрон. дан. – Режим доступа: http://ачии.рф/files/9ebfaf5d-7dbb-4cc2-a24a-a202e400e2f3.pdf.	– Зерноград: Азово-Черноморский инженерный институт ФГБОУ ВПО Донской ГАУ, 2018. – 16 с.	+	+

12.3 Профессиональные базы данных, информационные справочные системы и другие Интернет-ресурсы

Поисковые системы:

1. Яндекс – http://www.yandex.ru.
2. Рамблер – http://www.rambler.ru.
3. Google – http://www.google.ru.
4. Сайт Министерства сельского хозяйства Российской Федерации – http://www.mcx.ru.
5. Единое окно доступа к образовательным ресурсам – http://window.edu.ru.
6. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU – http://elibrary.ru.
7. Электронный каталог центральной научной сельскохозяйственной библиотеки (ГНУ ЦНСХБ Россельхозакадемии) – http://www.cnshb.ru.
8. Агропортал, сельское хозяйство в России и за рубежом. – http://www.agro.ru.
9. База данных «ProQuest Agricultural and Environmental Science Collection» – http://www.gpntb.ru.
10. База данных издательства Springer Nature «Российский фонд фундаментальных исследований» – http://www.rfbr.ru..
11. «Университетская библиотека онлайн. Электронно-библиотечная система» – https://biblioclub.ru/.
12. «Издательство Лань. Электронно-библиотечная система» – https://www.e.lanbook.com/.
13. База данных АГРОС Центральной Научной Сельскохозяй-ственной Библиотеки http://www.cnshb.ru/artefact3/ia/ia1.asp?lv=11&un=anonymous&p1=&em=c2R.
14. Бесплатная база ГОСТ [Электронный ресурс]. – Режим до-ступа: https://docplan.ru/.
15. Научная электронная библиотека «КиберЛенинка»: http://cyberleninka.ru.
16. Электронная библиотечная система «Знаниум»: https://znanium.com/.
17. Информационный портал Pitportal – Общепит России: https://pitportal.ru/.

13 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1-102 Аудитория для семинарских, практических занятий и консультаций. Аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации. Аудитория технологического оборудования в животноводстве. 347740, Ростовская обл., Зерноградский район, г. Зерноград, ул. им. Ленина, дом №19.	Комплект учебной мебели. Доска меловая. Посадочных мест 18.
1-104 Аудитория для лекционных семинарских, практических занятий и консультаций. Лаборатория: методы исследования свойств и безопасности сырья и готовой продукции. 347740, Ростовская обл., Зерноградский район, г. Зерноград, ул. им. Ленина, дом №19	Переносной комплект мультимедийного оборудования: проектор мультимедийный, экран на треноге (или настенный), Ноутбук. Комплект учебной мебели. Доска меловая. Посадочных мест 30.
2-252 Читальный зал для самостоятельной работы 347740, Ростовская обл., Зерноградский район, г. Зерноград, ул. Советская, дом №28/30.	15 рабочих мест для самостоятельной работы , объединенные в локальную сеть с выходом в сеть Internet. Системный блок Core i3 3,06 Ггц , 2Gb, 250Gb HDD – 5 шт. Системный блок Celeron J3060 1,6 Ггц, 4 Gb, 128 Gb SSD - 10 шт. монитор Phillips 2205 – 5 шт, монитор Samsung SyncMaster 923m - 10шт принтер Epson LX-1170. Посадочных мест 114.
2-170а Отдел научно-технической и социально-гуманитарной литературы, МБА для самостоятельной работы. 347740, Ростовская обл., Зерноградский район, г. Зерноград, ул. Советская, дом №28/30.	Системный блок Core i3 540 3,06 Ггц , 2Gb, 250Gb HDD – 1шт. Системный блок С2,8Ггц , 512 Mb, 160Gb HDD – 1 шт., монитор Samsung 920NW– 1 шт, монитор Phillips 2205– 1 шт, принтер HP LJ 1150 МФУ Kyocera Taskalfa 180 Посадочных мест 2 для самостоятельной работы , объединенных в локальную сеть с выходом в сеть Internet.
2-170б Электронный читальный зал для самостоятельной работы 347740, Ростовская обл., Зерноградский район, г. Зерноград, ул. Советская, дом №28/30.	Системный блок С2,8Ггц, 512 МБ, 80 GB HDD – 9 шт. Монитор Samsung 920NW – 10 шт. Коммутатор Dlink – 1 шт. Сканер EPSON – 1 шт. Посадочных мест 10 для самостоятельной работы, объединенных в локальную сеть с выходом в сеть Internet..

14. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ПРАКТИКИ НА ЗАОЧНОЙ ФОРМЕ ОБУЧЕНИЯ

Практика проводится в межсессионный период за счет личного времени студента, если студент не работает по специальности, и одновременно с выполнением своих профессиональных обязанностей, если студент работает по специальности.

Порядок и сроки прохождения практики разъясняются студентам на организационных собраниях, на которых студенты получают необходимые методические материалы. Общий контроль над проведением практики студентов-заочников осуществляет декан факультета.

Приложение 1

Образец задания на практику при проведении практики
в профильной организации

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ, НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ
И РЫБОХОЗЯЙСТВЕННОГО КОМПЛЕКСА

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

АЗОВО-ЧЕРНОМОРСКИЙ ИНЖЕНЕРНЫЙ ИНСТИТУТ – ФИЛИАЛ
ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ» В Г. ЗЕРНОГРАДЕ

Факультет: Инженерно-
технологический
Кафедра: Т и СМ АПК

ЗАДАНИЕ
НА ПРОИЗВОДСТВЕННУЮ ПРАКТИКУ,

Место прохождения практики _____

_____
(полное наименование предприятия)

Задание: _____

_____

_____

_____

_____

_____

Начало практики: _____
(дата)

Окончание практики: _____
(дата)

Задание выдал: _____
(дата)

_____ _____ _____
(ученая степень, должность) (подпись) (ИОФ руководителя практики)

Задание принял: _____
(дата)

Студент группы _____ _____ _____
(подпись) (ИОФ студента)

Руководитель подразделения предприятия,

_____ _____ _____
(Ф.И.О.) (дата) (МП, подпись)

Зерноград – 20___

Приложение 2

Образец задания на практику при проведении практики в институте

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ, НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ
И РЫБОХОЗЯЙСТВЕННОГО КОМПЛЕКСА

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

АЗОВО-ЧЕРНОМОРСКИЙ ИНЖЕНЕРНЫЙ ИНСТИТУТ – ФИЛИАЛ
ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ» В Г. ЗЕРНОГРАДЕ

Факультет: Инженерно-технологический
Кафедра: Т и СМ АПК

ЗАДАНИЕ
НА ПРОИЗВОДСТВЕННУЮ ПРАКТИКУ,

Место прохождения практики _____

(полное наименование предприятия)

Задание: _____

Начало практики: _____
(дата)

Окончание практики: _____
(дата)

Задание выдал: _____
(дата)

_____ _____ _____
(ученая степень, должность) (подпись) (ИОФ руководителя практики)

Задание принял: _____
(дата)

Студент группы _____ _____ _____
(подпись) (ИОФ студента)

Зерноград – 20___

Приложение 3

Форма отчета о практике

Отчет о практике должен содержать следующие основные разделы:

Титульный лист.

Аннотация.

Прилагаемые документы:

- при прохождении практики в профильных организациях: задание, совместный рабочий график, характеристика;
- при прохождении практики в институте: задание и характеристика;

Содержание.

Введение.

1. Техника безопасности при прохождении практики.
2. Характеристика предприятия-базы практики (в соответствии с совместным рабочим графиком).
3. Анализ производственной деятельности предприятия, структурный состав помещений в соответствии с их производственной направленностью; организация технологических процессов по производству продуктов питания; организация использования и компоновки технологического оборудования для выполнения технологических операций; организации использования трудовых ресурсов их распределение по технологическим процессам и управленческим функциям; организация контроля качества выпускаемой продукции на предприятии; организация контроль и выполнения санитарных требований (правил) для предприятия; организация и контроль соблюдения требований по охране и безопасности труда;

Заключение.

Список литературы.

Дневник прохождения практики.

Отчет должен быть оформлен в соответствии с требованиями ЕСКД и нормативной документацией вуза.

Приложение 4

СОВМЕСТНЫЙ РАБОЧИЙ ГРАФИК (ПЛАН)

проведения _____

_____

(наименование практики)

студентов ___ курса направления подготовки (специальности) _____

_____

в _____

_____

(наименование профильной организации)

Дата выполнения	Содержание работы

Руководитель практики
от Азово-Черноморского
инженерного института
ФГБОУ ВО Донской ГАУ _____

(ученая степень, должность)

_____ _____ _____

(Ф.И.О.) (дата) (подпись)

Руководитель практики
от профильной организации _____

(должность)

_____ _____ _____

(Ф.И.О.) (дата) (подпись)

Приложение 5

ХАРАКТЕРИСТИКА

студента ____ курса направления подготовки (специальности) _____

_____

При прохождении _____

_____

(наименование практики)

студент _____

(Ф.И.О.)

овладел следующими компетенциями:

ПК-2 Способностью владения методами подбора, расчета и эксплуатации технологического оборудования для переработки и хранения продуктов питания.
ПК-2.1 Расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья
ПК-2.3 Математическое моделирование технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ в целях оптимизации производства, разработки новых технологий и технологических схем производства продуктов питания из растительного сырья.
ПК-2.4 Расчет производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции на автоматизированных технологических линиях для оценки эффективности производства и технико-экономического обоснования строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков
ПК-4 Способностью осуществлять контроль технологических параметров производства продуктов питания и управления качеством сырья и полуфабрикатов.
ПК-4.1 Входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства.
ПК-4.2 Контроль технологических параметров и режимов производства про-дуктов питания из растительного сырья на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации.
ПК-4.4 Внедрение систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в целях обеспечения требований технических регламентов к видам пищевой продукции

_____

(прочие характеристики студента)

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

Руководитель практики
от профильной организации _____
(должность)

_____ _____ _____
(Ф.И.О.) (дата) (МП, подпись)