



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

**Кафедра «Естественнонаучные и технические дисциплины»**



**«УТВЕРЖДАЮ»**  
Директор института  
*Терехова А.А.*  
Терехова А.А.  
**«12» января 2022 г.**

**ПРОГРАММА ПРАКТИКИ**

<b>Тип практики</b>	учебная
<b>Способ проведения практики</b>	стационарная, выездная
<b>Форма проведения практики</b>	дискретная
<b>Направление подготовки</b>	19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»
<b>Тип образовательной программы</b>	бакалавриат
<b>Направленность (профиль) подготовки</b>	«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»
<b>Квалификация выпускника</b>	бакалавр
<b>Форма обучения</b>	очная, заочная

Дмитровград, 2022 г.

Программа практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности разработана на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.03.2015 № 211, учебного плана по основной профессиональной образовательной программе высшего образования 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий».

Программа учебной практики «Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности» разработана рабочей группой в составе: д.т.н., доцента Шигапова И.И., к.т.н., доцента Власовой В.Н., к.п.н., доцента Нелюбиной Е.Г., ст.преподавателя Батищевой Н.В.

Руководитель основной профессиональной образовательной программы д.т.н., доцент



И.И.Шигапов

Программа учебной практики «Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности» обсуждена и утверждена на заседании кафедры «Естественнонаучные и технические дисциплины»

Протокол № 6 от «12» января 2022 года

И.о. зав.кафедрой  
д.т.н., доцент

  
(подпись)

И.И.Шигапов

## 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 и время проведения учебной практики .....	5
7. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения учебной практики .....	5
8. Структура и содержание учебной практики .....	6
9. Образовательные, научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на учебной практике .....	6
10. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на практике ...	7
11. Формы промежуточной аттестации по итогам практики .....	7
12. Оценочные средства для проведения текущей и промежуточной аттестации обучающихся по учебной практике .....	8
13. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной практики .....	11
14. Материально-техническое обеспечение учебной практики .....	12
15. Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями ..	13
16. Лист регистрации изменений .....	14

## 1. Тип учебной практики

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

## 2. Цель учебной практики

Целью учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности является:

- закрепление, расширение и углубление полученных теоретических знаний и приобретение первоначальных практических навыков в решении конкретных проблем;
- получение информации и приобретение практических навыков, связанных с выбранным профилем подготовки «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», для подготовки к изучению специальных дисциплин в последующих семестрах.

## 3. Задачи учебной практики

Задачами учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности являются:

- приобретение первых практических навыков по производству и хранению хлеба, кондитерских и макаронных изделий на предприятиях питания;
- овладение навыками работы с приборами и средствами контроля;
- закрепление полученных теоретических знаний, на производстве.

## 4. Место учебной практики в структуре ОПОП ВО

Дисциплины, на освоении которых базируется данная практика: экономика, информационные технологии в профессиональной деятельности, неорганическая химия, аналитическая химия и физико-химические методы анализа, основы предпринимательства, физика, инженерная и компьютерная графика, основы физиологии питания и диетологии.

Требования к знаниям и умениям студентов, предшествующих разделов ОПОП, необходимых для освоения учебной практики:

### **знать:**

- основы экономических теорий;
- основные закономерности и условия протекания химических процессов;
- взаимоотношения организма и среды;
- состав и структуру экосистем, их эволюцию, воздействующие на них факторы;
- основы технологий производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

### **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;

### **владеть:**

- технологией работы с офисными приложениями и Интернетом;
- методами обработки экспериментальных данных.

## **5. Способ и формы проведения учебной практики**

Учебная практика для студентов университета проводится:

- на предприятиях, в организациях, учреждениях различного типа и уровня с целью ознакомления студентов с будущей профессией;
- в лабораториях и специализированных классах университета с целью приобретения студентами практических навыков.

Учебная практика в составе всей группы студентов проводится в виде экскурсий на предприятия хлебопекарной, кондитерской и макаронной промышленности, где студенты знакомятся с производством хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий, или в лабораториях и специализированных классах университета с использованием аудио- и видеоматериалов.

В лабораториях кафедры технологии хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств студентов знакомят с производством хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий по фильмам, презентациям, наглядным материалам, оборудованию и специальной литературе.

## **6. Место и время проведения учебной практики**

Сроки проведения практик устанавливаются учебным планом и календарным учебным графиком, с учетом теоретической подготовленности студентов и возможностей учебно-производственной базы университета, предприятий, учреждений и организаций.

Учебная практика проводится в межсессионный период по окончании 1 курса очной формы обучения и по окончании 2 курса при заочной форме обучения. Общий срок проведения учебной практики составляет 4 недели.

Учебная практика может быть организована на предприятиях, в организациях, учреждениях, НИИ, лабораториях или иных местах, установленных университетом.

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.

## **7. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения учебной практики**

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

ОК-1 способность использовать основы философских знаний, анализировать главные этапы и закономерности исторического развития для осознания социальной значимости своей деятельности

ОК-4 способность работать в команде, толерантно воспринимая социальные этнические, конфессиональные и культурные различия

ОК-5 способность к самоорганизации и самообразованию

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

ПК-4 способность применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин

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

ПК-9 способность анализировать техническую документацию, подбирать оборудование, готовить заявки на приобретение и ремонт оборудования;

ПК-18 способность оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты.

## 8. Структура и содержание учебной практики

Общая трудоемкость учебной практики составляет 6 зачетных единиц 216 часов.

№	Раздел (этап) практики	Форма контроля
1.	Подготовительный этап.	Дневник о прохождении практики
2.	Аналитический этап.	Дневник о прохождении практики
3.	Завершающий этап.	Дневник о прохождении практики, Отчет о прохождении практики
4.	Вид промежуточной аттестации	Зачёт с оценкой

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

При организации учебной практики используются следующие образовательные технологии:

– информационно-коммуникационные технологии (у студентов имеется возможность получать консультации руководителя практики посредством электронной почты);

– проектировочные технологии (планирование этапов работы и определение в соответствии с целями и задачами);

– развивающие проблемно-ориентированные технологии (постановка и решение проблемных задач, допускающих различные пути их разработки; «междисциплинарное» обучение, предполагающее при решении профессиональных задач использование знаний из разных научных областей, группируемых в контексте конкретной решаемой задачи; основанное на опыте контекстное обучение, опирающееся на реконструкцию профессионального опыта специалиста базы практики в контексте осуществляемых им направлений деятельности);

– лично ориентированные обучающие технологии (выстраивание для практиканта индивидуальной образовательной траектории на практике с учетом его научных интересов и профессиональных предпочтений; определение студентом путей профессионального самосовершенствования);

- рефлексивные технологии (позволяющие практиканту осуществлять самоанализ научно-практической работы, осмысление достижений и итогов практики).
- образовательные технологии (круглый стол «Защита отчета» - доклад студента, выступление в прениях и рецензирование);
- научно-исследовательские (сбор, обработка и анализ фактического технического и литературного материала и информации).

## **10. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на практике**

В период подготовки к практике и ее прохождения студент самостоятельно:

- изучает предусмотренные программой практики вопросы;
- по прибытии на место практики строго соблюдает правила охраны труда и техники безопасности;
- поддерживает в установленные дни контакты с руководителем практики от университета, а в случае возникновения непредвиденных обстоятельств или неясностей сообщает о них незамедлительно;
- изучает структуру данного предприятия;
- изучает основные и вспомогательные цеха и подразделения предприятия;
- знакомится с циклом технологических переделов на данном предприятии;
- работает с пособиями, технологическими инструкциями и документами, схемами и чертежами;
- выполняет отдельные служебные задания (поручения) руководителя практики, в ходе которых приобретает навыки установления деловых контактов с сотрудниками учреждения;
- закрепляет полученные теоретические знания;
- ведет конспект, который в дальнейшем может быть использован для составления отчета по практике;
- собирает и обобщает материалы;
- соблюдает распорядок дня и режим работы, установленные в подразделении;
- ведет ежедневный учет выполнения программы практики в дневнике и накапливает материал для составления отчета;
- после окончания практики на основе данных, отраженных в дневнике, составляет отчет о проделанной работе и представляет его преподавателю – руководителю для подведения итогов практики.

Отдельная текущая аттестация по отдельным разделам(этапам) учебной практики, осваиваемым студентом самостоятельно не требуется.

## **11. Формы промежуточной аттестации по итогам практики**

Формой промежуточной аттестации практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности является «Зачет с оценкой».

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

### Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе прохождения практики

Компетенции	Этапы формирования Раздел (этап) учебной практики
ОК-1 способность использовать основы философских знаний, анализировать главные этапы и закономерности исторического развития для осознания социальной значимости своей деятельности ОК-4 способность работать в команде, толерантно воспринимая социальные этнические, конфессиональные и культурные различия	Этап 1. Подготовительный
ОК-5 способность к самоорганизации и самообразованию 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	Этап 2. Аналитический
ПК-4 способность применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин	Этап 2. Аналитический Этап 3. Завершающий (подготовка отчета о прохождении практики)
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	Этап 2. Аналитический Этап 3. Завершающий (подготовка отчета о прохождении практики)
ПК-9 способность работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли	Этап 2. Аналитический Этап 3. Завершающий (подготовка отчета о прохождении практики)
ПК-18 способность оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты	Этап 2. Аналитический Этап 3. Завершающий (подготовка отчета о прохождении практики)

### Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал и процедуры оценивания

Результаты прохождения практики оцениваются посредством проведения промежуточной аттестации. Неудовлетворительные результаты промежуточной аттестации по практике или непрохождение промежуточной аттестации по практике при отсутствии уважительных причин признаются академической задолженностью.



Защиту отчета по практике проводят в присутствии работодателей и руководителя практики от Университета. В ходе защиты оцениваются:

- выполнение индивидуального задания;
- характеристика профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики. Характеристику составляет и подписывает руководитель практики от профильной организации;
- отчет о прохождении практики;
- результаты устного опроса (собеседования) или защиты отчета в виде презентации;

Уровень сформированности у обучающегося компетенций в период прохождения практики определяется по результатам защиты отчета по практике и с учетом характеристики профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики, составленной руководителем практики от профильной организации.

В процессе защиты отчета о прохождении практики обучающемуся могут задаваться вопросы как практического, так и теоретического характера для выявления полноты сформированности у него компетенций.

**Показателями** оценивания компетенций являются знания, умения и навыки, освоенные при прохождении учебной практики.

### Шкала оценивания, в зависимости от уровня сформированности компетенций

<b>Уровень сформированности компетенций</b>			
<b>«недостаточный»</b> Компетенции не сформированы. Знания отсутствуют, умения и навыки не сформированы	<b>«пороговый»</b> Компетенции сформированы. Сформированы базовые структуры знаний. Умения фрагментарны и носят репродуктивный характер. Демонстрируется низкий уровень самостоятельности практического навыка.	<b>«продвинутый»</b> Компетенции сформированы. Знания обширные, системные. Умения носят репродуктивный характер применяются к решению типовых заданий. Демонстрируется достаточный уровень самостоятельности устойчивого практического навыка.	<b>«высокий»</b> 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
<b>Описание критериев оценивания</b>			
выполнено <b>менее 60%</b> заданий, предусмотренных в индивидуальном задании на производственную практику; не подготовлен отчет по производственной практике или структура отчета не соответствует рекомендуемой; в процессе защиты отчета обучающийся демонстрирует низкий уровень коммуникативности,	выполнено <b>60% -69%</b> заданий, предусмотренных в индивидуальном задании на производственную практику; структура отчета не в полной мере соответствует рекомендуемой; обучающийся в процессе защиты испытывает затруднения при ответах на вопросы руководителя практики от Университета, не	выполнено <b>70–89%</b> заданий, предусмотренных в индивидуальном задании на производственную практику; задания выполнены с отдельными погрешностями, что повлияло на качество анализа полученных результатов; структура отчета соответствует рекомендуемой; в процессе защиты отчета последовательно, достаточно четко изложил основные его положения, но допустил	выполнено <b>90–100%</b> заданий, предусмотренных в индивидуальном задании на производственную практику; структура отчета соответствует рекомендуемой, все положения отчета сформулированы правильно, использованы корректные обозначения используемых в расчетах показателей. В результате анализа выполненных заданий, сделаны правильные

<p>неверно интерпретирует результаты выполненных заданий.</p> <p>в характеристике профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики отмечена несформированность знаний, умений и навыков, предусмотренных программой практики</p>	<p>способен ясно и четко изложить суть выполненных заданий и обосновать полученные результаты.</p> <p>в характеристике профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики отмечена сформированность не менее 50% знаний, умений и навыков, предусмотренных программой практики</p>	<p>отдельные неточности в ответах на вопросы руководителя практики от Университета.</p> <p>в характеристике профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики отмечена сформированность основных знаний, умений и навыков, предусмотренных программой практики</p>	<p>выводы;</p> <p>в процессе защиты отчета последовательно, четко и логично обучающийся изложил его основные положения и грамотно ответил на вопросы руководителя практики от Университета</p> <p>в характеристике профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики отмечена сформированность всех знаний, умений и навыков, предусмотренных программой практики.</p>
<p><b>Оценка</b> «неудовлетворительно»</p>	<p>«зачтено» с оценкой «удовлетворительно»</p>	<p>«зачтено» с оценкой «хорошо»</p>	<p>«зачтено» с оценкой «отлично»</p>

### Критерии оценивания качества выполнения практических заданий по учебной практике

Оценка	Показатели и критерии оценки практических заданий
«отлично»	обучающийся самостоятельно выделяет необходимые для анализа параметры задачи, привлекает необходимый теоретический материал, свободно использует его при анализе задачи, строго придерживается логики анализа и решения задачи, использует научную лексику, может сформулировать суть возникшего при решении задачи затруднения
«хорошо»	обучающийся самостоятельно выделяет необходимые для анализа параметры задачи, привлекает необходимый теоретический материал, использует его (иногда при подсказке преподавателя) при анализе задачи, в целом соблюдает логику анализа и решения задачи, старается использовать профессиональную терминологию; не всегда осознает и может сформулировать суть возникшего при решении задачи затруднения
«удовлетворительно»	обучающийся выделяет необходимые для анализа параметры задачи (иногда с подсказкой преподавателя), привлекает необходимый теоретический материал, но затрудняется в его использовании при анализе задачи, частично прибегает к ненаучной лексике, испытывает затруднения при формулировке решения
«неудовлетворительно»	обучающийся не выделяет необходимых для анализа параметров задачи, не реагирует на подсказки преподавателя, испытывает серьезные затруднения в привлечении теоретических знаний, необходимых для анализа условия задачи

Приобретение студентом вышеперечисленных навыков по формируемым компетенциям в результате прохождения учебной практики оцениваются по следующим критериям:

Промежуточная аттестация по результатам прохождения учебной практики проводится в форме зачета с оценкой. Зачет проходит в виде устного собеседования со студентом о результатах его работы на предприятии во время прохождения учебной практики по оформленному отчету о практике.

### **13. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной практики**

*а) основная литература:*

1. Краус С.В. Хлеб и хлебобулочные изделия. Сырье, технологии, ассортимент / Романов А.С., Ильина О.А., Иунихина В.С., Краус С.В. // учебное пособие для вузов: М.: ДеЛи Плюс, 2016. – 539 с.

2. Мучные кондитерские изделия функционального назначения. Научные основы, технологии, рецептуры / Матвеева Т.В., Корячкина С.Я. - СПб.- Издательство «Гиорд». - 2015.- 368 с.

3. Демченко Н.И. Производство макаронных изделий / Учебное пособие. — Брянск: Брянский государственный аграрный университет, Мичуринский филиал, 2015. — 78 с.

*б) дополнительная литература:*

1. Драгилев А.И. Основы кондитерского производства [Текст] / А.И. Драгилев, Г.А.Маршалкин. М.: ДеЛи принт.- 2005.- 532с.

2. Косован А.П. Правила организации и ведения технологического процесса на хлебопекарных предприятиях [Текст] / А.П. Косован, Г.Ф. Дремучева, Р.Д. Поландова, Е.Н. Лухач, П.Т. Волохова - М.: из-во Пищевая промышленность, 1999. 216 с.

3. Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий [Текст] / Л.С.Кузнецова, Сиданова М.Ю. – М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 480 с.

4. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий [Текст] / Т.Б. Цыганова – М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 448 с.

5. Драгилев А.И. Технологическое оборудование: хлебопекарные, макаронное и кондитерское [Текст] / А.И. Драгилев, В.М. Хроменков, М.Е. Чернов - М.: «Академия», 2004. - 432 с.

6. Казеннова Н.К. Формирование качества макаронных изделий [Текст]/Н.К. Казеннова, Д.В. Шнейдер, Т.Б. Цыганова. - М.: ДеЛи принт, 2009. – 100с.

7. Казеннова Н.К. УПП Технология макаронных изделий [Текст]/ Н.К. Казеннова, Д.В. Шнейдер, О.Ю. Козюкина - М.: МГУТУ, 2009.

8. Косован А.П. Правила организации и ведения технологического процесса на хлебопекарных предприятиях [Текст] / А.П. Косован, Г.Ф. Дремучева, Р.Д. Поландова, Е.Н. Лухач, П.Т. Волохова - М.: из-во Пищевая промышленность, 1999. 216 с.

9. Косован А.П. Сборник современных технологий хлебобулочных изделий. [Текст]/ Косован А.П., Поландова Р.Д., Кузнецова Л.И., Шлеленко Л.А., Кветный Ф.М., Чубенко Н.Т., Стребыкина А.И., Зуевская Р.С., Дремучева Г.Ф., Карчевская О.Е., Невский А.А., Быковченко Т.В., Бабаева Г.П., Афанасьева О.В., Синявская Н.С., Шупик А.Г., Павловская Е.П., Лаврентьев Н.С. -М.: ГНУ ГОСНИИ хлебопекарной промышленности, 2008.-271с

10. Косован А.П. Методическое руководство по организации работы производственно-технологических лабораторий хлебопекарных предприятий. [Текст]/ Косован А.П., Дремучева

Г.Ф., Поландова Р.Д., Бабаева Г.П., Невский А.А., Карчевская О.Е., Лукач Е.Н. - М.: ГНУ ГОСНИИ хлебопекарной промышленности, 2008.-270с

11. Конотоп Н.С. Технология кондитерских изделий. Учебно-практическое пособие [Текст] / Н.С. Конотоп - М.:МГУТУ.-2011.-84с.

12. Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий [Текст] / Л.С. Кузнецова, М.Ю. Сиданова - М.: Издательский центр «Академия», 2006.- 480 с.

13. Олейникова А.Я. Практикум по технологии кондитерских изделий [Текст] / А.Я. Олейникова, Г.О. Магомедов, Т.Н. Мирошникова СПб.: ГИОРД, 2005.- 480 с.

14. Пащенко Л.П. Практикум по технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий (технология хлебобулочных изделий) [Текст] / Л.П. Пащенко, Т.В. Санина, Л.И. Столярова - М.: Колос, 2006. – 215 с.

15. Хромеенков В.М. Технологическое оборудование хлебозаводов и макаронных фабрик [Текст] / В.М. Хромеенков - С-Пб.: ГИОРД, 2002. – 489 с.

16. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий [Текст] / Т.Б. Цыганова – М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 448 с.

17. Цыганова Т.Б. Технология хлеба. Учебно-практическое пособие. 5 частей [Текст] / Т.Б. Цыганова, Г.Д.Касаткина – М.: МГУТУ, 2009. – 348 с.

*в) программное обеспечение*

MS Office Word, MS Office Excel 2013, MS Office Power Point 2013, «Znaniy.com», "Национальный цифровой ресурс «РУКОНТ»", «Университетская библиотека онлайн».

*г) базы данных, информационно-справочные и поисковые системы*

1. Polpred.com - Обзор СМИ <https://www.polpred.com/>

2. Бюро ван Дайк (BvD) [https://www.bvdinfo.com/ru-ru/home?utm\\_campaign=search&utm\\_medium=cpc&utm\\_source=google](https://www.bvdinfo.com/ru-ru/home?utm_campaign=search&utm_medium=cpc&utm_source=google)

3. Университетская информационная система РОССИЯ <https://uisrussia.msu.ru/>

4. Федеральная служба государственной статистики <http://www.gks.ru/>

5. Научная электронная библиотека Elibrary <http://elibrary.ru/>

6. Портал Электронная библиотека: диссертации <http://diss.rsl.ru/?menu=disscatalog/>

7. Сайт Института научной информации по общественным наукам РАН. <http://www.inion.ru>

8. Федеральный портал «Российское образование» [Электронный ресурс] – <http://www.edu.ru>

## **14. Материально-техническое обеспечение учебной практики**

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа; занятий семинарского типа; для проведения групповых и индивидуальных консультаций; для текущего контроля и промежуточной аттестации.

Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы:

- Рабочие места обучающихся;
- Рабочее место преподавателя;
- Классная доска; Магнитная доска;
- Учебно-наглядные пособия.

## **15. Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями**

Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями осуществляется в соответствии с «Методическими рекомендациями по организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащённости образовательного процесса» Министерства образования и науки РФ от 08.04.2014г. № АК-44/05вн.

В образовательном процессе используются социально-активные и рефлексивные методы обучения, технологии социокультурной реабилитации с целью оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений с другими студентами, создании комфортного психологического климата в студенческой группе.

Студенты с ограниченными возможностями здоровья, в отличие от остальных студентов, имеют свои специфические особенности восприятия, переработки материала. Подбор и разработка учебных материалов производится с учетом индивидуальных особенностей.

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 коррективы 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 изучении дисциплины 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, лекций, 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.

- проведение занятий, консультаций, защит курсовых работ и т.д. на базе консультационных пунктов обеспечивающих условия для доступа туда лицам с ограниченными возможностями.

- предоставление видеолекций, 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.	Программа практики утверждена и введена в действие решением кафедры «Естественнонаучные и технические дисциплины» на основании Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 16.03.03 Холодильная, криогенная техника и системы жизнеобеспечения (уровень бакалавриата), утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.03.2015 №198	Протокол заседания кафедры № 8 от «17» марта 2016 года	01.09.2016
2.	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы и введена в действие решением кафедры «Естественнонаучные и технические дисциплины»	Протокол заседания кафедры № 7 от «28» февраля 2017года	01.09.2017
3.	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы и введена в действие решением кафедры «Естественнонаучные и технические дисциплины»	Протокол заседания кафедры № 6 от «14» февраля 2018года	01.09.2018
4.	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы и введена в действие решением кафедры «Естественнонаучные и технические дисциплины»	Протокол заседания кафедры № 7 от «21» февраля 2019года	01.09.2019
5.	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы и введена в действие решением кафедры «Естественнонаучные и технические дисциплины»	Протокол заседания кафедры № 7 от «21» февраля 2020года	01.09.2020
6.	Актуализирована с учетом приказа Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации № 885/390 от 05.08.2020г. об утверждении положения о практической подготовке обучающихся и дополнений в ФЗ об образовании в части воспитания (от 31.07.2020 N 304-ФЗ)	Протокол заседания кафедры № 2 от «25» сентября 2020года	25.09.2020
7.	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы и введена в действие решением кафедры «Естественнонаучные и технические дисциплины»	Протокол заседания кафедры № 1 от «30» августа 2021года	30.08.2021
8.	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы и введена в действие решением кафедры «Естественнонаучные и технические дисциплины»	Протокол заседания кафедры № 6 от «12» января 2022года	13.01.2022