



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «МОСКОВСКИЙ
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ ИМЕНИ
К.Г.РАЗУМОВСКОГО
(ПЕРВЫЙ КАЗАЧИЙ УНИВЕРСИТЕТ)»
(ФГБОУ ВО «МГУТУ ИМ. К.Г.РАЗУМОВСКОГО (ПКУ)»)

Мега-факультет Технологий пищевых продуктов и технологического менеджмента

**Кафедра технологии переработки зерна, хлебопекарного, макаронного и кондитерского
производств**

«УТВЕРЖДАЮ»
Заведующий кафедрой, д.т.н., доц.

Никитин И.А.
«30» августа 2021 г.

Программа практики

Вид практики: Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности

Способ проведения практики: Стационарная; выездная

Форма проведения практики: непрерывная

Направление подготовки: 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Тип образовательной программы: Прикладной бакалавриат

Направленность (профиль) подготовки: Технология производства и экспорт зерна и зернопродуктов

Квалификация выпускника: Бакалавр

Программа Практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности «технологическая практика» (учебная) разработана на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки **19.03.02 Продукты питания из растительного сырья**, профиля «Технология производства и экспорт зерна и зернопродуктов»(уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.03.2015 № 211.

Программа Практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности(учебная) разработаны рабочей группой в составе: к.т.н., доц. Егоровой С.В., к.т.н., доц. Никитина И.А.

Руководитель основной профессиональной образовательной программы
к.т.н. доцент



(подпись)

О.А. Орлова

Программа Практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности(учебная) обсуждены на заседании кафедры технологии переработки зерна, хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств

Протокол № 7 от 30 августа 2021

Заведующий кафедрой,
к.т.н., доц.



(подпись)

И.А. Никитин

Программа практики рекомендованы к утверждению представителями организаций-работодателей:

ООО «ИРЕКС»
Генеральный директор,
д.т.н., профессор



(подпись)

С.В. Краус

ООО «Институт хлеба»
Генеральный директор



(подпись)

А.С. Гиносян

Оглавление

1. Тип учебной практики	4
2. Цель учебной практики	4
3. Задачи учебной практики	4
4. Место учебной практики в структуре ОПОП ВО	4
5. Способ и формы проведения учебной практики	5
6. Место, объем и время проведения учебной практики	5
7. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения учебной практики	6
8. Структура и содержание учебной практики	7
9. Образовательные, научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на учебной практике	9
10. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на учебной практике	9
11. Формы промежуточной аттестации по итогам учебной практики	14
12. Оценочные средства для проведения текущей и промежуточной аттестации обучающихся по учебной практике	14
13. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной практики	19
14. Описание материально-технической базы, необходимой для проведения учебной практики	21
15. Рекомендации по организации учебной практики обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	24
16. Лист регистрации изменений	26

1. Тип учебной практики

Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности, далее учебная, реализуется в вариативной части основной профессиональной образовательной программы направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», профиль Технология производства и экспорт зерна и зернопродуктов.

2. Цель учебной практики

Целью учебной практики (выездной, дискретной) является подготовка студента на основе изучения работы передовых предприятий отрасли хлебопродуктов к осознанному изучению и усвоению общеинженерных и специальных дисциплин, преподаваемых, как правило, на последних курсах учебного процесса, а также формирование у студентов профессиональных умений и навыков. Направлена на закрепление и углубление теоретической подготовки обучающегося и приобретении им практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности.

3. Задачи учебной практики

Задачами учебной практики (выездной, стационарной) являются:

- приобретение первичных практических навыков по хранению и переработке зернового сырья на зерноперерабатывающих предприятиях;
- овладение навыками работы с приборами и средствами контроля;
- закрепление полученных теоретических знаний, на производстве.
- подбор материалов для выполнения отчета по проекту выбранной технологии (муки, крупы и комбикормов).

4. Место учебной практики в структуре ОПОП ВО

Практика студентов университета является составной частью основной образовательной программы высшего профессионального образования.

Дисциплины, на освоении которых базируется данная практика: экономика, экология, информатика, неорганическая химия, аналитическая химия, органическая химия, компьютерные технологии, физика, инженерная графика, введение в технологии переработки зерна, пищевая химия, медико-биологические и санитарные нормы качества пищевых продуктов, процессы и аппараты пищевых производств, физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья, информационные технологии, метрология, стандартизация, сертификация, общие технологии отрасли.

Требования необходимых компетенций при освоении учебной практики:

знать

- основы экономических теорий;
- основные закономерности и условия протекания химических процессов;
- состав и структуру экосистем, их эволюцию, воздействующие на них факторы, - взаимоотношения организма и среды;
- основы технологий органического земледелия, производства и переработки зернового сырья;
- нормативную документацию на продукты питания из растительного сырья; методы сбора, обработки и систематизации технической и технологической информации др.

уметь:

- использовать законы математики, естественных, гуманитарных и экономических наук;
- находить и использовать справочные данные различных физико-химических величин при решении химических или связанных с ними профессиональных задач;
- применять математические понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении;

- использовать возможности вычислительной техники для обработки информации.
- оценивать экологические последствия при принятии хозяйственных решений;
- работать со всеми видами документации по окружающей среде и ее характеристикам;
- вырабатывать предложения по проведению мероприятий, обеспечивающих охрану природной среды от негативных воздействий;
- применять специализированные знания для освоения профильных технологических дисциплин; осуществлять меры по охране труда и технике безопасности и др.

владеть:

- технологией работы с офисными приложениями и Интернетом;
- способами работы технологических линий и технологий производства продуктов питания из растительного сырья;
- навыками применения результатов обработки экспериментальных данных для оптимизации технологического процесса;
- навыками улучшения качества продуктов питания из растительного сырья.

Основное руководство практикой осуществляется преподавателями кафедры технологии хлебопродуктов, а на местах практики дирекцией предприятия назначается из числа инженерно-технологических работников руководитель практики от предприятия, который знакомит студентов с работой предприятия в целом, его структурой, организует посещение основных технологических цехов, дает необходимые пояснения и консультации по производственным вопросам.

5. Способ и формы проведения учебной практики

Способ проведения учебной практики- выездная, стационарная; форма проведения практики непрерывная.

В соответствии с ФГОС ВПО учебная практика для студентов университета проводится в составе всей группы студентов. Форма проведения производственной практики устанавливается руководителем практики: лабораторная в том числе в научно-исследовательских институтах; библиотечная; производственная на предприятиях зерноперерабатывающей отрасли (элеваторно складского хозяйства, мукомольных, крупяных, комбикормовых предприятий, хлебокомбинатах). Студенты работают на производстве, специализированных лабораториях и классах университета с использованием аудио- и видеоматериалов.

На производстве и в лабораториях студенты знакомятся с будущей профессией, приобретают практические навыки. Используются специализированное оборудование, наглядные материалы, фильмы, презентации, и профессиональная литература. При прохождении практики студент должен подчиняться действующим в организации правилам внутреннего трудового распорядка, посещать предприятие в соответствии с установленным для студентов режимом, соблюдать правила техники безопасности и производственной санитарии, вести дневник и подбор необходимого материала для выполнения индивидуальных заданий, предусмотренных программой практики.

По договоренности с руководителем практики руководством предприятия студентам могут быть предоставлены рабочие места среднего технического работника в производственных цехах. При отсутствии вакантных должностей практикант приобретает навыки в качестве дублера.

По окончании практики студент оформляет письменный отчет и при успешной защите его у руководителя (преподавателя кафедры) получает дифференцированный зачет по практике.

Студенты, работающие на предприятиях отрасли хлебопродуктов, могут пройти учебную практику на данных предприятиях по месту жительства. В подобных случаях отчет о практике проверяет и подписывает руководитель предприятия, заверяя свою подпись печатью.

6. Место, объем и время проведения учебной практики

Практика может проводиться в структурных подразделениях Университета, на базе предприятий и организаций, учреждений и др. Обучающимся предоставляется возможность

прохождения практики по их собственной инициативе за пределами населенного пункта местонахождения Университета. При этом обучающийся подает личное заявление с необходимым обоснованием на выпускающей кафедре для согласования с заведующим кафедрой места прохождения практики.

Выбор мест прохождения практик для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом требований их доступности для данных обучающихся.

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья форма проведения практики устанавливается с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. Университет создает специальные условия для получения инвалидами и лицами с ОВЗ высшего образования. Под специальными условиями понимаются условия обучения инвалидов и лиц с ОВЗ, включающие в себя использование специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здание Университета и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ инвалидами и лицами с ОВЗ. Выбор мест прохождения практики для обучающихся с ОВЗ осуществляется с учетом состояния здоровья и требований по доступности для данной категории обучающихся. При определении мест учебной и производственной практик для инвалидов и лиц с ОВЗ должны учитываться рекомендации медико-социальной экспертизы, отраженные в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда. При необходимости для прохождения практик создаются специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, а также с учетом профессионального вида деятельности и характера труда, выполняемых студентом-инвалидом трудовых функций.

Время проведения определяется согласно учебному плану.

Объем и время проведения учебной практики:

Тип практики	Форма обучения	Курс	Семестр	Контактная работа	ЗЕТ	Кол-во часов	Кол-во недель
преддипломная	Заочная	1	2	2	3	102	2
		2	4	2	3	102	2

7. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения учебной практики

В результате прохождения данной практики обучающийся должен приобрести следующие практические навыки, умения, компетенции:

Код компетенции и содержание компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы
ОК-1 - способностью использовать основы философских знаний, анализировать главные этапы и закономерности исторического развития для осознания социальной значимости своей деятельности	Знает основы философских знаний. Умеет: анализировать главные этапы и закономерности исторического развития. Владеет: осознанием социальной значимости своей деятельности; культурой мышления, способным к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения
ОК- 4 - способностью работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	Знает: социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия. Умеет: толерантно воспринимать культурные различия. Владеет: способностью работать в команде.

<p>ОК-5 – способность к самоорганизации и самообразованию</p>	<p>Знает: содержание процессов самоорганизации и самообразования, их особенностей и технологий реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности.</p> <p>Умеет: планировать цели и устанавливать приоритеты при выборе способов принятия решений с учетом условий, средств, личностных возможностей и временной перспективы достижения осуществления деятельности; самостоятельно строить процесс овладения информацией, отобранной и структурированной для выполнения профессиональной деятельности.</p> <p>Владеет: приемами саморегуляции эмоциональных и функциональных состояний при выполнении профессиональной деятельности; технологиями организации процесса самообразования; приемами целеполагания во временной перспективе, способами планирования, организации, самоконтроля и самооценки деятельности.</p>
<p>ОПК-1 – способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий</p>	<p>Знает: виды информации, состав информационного обеспечения систем управления пищевыми производствами и показатели качества информации; способы отображения пространственных форм на плоскости; принципы поиска, хранения информации из различных источников и баз данных, представлять её в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий.</p> <p>Умеет: работать с компьютером как средством управления информацией, используя информационные, компьютерные и сетевые технологии; выполнять и читать чертежи технических изделий и схем технологических процессов, использовать средства компьютерной графики для изготовления чертежей; осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять её в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий.</p> <p>Владеет: навыками практической работы на персональном компьютере, являющимся базисным инструментом функционирования информационных технологий; основными методами, способами и средствами поиска, хранения, обработки и анализа информации; способами и приёмами изображения предметов на плоскости, одной из графических систем, характеризующих определённый уровень сформированности целевых компетенций; способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять её в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий.</p>
<p>ПК-4 – способность применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин</p>	<p>Знает: правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; разделы физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья; профессиональную периодику; места проведения тематических выставок и передовые предприятия отрасли; качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка.</p> <p>Умеет: определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического</p>

	<p>процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства; применять специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин; организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения.</p> <p>Владеет: прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья; методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий; рабочим профессиям</p>
<p>ПК-5 – способность использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>Знает: фундаментальные разделы математики, физики, химии, биохимии, для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при переработке сырья для производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий.</p> <p>Умеет: использовать базовые знания в области естественнонаучных дисциплин для управления процессом производства.</p> <p>Владеет: навыками безопасной работы в микробиологической лаборатории; выделения и идентификации основных групп микроорганизмов, встречающихся в пищевой промышленности.</p>
<p>ПК-9 – способность работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли</p>	<p>Знает: основы рационального использования пищевого сырья и расширение его ассортимента за счет вовлечения новых нетрадиционных способов переработки; способы оценки качества основных продуктов питания; классификацию методов сенсорного анализа согласно ISO 6658; условия проведения сенсорного анализа, требования к специалистам-дегустаторам и помещению.</p> <p>Умеет: использовать методы сенсорного анализа для определения качества пищевых продуктов.</p> <p>Владеет: знаниями о химических, биохимических, микробиологических и коллоидных процессах пищевых технологий, их роль и влияние на качество пищевых продуктов; практическим применением методов сенсорного анализа определения качества пищевых продуктов с объяснением результатов.</p>
<p>ПК-18 – способность оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты питания</p>	<p>Знает: современные достижения технологии производства питания.</p> <p>Умеет: оценивать достижения технологии продуктов питания.</p> <p>Владеет: методиками оценки достижений науки в производстве продуктов из растительного сырья.</p>

8. Структура и содержание учебной практики

Общая трудоемкость учебной практики составляет 6 зачетных единиц 216 часа.

<u>№</u>	<u>Разделы (этапы)</u>	<u>Содержание практики</u>	<u>Результат</u>
----------	------------------------	----------------------------	------------------

	<u>прохождения практики</u>		<u>ВИД отчетности</u>	<u>КОД компетенции по ФГОС</u>
1	<u>Подготовительны й этап</u>	Прохождение вводного инструктажа по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, правилам внутреннего распорядка предприятия. Знакомство с целями и задачами практики. Решение организационных вопросов.	Дневник практики	ОК-1,4,5; ОПК-1; ПК-1; ПК-4,5
2	<u>Исследовательск ий этап</u>	Исследование предприятия: – изучение организационной структуры; – изучение организационно-правовой характеристики организации и видов деятельности (нормативной документации, регламентирующей деятельность организации, внутренней документации (планы, отчеты, статистические отчеты); – изучение организации производства и труда (постановка бизнес-процессов, внедрение различных форм организации труда, программного обеспечения, сетевых технологий и т.д.) Выполнение индивидуального задания.	Дневник практики	ОПК-1; ПК- 1,4,5,9
3	<u>Аналитический этап</u>	Выполнение индивидуального задания. Обработка и анализ полученной информации. Систематизация и структуризация собранного материала. Анализ возможных направлений совершенствования организации. Формулирование выводов и заключения.	Дневник практики	ОК-5; ОПК-1; ПК-4,5,9; ПК- 18
4	<u>Завершающий этап</u>	Составление отчета о прохождении практики. Подготовка презентации по итогам практики.	Дневник практики, отчет о прохождении практике	ОК-5; ОПК-1; ПК-18

9. Образовательные, научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на учебной практике

При защите учебной практики используются активные методы обучения:

- разбор конкретных производственных ситуаций;
- рефлексированная игра;
- компьютерная деловая игра;
- текущий контроль успеваемости, использование компьютерного тестирования.

10. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на учебной практике

Самостоятельная работа студентов - важный компонент образовательного процесса, формирующий личность студента, его мировоззрение и культуру профессиональной деятельности, способствует развитию способности к самообучению и постоянному повышению своего профессионального уровня.

Самостоятельная работа включает:

- работу с книгой и другими источниками информации, план-конспекты;
- реферативные (воспроизводящие), реконструктивно-вариативные, эвристические, творческие самостоятельные работы;

- проектные работы;
- дистанционные технологии.

Контрольные вопросы и задания по разделам практики:

1. Как проводится вводный инструктаж по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, правилам внутреннего распорядка предприятия. каковы цели и задачи предприятия. Решены ли организационных вопросы полностью
2. Дать характеристику предприятия:
 - организационной структуры;
 - организационно-правовую характеристику и видов деятельности (нормативной документации, регламентирующей деятельность организации, внутренней документации (планы, отчеты, статистические отчеты);
 - технологию производства и организацию труда (постановка бизнес-процессов, внедрение различных форм организации труда, программного обеспечения, сетевых технологий и т.д.). Выполнение индивидуального задания.
3. Как выполнено индивидуальное задание, проведена обработка и анализ полученной информации, систематизация и структуризация собранного материала. Анализ возможных направлений совершенствования организации. Правильность формулировки выводов и заключения.
4. Составление отчета о прохождении практики. Подготовка презентации по итогам практики.

Предоставляются информационные материалы (<http://znanium.com/> , <https://rucont.ru/>), наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации.

№ п/п	Ссылка на информационный ресурс	Наименование разработки в электронной форме	Доступность/срок действия договора
1.	https://rucont.ru/	«Национальный цифровой ресурс «РУКОНТ»»	Индивидуальный неограниченный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет/ договор № РТ-048/20 от 16.03.2020, срок действия от 03.04.2020 до 02.04.2021
2.	http://znanium.com/	«Znanium.com»	Индивидуальный неограниченный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет/ договор № 0373100036519000008 от 29.07.2019, срок действия с 29.07.2019 по 28.07.2020
3.	http://biblioclub.ru/	«Университетская библиотека онлайн»	Индивидуальный неограниченный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет/ договор № 557-12/19 от 17.01.2020, срок действия с 18.01.2020 до 17.01.2021

Обучающимся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам:

<p>Polpred.com - Обзор СМИ https://www.polpred.com/</p>	<p>База данных с рубрикатором: 53 отрасли / 600 источников / 8 федеральных округов РФ / 235 стран и территорий / главные материалы / статьи и интервью 13000 первых лиц. Ежедневно тысяча новостей, полный текст на русском языке. Миллионы сюжетов информагентств и деловой прессы за 15 лет. Интернет-сервисы по отраслям и странам.</p>
<p>Бюро ван Дайк (BvD) https://www.bvdinfo.com/ru-ru/home?utm_campaign=search&utm_medium=cpc&utm_source=google</p>	<p>Бюро ван Дайк (BvD) публикует исчерпывающую информацию о компаниях России, Украины, Казахстана и всего мира, а также бизнес-аналитику.</p>
<p>Университетская информационная система РОССИЯ https://uisrussia.msu.ru/</p>	<p>Тематическая электронная библиотека и база для прикладных исследований в области экономики, управления, социологии, лингвистики, философии, филологии, международных отношений, права.</p>
<p>Федеральная служба государственной статистики http://www.gks.ru/</p>	<p>Удовлетворение потребностей органов власти и управления, средств массовой информации, населения, научной общественности, коммерческих организаций и предпринимателей, международных организаций в разнообразной, объективной и полной статистической информации – главная задача Федеральной службы государственной статистики. Международная экспертиза признала статистические данные Федеральной службы государственной статистики надежными.</p>
<p>научная электронная библиотека Elibrary http://elibrary.ru/</p>	<p>Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU - это крупнейший российский информационно-аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования, содержащий рефераты и полные тексты более 26 млн научных статей и публикаций, в том числе электронные версии более 5600 российских научно-технических журналов, из которых более 4800 журналов в открытом доступе</p>
<p>портал Электронная библиотека: диссертации http://diss.rsl.ru/?menu=disscatalog/</p>	<p>Российская государственная библиотека предоставляет возможность доступа к полным текстам диссертаций и авторефератов, находящимся в электронной форме, что дает уникальную возможность многим читателям получить интересующую информацию, не покидая своего города. Для доступа к ресурсам ЭБД РГБ создаются Виртуальные читальные залы в библиотеках организаций, в которых и происходит просмотр электронных диссертаций и авторефератов пользователями. Каталог Электронной библиотеки диссертаций РГБ находится в свободном доступе для пользователя Интернет.</p>

<p>сайт Института научной информации по общественным наукам РАН. http://www.inion.ru</p>	<p>Библиографические базы данных ИНИОН РАН по социальным и гуманитарным наукам ведутся с начала 1980-х годов. Общий объём массивов составляет более 3 млн. 500 тыс. записей (данные на 1 января 2012 г.). Ежегодный прирост — около 100 тыс. записей.</p> <p>В базы данных включаются аннотированные описания книг и статей из журналов и сборников на 140 языках, поступивших в Фундаментальную библиотеку ИНИОН РАН.</p> <p>Описания статей и книг в базах данных снабжены шифром хранения и ссылками на полные тексты источников из Научной электронной библиотеки.</p>
<p>Федеральный портал «Российское образование» [Электронный ресурс] – http://www.edu.ru</p>	<p>Федеральный портал «Российское образование» – уникальный интернет-ресурс в сфере образования и науки.</p> <p>Ежедневно публикует самые актуальные новости, анонсы событий, информационные материалы для широкого круга читателей. Ежедневно на портале размещаются эксклюзивные материалы, интервью с ведущими специалистами – педагогами, психологами, учеными, репортажи и аналитические статьи.</p> <p>Читатели получают доступ к нормативно-правовой базе сферы образования, они могут пользоваться самыми различными полезными сервисами – такими, как онлайн-тестирование, опросы по актуальным темам и т.д.</p>

а) основная литература

1. Инженерная биотехнология в хранении зерна: основы технологии микробиологических производств: Учебное пособие / Луканин А.В. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2017
<http://znanium.com/bookread2.php?book=527386>
2. Инженерная биотехнология: процессы и аппараты микробиологических производств: Учебное пособие / Луканин А.В. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2017.
<http://znanium.com/bookread2.php?book=527535>
3. Петруня Е.В. Сертификация продукции в системе ГОСТ Р. Методические рекомендации. - М.: ДеЛи принт, 2017.
4. Фейденгольд В.Б., Темирбекова С.А., Маевская С.Л. Лабораторное оборудование для контроля качества зерна и продуктов его переработки. 3-е издание (переработанное и дополненное). - М.: Отраслевой Издательский Центр. «Тех Промконсалтинг», 2016.
5. Малин Н.И. Технология хранения зерна. - М.: КолоС, 2015.-280 с.
6. Чеботарев О.Н., Шаззо А.Ю., Мартыненко Я.Ф. Технология муки, крупы и комбикормов. – Ростов – на – Дону: Изд. центр «Март», 2015. – 688с.
7. Технология переработки продукции растениеводства / . – Санкт-Петербург : Гиорд, 2016. – 811 с. : ил.,табл., схем. https://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=455560
8. Технологическое оборудование предприятий по хранению, обработке и переработке зерна (основы теории процессов и конструкция оборудования) [Электронный ресурс] : учебник / И. Т. Ковриков .— Оренбург : ГОУ ОГУ, 2019 .— 251 с. <https://lib.rucont.ru/api/efd/reader?file=193120>
9. Фитопатология : учебник / под ред. О.О. Белошапкиной. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 288 с., [16] с. цв. ил. — (Высшее образование: Бакалавриат). <https://new.znanium.com/read?id=344556>

б) дополнительная литература

10. Биохимия зерна и продуктов его переработки / С.В. Борисова, Т.А. Ямашев, М.М. Богова и др. ; Министерство образования и науки РФ, Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань : КНИТУ, 2016. – 100 с. : схем., табл., ил. https://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=500486
11. Биохимия сельскохозяйственной продукции: Учебник/Рогожин В. В., Рогожина Т. В. - СПб: ГИОРД, 2018. - 544 с. <https://new.znaniium.com/catalog/document?id=106664>
12. Измельчение пророщенного зерна для приготовления кормовых смесей [Электронный ресурс] / С.В. Вендин, Ю.В. Саенко. — М.; Белгород: «Центральный коллектор библиотек «БИБКОМ», 2017. — 138 с. : ил. <https://lib.rucont.ru/api/efd/reader?file=612945>
13. Нанобиотехнологии в производстве зерновых паток для животноводства: монография / Мотовилов К.Я. - Новосибирск :Золотой колос, 2015. - 134 с. <https://new.znaniium.com/read?id=123546>
14. Основы микробиологии: Учебник / Мудрецова-Висс К.А., Дедюхина В.П., Масленникова Е.В., - 5-е изд., испр. и доп. - Москва :ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 384 с. <https://new.znaniium.com/read?id=56134>
15. Послеуборочная обработка зерна с основами хранения зернопродуктов [Электронный ресурс] : монография / Л.А. Журавлева, А.П. Журавлев. — Самара : РИЦ СГСХА, 2018. — 366 с. <https://lib.rucont.ru/api/efd/reader?file=224281>
16. Практическое руководство по санит. надзору за предприятиями пищевой и перераб. промышленности, обществ. питания и торговли: Уч. пос. / В.А. Доценко. - 4 изд., стер. - Санкт-Петербург : ГИОРД, 2016. - 832 с. <https://new.znaniium.com/read?id=146553>
17. Технология мукомольного производства : учеб. пособие / Г.Г. Юсупова, О.Н. Бердышникова. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 180 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). <https://new.znaniium.com/read?id=333549>
18. Технология хранения и переработки продукции растениеводства / З.М. Медведева, Н.Н. Шипилин, С.А. Бабарыкина ; Министерство сельского хозяйства Российской Федерации, Новосибирский государственный аграрный университет. – Новосибирск : НГАУ, 2015. – 340 с. : табл., граф., схем., ил. https://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=436965
19. Пелевин А.Д., Пелевина Г.А., Венцова И.Ю. Комбикорма и их компоненты. – М.: ДеЛи принт, 2018. – 519с.
20. Резчиков В.А., Налеев О.Н., Савченко С.В. Технология зерносушения. – Алматы, АТУ, 2018. – 363с.
21. Фомина О.Н., Левин А.М., Нарсеев А.В. Зерно. –М.: Протектор, 2018. – 364с.
22. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
23. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.- М.: Минздрав России, 2018.-24с,- (СанПин 2.3.2.1324-03)
24. Технические регламенты Таможенного союза 021/2011, 033/2013, 027/2012, 034/2013.
25. Научно-технические журналы: Биотехнология, Хранение и переработка сельхозсырья, Пищевая промышленность, Вопросы питания, Пищевые ингредиенты, сырьё и добавки, Реферативный журнал «Химия. Химия и технология пищевых продуктов» и др.

в) программное обеспечение

1. Электронные версии учебников, пособий, методических разработок, указаний и рекомендаций по всем видам учебной работы, предусмотренных вузовской рабочей программой, находящихся в свободном доступе для студентов.

2. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам».

в) программное обеспечение (ПО)

Программный офисный пакет MS Office, или его аналог (OpenOffice):

1. Microsoft Office Word (или Writer) — текстовый процессор.
2. Microsoft Office Excel (или Calc) — табличный процессор.
3. Microsoft Office PowerPoint (или Impress) — приложение для подготовки презентаций
4. Microsoft Office Picture Manager (или Draw) — работа с рисунками
5. Microsoft Office Access (или Base) — приложение для управления базами данных.
6. Microsoft Office Publisher — приложение для подготовки публикаций.

г) базы данных, информационно-справочные и поисковые системы
- операционные системы Windows, стандартные офисные программы;

-базы данных информационно-справочных и поисковых систем - Яндекс, Google, научной электронной библиотеки Elibrary.ru[сетевой ресурс] режим доступа: <http://www.elibrary.ru>; Integrum;

-специализированные базы данных научно-исследовательских институтов коллекция Engineering изд. Elsevier и д.

поисковые системы (БДиПС)

1. *ВИНИТИ РАН БД: <http://bd.viniti.ru> – крупнейшая федеральная on-line база данных отечественных и зарубежных публикаций, по естественным, техническим и точным наукам.*
2. *eLIBRARY.RU: http://elibrary.ru/project_risc.asp - научная электронная библиотека*
3. *SCOPUS (Elsevier): www.scopus.com – библиографическая реферативная база*
4. *WEB OF SCIENCE: <http://wokinfo.com/> - поисковая платформа, объединяющая реферативные базы данных публикаций в научных журналах и патентов. Содержит 3 подраздела данных: Science citation index expanded (SCI) - индекс цитирования по естественным и точным наукам; Social science citation index (SSCI) - индекс цитирования по социальным наукам; Arts and humanities citation index (A&HCI) - индекс цитирования по искусству и гуманитарным наукам.*
5. *ГАРАНТ: <http://www.garant.ru/> – информационно-правовая поисковая система.*
КОНСУЛЬТАНТ ПЛЮС: <http://base.consultant.ru/> - справочно-правовая система.

11. Формы промежуточной аттестации по итогам учебной практики

Формой промежуточной аттестации учебной практики является «дифференцированный зачет».

12. Оценочные средства для проведения текущей и промежуточной аттестации обучающихся по учебной практике

Применяется балльно-рейтинговая система оценки степени освоения студентом учебной и других видов практики. В процессе прохождения практики студент должен полностью выполнить мероприятия, предусмотренные программой учебной практики, по всем видам деятельности и набрать 6 зачетных единиц трудоемкости. Студент должен выполнить все

предусмотренные программой практические занятия и самостоятельные виды работы.

Результаты по всем видам учебной деятельности и рейтингового контроля фиксируются в рейтинг-листке каждого студента.

Оценка учебной деятельности

- Общее количество баллов за виды учебной деятельности студента, предусмотренные основной программой освоения учебной, может составлять не менее 60 баллов (зачетный балл).

- Если по результатам работы в течение прохождения практики студент набрал менее 48 баллов (зачетный балл) он не допускается к промежуточной аттестации (защите практики). В этом случае студенту предлагается пройти практику повторно.

- Если по результатам работы в семестре студент не набрал 60 баллов (зачетный балл), ему выставляется итоговая оценка по дисциплине «незачетно». В этом случае студенту предлагается пройти практику повторно.

- Максимальное количество баллов, которое студент может получить на дифференцированном зачете, по итогам прохождения практики составляет 20 баллов.

- В случае выставления итоговой оценки дифференцированного зачета по итогам прохождения практики «неудовлетворительно» с правом последующей пересдачи в результате такой пересдачи студент имеет право получить оценку не выше («удовлетворительно»).

- Если с учетом работ, сверх предусмотренных основной программой освоения курса, студент набрал свыше 90 баллов, итоговая оценка по дисциплине может быть выставлена без проведения итоговой аттестации – защиты (дифференцированного зачета). При этом в ведомость и зачетную книжку студента выставляется оценка «зачет+оценка».

- Мониторинг качества проводится в форме выставления преподавателями баллов за «контрольные недели», а также в форме независимого тестирования.

Уровень сформированности компетенций учебной практики:

Результаты освоения компетенции	Уровень сформированности компетенций:			
	«недостаточный»	«пороговый»	«продвинутый»	«высокий»
<i>Знать:</i> основы экономических теорий; основные закономерности и условия протекания химических процессов; состав и структуру экосистем, их эволюцию, воздействующие на них факторы, взаимоотношения организма и среды; основы технологий органического земледелия, производства и переработки зернового сырья; нормативную документацию на продукты питания из растительного сырья; методы сбора, обработки и систематизации технической и	Компетенции не сформированы Знания отсутствуют, умения и навыки не сформированы	Компетенции сформированы Сформированы базовые структуры знаний. Умения фрагментарны и носят репродуктивный характер. Демонстрируется низкий уровень самостоятельности практического навыка.	Компетенции сформированы. Знания обширные, системные. Умения носят репродуктивный характер применяются к решению типовых заданий. Демонстрируется достаточный уровень самостоятельности устойчивого	Компетенции сформированы. Знания твердые, аргументированные, всесторонние. Умения успешно применяются к решению как типовых, так и нестандартных творческих заданий. Демонстрируется высокий уровень самостоятельности высокая адаптивность

<p>технологической информации др.</p>			<p>практического навыка.</p>	<p>практического навыка</p>
<p>Уметь: использовать законы математики, естественных, гуманитарных и экономических наук; находить и использовать справочные данные различных физико-химических величин при решении химических или связанных с ними профессиональных задач; применять математические понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении; использовать возможности вычислительной техники для обработки информации. оценивать экологические последствия при принятии хозяйственных решений; работать со всеми видами документации по окружающей среде и ее характеристикам; выработать предложения по проведению мероприятий, обеспечивающих охрану природной среды от негативных воздействий; применять специализированные знания для освоения профильных технологических дисциплин; осуществлять меры по охране труда и технике безопасности и др.</p>				
<p>Владеть: технологией работы с офисными приложениями и Интернетом; способами работы технологических линий и технологий производства продуктов питания из растительного сырья; навыками применения результатов обработки экспериментальных данных для оптимизации технологического процесса; навыками улучшения качества продуктов питания из растительного сырья.</p>				

Шкала оценивания, в зависимости от уровня сформированности компетенций

Уровень сформированности компетенций			
«недостаточный»	«пороговый»	«продвинутый»	«высокий»
<p>Компетенции не сформированы. Знания отсутствуют, умения и навыки не сформированы</p>	<p>Компетенции сформированы. Сформированы базовые структуры знаний. Умения фрагментарны и носят репродуктивный характер. Демонстрируется низкий уровень самостоятельности практического навыка.</p>	<p>Компетенции сформированы. Знания обширные, системные. Умения носят репродуктивный характер применяются к решению типовых заданий. Демонстрируется достаточный уровень самостоятельности устойчивого практического навыка.</p>	<p>Компетенции сформированы. Знания твердые, аргументированные, всесторонние. Умения успешно применяются к решению как типовых, так и нестандартных творческих заданий. Демонстрируется высокий уровень самостоятельности, высокая адаптивность практического навыка</p>
Описание критериев оценивания			
<p>– выполнено менее 60% заданий, предусмотренных в индивидуальном задании на учебную практику;</p> <p>– не подготовлен отчет по учебной практике или структура отчета не соответствует рекомендуемой;</p> <p>– в процессе защиты отчета обучающийся демонстрирует низкий уровень коммуникативности, неверно интерпретирует результаты выполненных заданий.</p> <p>– в характеристике профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики отмечена</p>	<p>– выполнено 60%-69% заданий предусмотренных в индивидуальном задании на учебную практику;</p> <p>– структура отчета не в полной мере соответствует рекомендуемой;</p> <p>– обучающийся в процессе защиты испытывает затруднения при ответах на вопросы руководителя практики от кафедры, не способен ясно и четко изложить суть выполненных заданий и обосновать полученные результаты.</p> <p>– в характеристике профессиональной деятельности</p>	<p>– выполнено 70–89% заданий, предусмотренных в индивидуальном задании на учебную практику; задания выполнены с отдельными погрешностями, что повлияло на качество анализа полученных результатов;</p> <p>– структура отчета соответствует рекомендуемой;</p> <p>– в процессе защиты отчета последовательно, достаточно четко изложил основные его положения, но допустил отдельные неточности в ответах на вопросы руководителя практики от кафедры.</p> <p>– в характеристике профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения</p>	<p>– выполнено 90–100% заданий, предусмотренных в индивидуальном задании на учебную практику;</p> <p>– структура отчета соответствует рекомендуемой, все положения отчета сформулированы правильно, использованы корректные обозначения используемых в расчетах показателей. В результате анализа выполненных заданий, сделаны правильные выводы;</p> <p>– в процессе защиты отчета последовательно, четко и логично обучающийся изложил его основные положения и грамотно ответил на вопросы руководителя практики от кафедры</p> <p>– в характеристике профессиональной деятельности</p>

несформированность знаний, умений и предусмотренных учебной практики	обучающегося в период прохождения учебной практики отмечена сформированность не менее 50% знаний, умений и навыков, предусмотренных программой практики	практики отмечена сформированность основных знаний, умений и навыков, предусмотренных программой практики	обучающегося в период прохождения практики отмечена сформированность всех знаний, умений и навыков, предусмотренных программой практики.
Оценка «неудовлетворительно»	Оценка «удовлетворительно»	Оценка «хорошо»	Оценка «отлично»

13. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной практики

а) основная литература:

1. Инженерная биотехнология в хранении зерна: основы технологии микробиологических производств: Учебное пособие / Луканин А.В. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2017
<http://znanium.com/bookread2.php?book=527386>
2. Инженерная биотехнология: процессы и аппараты микробиологических производств: Учебное пособие / Луканин А.В. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2017.
<http://znanium.com/bookread2.php?book=527535>
3. Петруня Е.В. Сертификация продукции в системе ГОСТ Р. Методические рекомендации. - М.: ДеЛи принт, 2017.
4. Фейденгольд В.Б., Темирбекова С.А., Маевская С.Л. Лабораторное оборудование для контроля качества зерна и продуктов его переработки. 3-е издание (переработанное и дополненное). - М.: Отраслевой Издательский Центр. «Тех Промконсалтинг», 2016.
5. Малин Н.И. Технология хранения зерна. - М.: КолоС, 2015. -280 с.
6. Чеботарев О.Н., Шаззо А.Ю., Мартыненко Я.Ф. Технология муки, крупы и комбикормов. – Ростов – на – Дону: Изд. центр «Март», 2015. – 688с.
7. Технология переработки продукции растениеводства / . – Санкт-Петербург : Гиорд, 2016. – 811 с. : ил.,табл., схем. https://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=455560
8. Технологическое оборудование предприятий по хранению, обработке и переработке зерна (основы теории процессов и конструкция оборудования) [Электронный ресурс] : учебник / И. Т. Ковриков .— Оренбург : ГОУ ОГУ, 2019 .— 251 с. <https://lib.rucont.ru/api/efd/reader?file=193120>
9. Фитопатология : учебник / под ред. О.О. Белошапкиной. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 288 с., [16] с. цв. ил. — (Высшее образование: Бакалавриат). <https://new.znanium.com/read?id=344556>

б) дополнительная литература:

10. Биохимия зерна и продуктов его переработки / С.В. Борисова, Т.А. Ямашев, М.М. Богова и др. ; Министерство образования и науки РФ, Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань : КНИТУ, 2016. – 100 с. : схем., табл., ил. https://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=500486
11. Биохимия сельскохозяйственной продукции: Учебник/Рогожин В. В., Рогожина Т. В. - СПб: ГИОРД, 2018. - 544 с. <https://new.znanium.com/catalog/document?id=106664>
12. Измельчение пророщенного зерна для приготовления кормовых смесей [Электронный ресурс] / С.В. Вендин, Ю.В. Саенко .— : М.; Белгород: «Центральный коллектор библиотек «БИБКОМ», 2017 .— 138 с. : ил. <https://lib.rucont.ru/api/efd/reader?file=612945>
13. Нанобиотехнологии в производстве зерновых паток для животноводства: монография / Мотовилов К.Я. - Новосибирск :Золотой колос, 2015. - 134 с. <https://new.znanium.com/read?id=123546>
14. Основы микробиологии: Учебник / Мудрецова-Висс К.А., Дедюхина В.П., Масленникова Е.В., - 5-е изд., испр. и доп. - Москва :ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 384 с. <https://new.znanium.com/read?id=56134>
15. Послеуборочная обработка зерна с основами хранения зернопродуктов [Электронный ресурс] : монография / Л.А. Журавлева, А.П. Журавлев .— Самара : РИЦ СГСХА, 2018 .— 366 с. <https://lib.rucont.ru/api/efd/reader?file=224281>
16. Практическое руководство по санит. надзору за предприятиями пищевой и перераб. промышленности, обществ. питания и торговли: Уч. пос. / В.А. Доценко. - 4 изд., стер. - Санкт-Петербург : ГИОРД, 2016. - 832 с. <https://new.znanium.com/read?id=146553>

17. Технология мукомольного производства : учеб. пособие / Г.Г. Юсупова, О.Н. Бердышникова. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 180 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). <https://new.znanium.com/read?id=333549>
18. Технология хранения и переработки продукции растениеводства / З.М. Медведева, Н.Н. Шипилин, С.А. Бабарыкина ; Министерство сельского хозяйства Российской Федерации, Новосибирский государственный аграрный университет. – Новосибирск : НГАУ, 2015. – 340 с. : табл., граф., схем., ил. https://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=436965
19. Пелевин А.Д., Пелевина Г.А., Венцова И.Ю. Комбикорма и их компоненты. – М.: ДеЛи принт, 2018. – 519с.
20. Резчиков В.А., Налеев О.Н., Савченко С.В. Технология зерносушения. – Алматы, АТУ, 2018. – 363с.
21. Фомина О.Н., Левин А.М., Нарсеев А.В. Зерно. –М.: Протектор, 2018. – 364с.
22. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
23. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.- М.: Минздрав России, 2018.-24с,- (СанПин 2.3.2.1324-03)
24. Технические регламенты Таможенного союза 021/2011, 033/2013, 027/2012, 034/2013.
25. Научно-технические журналы: Биотехнология, Хранение и переработка сельхозсырья, Пищевая промышленность, Вопросы питания, Пищевые ингредиенты, сырьё и добавки, Реферативный журнал «Химия. Химия и технология пищевых продуктов» и др.

в) программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

1. Электронные версии учебников, пособий, методических разработок, указаний и рекомендаций по всем видам учебной работы, предусмотренных вузовской рабочей программой, находящихся в свободном доступе для студентов.
 2. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам».
- в) программное обеспечение (ПО)

Программный офисный пакет MS Office, или его аналог (OpenOffice):

1. Microsoft Office Word (или Writer) — текстовый процессор.
2. Microsoft Office Excel (или Calc) — табличный процессор.
3. Microsoft Office PowerPoint (или Impress) — приложение для подготовки презентаций
4. Microsoft Office Picture Manager (или Draw) — работа с рисунками
5. Microsoft Office Access (или Base) — приложение для управления базами данных.
6. Microsoft Office Publisher — приложение для подготовки публикаций.

г) базы данных, информационно-справочные и поисковые системы
- операционные системы Windows, стандартные офисные программы;

-базы данных информационно-справочных и поисковых систем - Яндекс, Google, научной электронной библиотеки Elibrary.ru[сетевой ресурс] режим доступа: <http://www.elibrary.ru>; Integrum;

-специализированные базы данных научно-исследовательских институтов коллекция Engineering изд. Elsevier и др.
поисковые системы (БДиПС)

1. ВИНИТИ РАН БД: <http://bd.viniti.ru> – крупнейшая федеральная on-line база данных отечественных и зарубежных публикаций, по естественным, техническим и точным наукам.

2. eLIBRARY.RU: http://elibrary.ru/project_risc.asp - научная электронная библиотека

3. SCOPUS (Elsevier): www.scopus.com – библиографическая реферативная база

4. WEB OF SCIENCE: <http://wokinfo.com/> - поисковая платформа, объединяющая реферативные базы данных публикаций в научных журналах и патентов. Содержит 3 подраздела данных: Science citation index expanded (SCI) - индекс цитирования по естественным и точным наукам; Social science citation index (SSCI) - индекс цитирования по социальным наукам; Arts and humanities citation index (A&HCI) - индекс цитирования по искусству и гуманитарным наукам.

5. ГАРАНТ: <http://www.garant.ru/> – информационно-правовая поисковая система.

КОНСУЛЬТАНТ ПЛЮС: <http://base.consultant.ru/> - справочно-правовая система.

14. Описание материально-технической базы, необходимой для проведения учебной практики

Учебная практика лабораторная, библиотечная, производственная проводится на базе сторонней организации и под руководством преподавателей кафедры Технологии переработки зерна, хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств.

Базы практик:

• ФГАНУ «Научно-исследовательский институт хлебопекарной промышленности», г.

Москва;

• ФГБНУ «Всероссийский Научно-исследовательский институт зерна», г. Москва;

• ООО «Институт хлеба», г. Москва;

• ОАО «Пушкинская реалбаза хлебопродуктов», г. Пушкино, Московская область;

• АО «Пуратос», г. Подольск, Московская область;

• ОАО «Ожерельевский комбикормовый завод», г. Кашира, Московская область;

• ФГБУ «Центр оценки безопасности и качества зерна и зернопродуктов», г. Москва;

• ОАО «Мелькомбинат в Сокольниках», г. Москва.

Производства, соответствующие действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники безопасности при проведении учебных и научно-производственных работ ; информационные материалы (<http://znanium.com/> , <https://rucont.ru/>), демонстрационное оборудование , наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие примерным программам дисциплин (модулей), рабочим учебным программам дисциплин (модулей).

№ п/п	Ссылка на информационный ресурс	Наименование разработки в электронной форме	Доступность/срок действия договора
4.	https://rucont.ru/	«Национальный цифровой ресурс «РУКОНТ»»	Индивидуальный неограниченный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет/ договор № РТ-048/20 от 16.03.2020, срок действия от 03.04.2020 до 02.04.2021
5.	http://znanium.com /	«Znanium.com»	Индивидуальный неограниченный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет/ договор № 0373100036519000008 от 29.07.2019, срок действия с 29.07.2019 по 28.07.2020
6.	http://biblioclub.ru/	«Университетская	Индивидуальный неограниченный доступ

		библиотека онлайн»	из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет/ договор № 557-12/19 от 17.01.2020, срок действия с 18.01.2020 до 17.01.2021
--	--	--------------------	--

Обучающимся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам:

Polpred.com - Обзор СМИ https://www.polpred.com/	База данных с рубрикатором: 53 отрасли / 600 источников / 8 федеральных округов РФ / 235 стран и территорий / главные материалы / статьи и интервью 13000 первых лиц. Ежедневно тысяча новостей, полный текст на русском языке. Миллионы сюжетов информагентств и деловой прессы за 15 лет. Интернет-сервисы по отраслям и странам.
Бюро ван Дайк (BvD) https://www.bvdinfo.com/ru-ru/home?utm_campaign=search&utm_medium=cpc&utm_source=google	Бюро ван Дайк (BvD) публикует исчерпывающую информацию о компаниях России, Украины, Казахстана и всего мира, а также бизнес-аналитику.
Университетская информационная система РОССИЯ https://uisrussia.msu.ru/	Тематическая электронная библиотека и база для прикладных исследований в области экономики, управления, социологии, лингвистики, философии, филологии, международных отношений, права.
Федеральная служба государственной статистики http://www.gks.ru/	Удовлетворение потребностей органов власти и управления, средств массовой информации, населения, научной общественности, коммерческих организаций и предпринимателей, международных организаций в разнообразной, объективной и полной статистической информации – главная задача Федеральной службы государственной статистики. Международная экспертиза признала статистические данные Федеральной службы государственной статистики надежными.
научная электронная библиотека Elibrary http://elibrary.ru/	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU - это крупнейший российский информационно-аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования, содержащий рефераты и полные тексты более 26 млн научных статей и публикаций, в том числе электронные версии более 5600 российских научно-технических журналов, из которых более 4800 журналов в открытом доступе

<p>портал Электронная библиотека: диссертации http://diss.rsl.ru/?menu=disscatalog/</p>	<p>Российская государственная библиотека предоставляет возможность доступа к полным текстам диссертаций и авторефератов, находящимся в электронной форме, что дает уникальную возможность многим читателям получить интересующую информацию, не покидая своего города. Для доступа к ресурсам ЭБД РГБ создаются Виртуальные читальные залы в библиотеках организаций, в которых и происходит просмотр электронных диссертаций и авторефератов пользователями. Каталог Электронной библиотеки диссертаций РГБ находится в свободном доступе для любого пользователя сети Интернет.</p>
<p>сайт Института научной информации по общественным наукам РАН. http://www.inion.ru</p>	<p>Библиографические базы данных ИНИОН РАН по социальным и гуманитарным наукам ведутся с начала 1980-х годов. Общий объем массивов составляет более 3 млн. 500 тыс. записей (данные на 1 января 2012 г.). Ежегодный прирост — около 100 тыс. записей. В базы данных включаются аннотированные описания книг и статей из журналов и сборников на 140 языках, поступивших в Фундаментальную библиотеку ИНИОН РАН. Описания статей и книг в базах данных снабжены шифром хранения и ссылками на полные тексты источников из Научной электронной библиотеки.</p>
<p>Федеральный портал «Российское образование» [Электронный ресурс] – http://www.edu.ru</p>	<p>Федеральный портал «Российское образование» – уникальный интернет-ресурс в сфере образования и науки. Ежедневно публикует самые актуальные новости, анонсы событий, информационные материалы для широкого круга читателей. Еженедельно на портале размещаются эксклюзивные материалы, интервью с ведущими специалистами – педагогами, психологами, учеными, репортажи и аналитические статьи. Читатели получают доступ к нормативно-правовой базе сферы образования, они могут пользоваться самыми различными полезными сервисами – такими, как онлайн-тестирование, опросы по актуальным темам и т.д.</p>

15. Рекомендации по организации учебной практики обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на основании письменного заявления практика реализуется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальных особенностей); обеспечивается соблюдение следующих общих требований: использование специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего такому

обучающемуся необходимую техническую помощь, обеспечение доступа в здания и помещения, где проходит практика, другие условия, без которых невозможно или затруднено прохождение практики по письменному заявлению обучающегося.

При реализации практики на основании письменного заявления обеспечивается соблюдение следующих общих требований: проведение практики для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся; присутствие в ассистента (ассистентов), оказывающего(их) обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей; пользование необходимыми обучающимся техническими средствами с учетом их индивидуальных особенностей.

Все локальные нормативные акты Московского государственного университета технологий и управления им. К.Г. Разумовского по вопросам реализации практики доводятся до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме.

Предусмотрена возможность обучения по индивидуальному графику, при составлении которого возможны различные варианты проведения занятий: в академической группе и индивидуально, на дому с использованием дистанционных образовательных технологий.

Основной формой в дистанционном обучении является индивидуальная форма обучения. Главным достоинством индивидуального обучения для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья является то, что оно позволяет полностью индивидуализировать содержание, методы и темпы учебной деятельности инвалида, следить за каждым его действием и операцией при решении конкретных задач; вносить вовремя необходимые коррекции как в деятельность студента-инвалида, так и в деятельность преподавателя. Дистанционное обучение также обеспечивает возможности коммуникаций не только с преподавателем, но и с другими обучаемыми, сотрудничество в процессе познавательной деятельности.

При прохождении практики используются следующие организационные мероприятия:

- использование возможностей сети «Интернет» для обеспечения связи с обучающимися, предоставления им необходимых материалов для самостоятельного изучения, контроля текущей успеваемости и проведения тестирования.
- проведение видеоконференций, консультаций, и т.д. с использованием программ, обеспечивающих дистанционный контакт с обучающимся в режиме реального времени.
- предоставление электронных учебных пособий, включающих в себя основной материал по дисциплинам, включенным в ОП.
- предоставление видеоматериалов, позволяющих изучать материал курса дистанционно.
- использование программного обеспечения и технических средств, имеющих функции адаптации для использования лицами с ограниченными возможностями.

16. Лист регистрации изменений

№ п/п	Содержание изменения	Реквизиты документа об утверждении изменения	Дата введения изменения
1.	Рабочая программа практики утверждена и введена в действие решением кафедры Технологии переработки зерна, хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств на основании Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки <i>19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (уровень бакалавриата)</i> , утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.03.2015г. № 211	Протокол заседания кафедры № 5 от «24» января 2016г.	01.09.2016
2.	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы и введена в действие решением кафедры Технологии переработки зерна, хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств	Протокол заседания кафедры № 6 от «25» января 2017г.	01.09.2017
3.	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы и введена в действие решением кафедры Технологии переработки зерна, хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств	Протокол заседания кафедры № 7 от «24» января 2018г.	01.09.2018
4.	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы и введена в действие решением кафедры Технологии переработки зерна, хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств	Протокол заседания кафедры № 5 от «28» января 2019г.	01.09.2019
5.	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы и введена в действие решением кафедры Технологии переработки зерна, хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств	Протокол заседания кафедры № 7 от «27» февраля 2020г.	01.09.2020
6	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы и введена в действие решением кафедры Технологии переработки зерна, хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств	Протокол заседания кафедры № 7 от «24» февраля 2021г.	01.09.2021
7	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы и введена в действие решением Ученого совета ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)»	Протокол заседания Ученого совета № 14 от «28» апреля 2021 года	01.09.2021
8	Актуализирована на основании приказа Минобрнауки России от 26.11.2020 № 1456 и введена в действие решением Ученого совета	Протокол заседания Ученого совета № 1 от «30» августа 2021 года	01.09.2021