

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ – ФИЛИАЛ
ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«УЛЬЯНОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ П.А.СТОЛЫПИНА»



«УТВЕРЖДАЮ»
Директор
Технологического института-филиала
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ
Е.С. Зыкин
«11» мая 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

**«Учебная практика: практика по технологии производства
хлебобулочных изделий»**

Вид практики: учебная практика

Тип практики: практика по технологии производства хлебобулочных
изделий

Способ проведения: стационарная, выездная

Направление подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Профиль подготовки: Технология производства и переработки продукции
растениеводства

Квалификация выпускника: бакалавр

Форма обучения: очная, заочная

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Целями учебной практики по изготовлению хлебобулочных изделий являются: закрепление и углубление знаний, полученных при изучении теоретического курса, накопление опыта практической работы по специальности; изучение вопросов, связанных с технологией производства хлебобулочных изделий.

Задачи освоения практики

- Изучение технологических процессов в технологии производства хлебобулочных изделий;
- Изучение ассортимента хлебобулочных изделий;
- Ознакомление с нормативной документацией, регламентирующей технологические процессы и требования к качеству сырья и готовой продукции;
- Осуществления контроля качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки;
- Ознакомление с организацией и методами теххимического и Микробиологического контроля технологических процессов перерабатывающих производств и их соответствия требованиям нормативной документации;
- Ознакомление с оценкой уровня брака и анализ причин его возникновения;
- Формирование выводов о пройденной практик сбор, обобщение и анализ материалов для написания отчёта

2. МЕСТО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Учебная практика по технологии производства хлебобулочных изделий относится к Блоку 2 «Практики» (Б2.О.04 (У)) основной профессиональной образовательной программы. Общая трудоемкость учебной практики составляет 3 зачетные единицы: 108 - часа, в т. ч контактной работы 48 ч по Осваивается в 4 семестре на очной форме обучения и на 3 семестре заочной форме обучения.

Содержание практики логически и методически тесно взаимосвязано с изученными дисциплинами учебного плана: Введение в профессиональную деятельность, Биохимии сельскохозяйственной продукции, Микробиология, Растениеводство, а также учебных практик.

Входные знания и умения, необходимые для успешного прохождения учебной практики и приобретенные в результате освоения дисциплин включают:

знание основ биохимии сельскохозяйственной продукции, основ биохимических процессов, протекающие в тесте, а также физико-химические процессы, происходящие в тесте.

знание основ микробиологии, умение применять полученные знания в профессиональной деятельности;

знание основ растениеводства в практике растениеводства и при переработке продукции растениеводства и умение применять полученные знания в профессиональной деятельности.

Профессиональные умения, полученные в ходе практики будут использованы обучающимися при изучении последующих учебных дисциплин, предусмотренных учебным планом: Технология производства хлебобулочных изделий, Технология переработки продукции растениеводства, курсовой работы по дисциплине Технология производства хлебобулочных изделий, выполнении научно-исследовательской работы, подготовки к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы, в процессе решения круга задач профессиональной деятельности в дальнейшем.

3.ВИД, СПОСОБ И ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Вид практики – учебная практика.

Тип практики – практика по производству хлебобулочных изделий

Способ проведения – выездная; стационарная.

Форма проведения практики - дискретно, путем выделения в календарном учебном графике учебного времени для прохождения каждого вида (совокупности видов) практики.

Проводится в форме контактной работы и форме индивидуальной работы, направленной на ознакомление с особенностями профессиональной работы, включая выполнение им временных разовых или постоянных заданий по поручениям руководителя практики.

4. МЕСТО И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Место проведения: на базе ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ на выпускающей кафедре «Биология, химия, технология хранения и переработки продукции растениеводства», лабораториях, подразделениях и производственных площадках университета, а также в организациях, вид деятельности которых соответствует реализуемой программе. Направление студентов на практику производится на основе договоров, заключенных между вузом и http://ulsau.ru/upload/documents/umu_doc/ooipist/reestr_dogovorov.pdf.

Время проведения практики: для очной формы обучения в 4 семестре.

5.ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Результаты прохождения практики направлены на формирование результатов обучения, представленных в таблице 1.

Таблица 1 - Формирование результатов прохождения практики

Код компетенции	Результаты освоения ОП	Индикаторы компетенции	Перечень планируемых результатов изучения дисциплины
ПК-4	Способен реализовывать технологии переработки хранения продукции растениеводства	ПК-4 Реализует технологии переработки и хранения продукции растениеводства	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -характеристику мучного сырья для кондитерских изделий; -классификацию и ассортимент кондитерских изделий; -особенности технологического процесса приготовления кондитерских изделий; -требования к качеству полуфабрикатов и изделий, режимы хранения; нормы отходов; использование пищевых отходов; -способы отделки и варианты оформления кондитерских изделий <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -оценивать качество поступающего мучного сырья и готовой продукции; -проводить расчет потребности рационального расхода мучного пищевого сырья и готовой продукции, составлять рецептуру кондитерских изделий; -пользоваться нормативной документацией; <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основными профессиональными навыками технологии производства кондитерских изделий. <p><i>-способность реализовывать технологии переработки и хранения Производства растениеводства</i></p>

ПК-6	Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	ПК-6.1. Осуществляет контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - химический состав и свойства основных классов органических веществ сельскохозяйственного сырья и продукции; основные биохимические показатели сельскохозяйственной продукции с целью определения ее качества и безопасности, способов хранения и переработки; методы выделения, очистки и идентификации соединений пищевого сырья и с/х продукции; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; определять химический состав продуктов растительного и животного происхождения; <p>Владеть:</p> <p>методами контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; навыками выполнения химического эксперимента для осуществления контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.;</p>

6. Структура и содержание практики

Общая трудоемкость учебной ознакомительной практики составляет 3 зачетные единицы: 108 - часа, в т.ч контактной работы 48 ч по очной форме обучения.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды производственной работы, на практике включая самостоятельную работу студентов	трудоемкость (в ак. часах) очн/заочн	Формы текущего контроля
1.	Подготовительный этап	Инструктаж по технике безопасности; Ознакомление с заданием практики, правилами прохождения практики, правилами внутреннего распорядка базы практики; Подготовка плана практики и обсуждение с руководителем порядка его реализации. Выполнение индивидуального задания.	20	Подпись в журнале по технике безопасности. Запись в дневнике практики
2.	Основной этап	Выполнение индивидуального задания. Прохождение в обязательном порядке всех этапов практики и выполнение в установленные сроки заданий, предусмотренных программой практики. Анализ, систематизация и обобщение производственно-технической информации по вопросам практики.	44	оформление отчета
3.	Аналитический	Выполнение индивидуального задания. Прохождение в обязательном порядке всех этапов практики и выполнение в установленные сроки заданий, предусмотренных программой практики. Анализ, систематизация и обобщение производственно-технической информации по вопросам практики.	30	Оформление отчета
4.	Заключительный этап	- подготовка отчета по практике; - сдача отчета по практике; - защита отчета по практике.	14	Оценка по практике на основании защиты отчёта.
	Итого		108 часа	Дифференцированный зачёт.

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

Во время прохождения практики обучающиеся ведут наблюдения за основными операциями в технологии производства хлебобулочных изделий, проводят анализ причин брака и меры по их предупреждению, осуществляют контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.

Знакомятся и изучают актуальные вопросы в отрасли АПК с использованием интернет-ресурсов, журналов, опыта перерабатывающих производств.

Основную часть практики составляет внеаудиторная самостоятельная работа под руководством руководителя практики (выполнение заданий практики, составление отчетной документации).

На заключительном этапе обучающийся готовит отчет по практике и защищает его.

Для удобства оформления документации по практике (отчёта) для обучающихся разработаны методические указания <http://www.lib.ugsha.ru/>.

ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Практика для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее - ОВЗ) организуется и проводится на основе индивидуального лично ориентированного подхода.

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ могут проходить практику как совместно с другими обучающимися (в учебной группе), так и индивидуально (по личному заявлению).

Определение места практики. Выбор мест прохождения практики для инвалидов и лиц с ОВЗ осуществляется с учетом требований их доступности для данной категории обучающихся. При определении мест прохождения практики обучающимся с ОВЗ учитываются рекомендации, содержащиеся в заключении психолого-медико-педагогической комиссии, или рекомендации медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации или реабилитации инвалида, относительно рекомендуемых условий труда. При необходимости для прохождения практики создаются специальные рабочие места

в соответствии с характером ограничений здоровья, а также с учетом характера выполняемых трудовых функций.

Формы проведения практики для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья могут быть установлены с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Производственная практика проводится на предприятиях социальных партнеров и на территории вуза, что позволяет организовывать рабочие места для наиболее нуждающихся в индивидуальном сопровождении студентов.

При определении места практики для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ особое внимание уделяется безопасности труда и оснащению (оборудованию) рабочего места. Рабочие места, предоставляемые предприятием (организацией, учреждением), должны (по возможности) соответствовать следующим требованиям:

- для инвалидов по зрению - слабовидящих: оснащение специального рабочего места общим и местным освещением, обеспечивающим беспрепятственное нахождение указанным лицом своего рабочего места и выполнение трудовых функций, видеоувеличителями, лупами;
- для инвалидов по зрению-слепых: оснащение специального рабочего места тифло-техническими ориентирами и устройствами, с возможностью использования крупного рельефно-контрастного шрифта и шрифта Брайля, акустическими навигационными средв.

Особенности содержания практики для лиц с ОВЗ: Индивидуальные задания формируются руководителем практики от вуза с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья каждого конкретного обучающегося данной категории и должны соответствовать требованиям выполнимости и посильности.

При необходимости (по личному заявлению) содержание практики может быть полностью индивидуализировано (при условии сохранения возможности формирования у обучающегося всех компетенций, закрепленных за данной практикой).

Особенности организации трудовой деятельности обучающихся.

Объем, темп, формы работы устанавливаются индивидуально для каждого обучающегося данной категории. В зависимости от нозологии максимально снижаются противопоказанные (зрительные, звуковые, мышечные и др.) нагрузки.

Применяются методы, учитывающие динамику и уровень работоспособности обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ. Для предупреждения утомляемости обучающихся данной категории после каждого часа работы делаются 10... 15 минутные перерывы.

Для формирования умений, навыков и компетенций, предусмотренных программой практики, производится большое количество повторений (тренировок) подлежащих освоению трудовых действий и трудовых функций.

Особенности руководства практикой. Осуществляется комплексное сопровождение инвалидов и лиц с ОВЗ во время прохождения практики, которое включает в себя:

- учебно-методическую и психолого-педагогическую помощь и контроль со стороны руководителей практики от вуза и от предприятия (организации, учреждения);

- корректирование (при необходимости) индивидуального задания и программы практики;

- помощь ассистента (ассистентов) и (или) волонтеров из числа обучающихся или работников предприятия (организации, учреждения). Ассистенты/волонтеры оказывают обучающимся данной категории необходимую техническую помощь при входе в здания и помещения, в которых проводится практика, и выходе из них; размещении на рабочем месте; передвижении по помещению, в котором проводится практика; ознакомлении с индивидуальным заданием и его выполнении; оформлении дневника и составлении отчета о практике; общении с руководителями практики.

Особенности учебно-методического обеспечения практики. Учебные и учебно-методические материалы по практике представляются в различных формах так, чтобы инвалиды с нарушениями слуха получали информацию

визуально (программа практики и индивидуальное задание на практику печатаются увеличенным шрифтом; предоставляют-

ся видеоматериалы и наглядные материалы по содержанию практики), с нарушениями зрения - аудиально (например, с использованием программ-синтезаторов речи).

Особенности проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

- Во время проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации разрешаются присутствие и помощь ассистентов (сурдопереводчиков, тифлосурдопереводчиков и др.) и (или) волонтеров и оказание ими помощи инвалидам и лицам с ОВЗ.

- Форма проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающемуся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа и (или) защиты отчета.

9. ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ

Формой промежуточной аттестации по практике является зачет.

По окончании практики, студент составляет письменный отчет о пройденной практике.

Методические указания к составлению отчета о прохождении практики отражены в приложениях

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся

Форма промежуточной аттестации - зачет.

Фонд оценочных средств, сформированный для проведения текущего контроля

успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся разработан на основании Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации".

Фонд оценочных средств представлен в приложении рабочей программы и включает в себя:

перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;

описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;

типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;

методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

10. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

а) основная литература:

1. Матвеева, Т.В. Мучные кондитерские изделия функционального назначения. На-учные основы, технологии, рецептуры : учебное пособие / Т.В. Матвеева, С.Я. Корячкина.
2. - Санкт-Петербург : ГИОРД, 2016. - 360 с. - ISBN 978-5-98879-186-7. - Текст : элек- тронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. - URL: <https://e.lanbook.com/book/69879> (дата обращения: 13.11.2019). - Режим доступа: для автор из. Пользователей
3. Технология кондитерских изделий. Технологические расчеты : учебное пособие / А.Я. Олейникова, Г.О. Магомедов, И.В. Плотникова, Т.А. Шевякова. - Санкт-Петербург : ГИОРД, 2015. - 296 с. - ISBN 978-5-98879-181-2. - Текст : электронный // Электронно- библиотечная система «Лань» : [сайт]. - URL: <https://e.lanbook.com/book/69873> (дата об- рашения: 18.11.2019). - Режим доступа: для авториз. пользователе
4. Технология кондитерских изделий. Практикум : учебное пособие / А.Я. Олейни- кова, Г.О. Магомедов, И.В. Плотникова, Т.А. Шевякова. - Санкт- Петербург : ГИОРД, 2015. - 600 с. - ISBN 978-5-98879-182-9. - Текст : электронный // Электронно- библиотечная система «Лань» : [сайт]. - URL: <https://e.lanbook.com/book/69872> (дата об- рашения: 13.11.2019). - Режим доступа: для авториз. пользователей3.11.2019). - Режим доступа: для авториз. пользователей
5. Ершов В. Д. Промышленная технология продукции общественного питания Учеб-ник / В. Д. Ершов. - 2-е изд. - СПб.: ГИОРД, 2010. -232с.

1. б) дополнительная литература:

2. Вытовтов А. А. Теоретические и практические основы органолептического ана- лиза продуктов питания/ учеб. пособие / А. А. Вытовтов. - СПб.: ГИОРД, 2010. - 232 с.

3. Ершов, В.Д. Промышленная технология продукции общественного питания : учебник / В.Д. Ершов. - Санкт-Петербург : ГИОРД, 2011. - 232 с. - ISBN 5-98879-014-

4. - Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. - URL: <https://e.lanbook.com/book/4882> (дата обращения: 18.11.2019). - Режим доступа: для ав- ториз. пользователей.

5. Корячкина, С.Я. Функциональные пищевые ингредиенты и добавки для хлебо- булочных и кондитерских изделий : учебное пособие / С.Я. Корячкина, Т.В. Матвеева. - Санкт-Петербург : ГИОРД, 2013. - 528 с. - ISBN 978-5-98879-159-1. - Текст : элек- тронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. - URL: <https://e.lanbook.com/book/58738> (дата обращения: 18.11.2019). -

Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Корячкина, С.Я. Функциональные пищевые ингредиенты и добавки для хлебо-булочных и кондитерских изделий : учебное пособие / С.Я. Корячкина, Т.В. Матвеева. - Санкт-Петербург : ГИОРД, 2013. - 528 с. - ISBN 978-5-98879-159-1. - Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. - URL: <https://e.lanbook.com/book/58738> (дата обращения: 18.11.2019). - Режим доступа: для авториз. пользователей

7. Функциональные пищевые ингредиенты и добавки в производстве кондитерских изделий : учебное пособие / Г.О. Магомедов, А.Я. Олейникова, И.В. Плотникова, Л.А. Лобосова. - Санкт-Петербург : ГИОРД, 2015. - 440 с. - ISBN 978-5-98879-174-4. -

в) Программное обеспечение и информационные справочные системы
Программное обеспечение

№п/п	Вид учебной работы	Наименование программного обеспечения	Функция программного обеспечения		
			контроль	моделирующая	обучающая
1	Установочная лекция на практику	Операционная система: CalculateLinux Интернет браузер: Firfox Офисное приложение: LibreOffice Мультимедиа: SMplayr Графический редактор: gThumb	-	-	+

Электронные полнотекстовые ресурсы научной библиотеки

Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия документа	Адрес в сети Интернет
<p>Электронная библиотечная система IPRbooks Договор № 7300/20 от 12.11.2020 г. Полнотекстовая электронная библиотека. Базовая (полная) версия «Премиум», коллекция издательства «Квадро», коллекция Дашков и К., коллекция Инфра –инженерия, коллекция СПО Договор № 8637/21П от 16.11.2021 г. Полнотекстовая электронная библиотека. Базовая (полная) версия «Премиум», коллекция издательства «Квадро», коллекция Дашков и К., коллекция СПО Договор № 01/20 от 16.11.2020 г. Размещение и использование произведений в ЭБС и едином электронном образовательном ресурсе</p>	<p>С 01.12.20 по 01.12.21</p> <p>С 01.12.21 по 01.12.22</p> <p>С 16.11.20 по 31.11.21</p>	<p>http://www.iprbookshop.ru.</p>
<p>Электронная библиотечная система издательства «Лань» Договор №386/20 от 19.11.2020 г. Коллекция «Технологии пищевых производств – Издательство «Гиорд» ЭБС «Лань». Договор 190 от 22.03.2021 г. Полнотекстовая электронная библиотека. Пакет «Ветеринария и сельское хозяйство» Договор № СЭБ НВ-170 от 24 декабря 2019 г. "Сетевая электронная библиотека аграрных вузов" Доступ по IP адресам университета, с личных компьютеров через ezроху без ограничения числа пользователей</p>	<p>С 01.12.2020 по 30.11.2021</p> <p>С 01.04.2021 по 31.03.2022</p> <p>С 24.12.2019 по 31.12.2022</p>	<p>http://e.lanbook.com</p>
<p>Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU Договор SU-23-01/2013 от 11.02.2013 Договор № 18/14 от 18 апреля 2014г. Договор № SU-06-12/2016 от 13.12.2016. Договор № SU-27-11/2017 от 27.11.2017 г. Электронные полнотекстовые версии научных журналов, 60 названий Доступ по IP адресам вуза, с личных компьютеров через ezроху без ограничения числа пользователей</p>	<p>01.01.13-31.12.13 Архив до 31.12.23</p> <p>01.01.14 - 31.12.14 Архив до 31.12.24</p> <p>01.01.17 - 31.12.17 Архив до 31.12.27</p> <p>01.01.18-31.12.18 Архив до 31.12.28</p>	<p>http://elibrary.ru</p>
<p>Электронная библиотечная система "AgriLib" Лицензионный договор № 7 от 02.02.2019 г. Полнотекстовая электронная библиотека.</p>	<p>С 02.02.2019 г. с пролонгацией.</p>	<p>http://ebs.rgazu.ru/</p>

<p>Базовая совмещенная версия ЭБС ФГБОУ ВО РГАЗУ.</p> <p>Доступ с личных компьютеров по индивидуальному логину/пароллю без ограничения числа пользователей</p>	Пункт 7.1	
<p>Электронная библиотечная система "Рыбохозяйственное образование"</p> <p>Лицензионный договор №01-308-2021/21 от 09.04.2021 г.</p> <p>Доступ с личных компьютеров по логину/пароллю без ограничения числа пользователей</p>	Бессрочный	http://lib.klgtu.ru/jirbis/
<p>База данных Polpred.com</p> <p>Письмо ООО «Полпред справочники», 01.09.2014 г.</p> <p>Соглашение от 28.10.2019 г.</p> <p>Полнотекстовый постоянно пополняемый. База данных Polpred.com обзор СМИ.</p> <p>Доступ по IP адресам вуза, с личных компьютеров через ezproху без ограничения числа пользователей</p>	<p>С 01.09.2014 г.</p> <p>Пролонгация</p> <p>С 28.10.2019г.</p> <p>Пролонгация</p>	http://polpred.com
<p>Справочно-правовая система «Гарант»</p> <p>Договор № 312/058/2007 г. о взаимном сотрудничестве.</p> <p>Дополнительное соглашение от 04.12.2017 г.</p> <p>Доступ с компьютеров читального зала НБ</p>	Пролонгация	
<p>Национальная электронная библиотека (НЭБ)</p> <p>Договор 101/НЭБ/1029-п от 10.06.2019 о предоставлении доступа к НЭБ федеральная государственная информационная система</p> <p>Доступ с компьютеров библиотеки</p>	Бессрочный	http://нэб.рф
<p>Научная электронная библиотека Scienceindex</p> <p>Лицензионный договор SCIENCE INDEX №SIO-7419/2019 от 18 июня 2019 г. о предоставлении доступа к НЭБ.</p> <p>Лицензионный договор Scienceindex от 17.06.2020 г. №7419/2020 о предоставлении доступа к НЭБ.</p> <p>Лицензионный договор Scienceindex от 28.06.2021 г. №7419/2021</p> <p>Локальная сеть университета</p>	<p>С 18.06.2019 по 05.07.2020 г.</p> <p>С 29.06.2020 по 01.07.2021 г.</p> <p>13.07.21-15.07.2022</p>	https://elibrary.ru/
<p>Национальная подписка Scopus</p> <p>Сублицензионный договор от 10 мая 2018 №Scopus/1106</p> <p>Сублицензионный договор от 09 октября 2019 №Scopus/1249</p> <p>Лицензионный доступ к содержанию базы данных Scopus издательства Elsevier в 2020 году. Письмо РФФИ от 19.10.2020г. №1189</p> <p>Лицензионный доступ к электронному ресурсу FreedomCollection издательстваElsevier в 2020 году. Письмо РФФИ от 17.07.2020г. №742</p>	<p>С 10.05.2018 по 31.12.2018 г.</p> <p>С 09.10.2019 по 31.12.2019 г.</p> <p>до 31.12.2021</p>	https://www.scopus.com

<p>Локальная сеть университета Доступ к содержанию баз данных Elsevier в 2021 году (Приложение 1 к протоколу № АМ/32-пр от 30.04.2021)</p>		
<p>Национальная подписка WoS Сублицензионный договор от 05 сентября 2019 года №WoS/1249 Лицензионный доступ к содержанию базы данных Scopus издательства Elsevier в 2020 году. Письмо РФФИ от 07.07.2020г. №692 Локальная сеть университета Доступ к содержанию баз данных Clarivate в 2021 году (Приложение 1 к протоколу № АМ/32-пр от 30.04.2021)</p>	<p>С 05.09.2019 по 31.12.2019 г. до 31.12.2021</p>	<p>http://webofscience.com</p>
<p>CrossRef Международная система библиографических ссылок от 08 февраля 2019 № CRNA-1319-19 Международная система библиографических ссылок от 14 января 2020 г. № CRNA-1932-19 от 30 ноября 2020 № CRNA-162-2021 Доступ по логину и паролю</p>	<p>С 08.02.2019 по 31.12.2019 г. С 01.01.2020 по 31.12.2020 г. С 30.11.2020 по 31.12.2021 г.</p>	<p>https://www.crossref.org/</p>
<p>Электронная библиотечная система Ульяновского ГАУ Свидетельство о регистрации средства массовой информации ЭЛ № ФС 77-69434 от 14.04.2017 г. Полнотекстовая электронная библиотека. Учебные пособия и учебно-методические издания по направлениям, реализуемым в вузе. Доступ с личных компьютеров по индивидуальному логину/паролю без ограничения числа пользователей</p>	<p>Постоянно</p>	<p>http://lib.ugsha.ru</p>

г) Периодическая печать:

Наименование журнала	Годы подписки (или выпуска)	Местонахождение
Вестник Российской сельскохозяйственной науки	2003-2012	Читальный зал, ул.Куйбышева 310
	2007-2011	Читальный зал, ул.Куйбышева 310
	2013-2014	https://elibrary.ru/projects/subscription/rus_titles_open.asp
Вопросы питания	2016-2017	Читальный зал, ул.Куйбышева 310
Кондитерское и хлебопекарное производство	2005-2014	Читальный зал, ул.Куйбышева 310
Наука и жизнь	2001-2014	Читальный зал, ул.Куйбышева 310
Мясные технологии	2004-2017	Читальный зал, ул.Куйбышева 310
Общепит: бизнес и искусство	2016-2018	Читальный зал, ул.Куйбышева 310
Пищевая промышленность	2001-2003, 2012-2017	Читальный зал, ул.Куйбышева 310
Ресторанные ведомости	2016-2017	Читальный зал, ул.Куйбышева 310

д) Интернет ресурсы:

1. Министерство образования и науки Российской Федерации [Электронный ресурс]. - Режим доступа. - <http://minobrnauki.gov.ru/>, свободный. - Загл. с экрана. - Яз. рус.
2. Федеральный портал «Российское образование» [Электронный ресурс]. - Режим доступа. - <http://www.edu.ru>, свободный. - Загл. с экрана. - Яз. рус.
3. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» [Электронный ресурс]. - Режим доступа. - <http://window.edu.ru>, свободный. - Загл. с экрана. - Яз. рус.
4. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов [Электронный ресурс].
- Режим доступа. - <http://fcior.edu.ru>, свободный. - Загл. с экрана. - Яз. рус.
5. Министерство сельского хозяйства РФ [Электронный ресурс]. - Режим доступа. - <http://www.mcx.ru>, свободный. - Загл. с экрана. - Яз. рус.
6. Министерство агропромышленного комплекса и развития сельских территорий Ульяновской области [Электронный ресурс]. - Режим доступа. - <http://www.agro-ul.ru>, свободный. - Загл. с экрана. - Яз. рус.
7. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU [Электронный ресурс]. - Режим доступа. - <http://elibrary.ru/>, свободный. - Загл. с экрана. - Яз. рус.
8. Сельскохозяйственная электронная библиотека знаний [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.cnsnb.ru/akdil/>, свободный. - Загл. с экрана. - Яз. рус. 3.
9. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека Россельхозакадемии [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.cnsnb.ru/> свободный. - Загл. с экрана. - Яз. рус.

11. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Инструктаж по технике безопасности и организационное собрание по практике проводятся в аудитории.

Для подготовки отчета о практике обучающимся предоставляется возможность работы в следующих аудиториях:

<p>Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения</p>	<p>Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)</p>
<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. № 33 «Биоэкологии и природопользования» Баннерная стойка-1шт; Доска аудиторная-1шт; Карниз-3шт; Кафедра-1шт; Парты с двумя стульями-3шт; Парты ученическая-1шт; Подставка «Техно» под телевизор-1шт; Полка навесная-3шт; Скамья 2-х местная усиленная с кромкой-1шт; Скамья 3х местная-1шт; Стол 2-х местный-1шт; Стол 2-х мест. со скамьей с полкой-4шт; Стол ученический 3х местный-1шт; Стол ученический со скамьей 3-х местный с каймой ПВХ и с полкой-4шт; Стул черный-1шт; Шторы (2шт. в компл.)-3шт; Стенка-1шт Системный блок, 2.101.04.00133 (1); Проектор BenQ MX 660 P, 2101340044 (1) Экран DINON 203*203 настенный , 2101340045 Монитор (№1959 Монитор SAMSUNG 19" E 1920 NW Монитор (№1959 Монитор SAMSUNG 19" E 1920 NW Микроскоп "Микромед С-11, "4101340002 4101340011» Барометр БАММ-1 Влажный препарат "Внутреннее строение лягушки"-1шт; Влажный препарат " Ящерицы"-1шт Чучело белки-1шт; Зоопрепарат (влажный) Зоопрепарат (влажный) аскариды человека Зоопрепарат (сухой)макет рыбы Аквариум с тумбой-1шт;</p>	<p>433511, Ульяновская область, г. Димитровград, ул. Куйбышева, д.310</p>

<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации № 1 «Лекционная аудитория» Комплект учебной мебели для преподавателя, Комплект учебной мебели для обучающихся на 66 мест, Комплект <u>наглядных</u> пособий по экономическим дисциплинам. Мультимедийное оборудование: Интерактивная доска SCREENMEDIAT-82SA-1шт; Монитор – Samsung-1шт; Проектор BENQMX-1шт; Системный блок «Формоза» - 1 шт. Сейф-1 шт., Операционная система: CalculateLinux; Интернет браузер: Firefox; офисное предложение: <u>LibreOffice</u>; мультимедиа: <u>SMPlayer</u>; графический редактор: <u>gThumb</u>.</p> <p>Помещение для самостоятельной работы № 36 «Компьютерный класс» Комплект учебной мебели для преподавателя, Комплект учебной мебели для обучающихся на 38 мест; Интернет-камера D-Link DCS-910 12.10.2009 – 1 шт., Системный блок «Colorz»-4шт., Монитор «Samsung»-6 шт., Монитор «LG»-6 шт. Офисный пакет <u>LibreOffice</u> Архиватор 7-zip. <u>MathCad</u> Договор б/н от 30.11.2009</p>	<p>433511, Ульяновская область, г. Димитровград, ул. Куйбышева, д.310</p>
<p>Помещение для самостоятельной работы (читальный зал библиотеки) Компьютеры: Intel(R) Celeron(R) CPU 1.70GHz / ОЗУ 384Mb - 4 шт. с выходом в сеть Интернет, столы и стулья на 80 посадочных мест. Договор № 44614/ULK4 от 20.12.2013 г. <u>MSOffice</u> 2003 г.к. 7 от 16.03.2007 Архиватор 7-zip.</p>	<p>433511, Ульяновская область, г. Димитровград, ул. Куйбышева, д.310</p>
<p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (компьютерной техники) № 32а Стеллаж-1 шт., полка 1 шт., стол-8 шт., ноутбук SamsungNP300 E5C - 1 шт., Операционная система: Calculate Linux офисный пакет <u>LibreOffice</u> 5.3 (Текстовый процессор (<u>LibreOfficeWriter</u>), Электронная таблица (<u>LibreOfficeCalc</u>), Презентация (<u>LibreOfficeImpress</u>), Редактор рисунков (<u>LibreOfficeDraw</u>), Базы данных</p>	<p>433511, Ульяновская область, г. Димитровград, ул. Куйбышева, д.310</p>

<p>(LibreOfficeBase)) Архиватор 7-zip Персональные компьютеры процессор Intel(R) Pentium (R) CPU 3GHz / ОЗУ 1,49Gb – 6 шт. Операционная система: CalculateLinux офисный пакет LibreOffice 5.3 (Текстовый процессор (LibreOfficeWriter), Электронная таблица (LibreOfficeCalc), Презентация (LibreOfficeImpress), Редактор рисунков (LibreOfficeDraw), Базы данных (LibreOfficeBase)) Архиватор 7-zip Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования № 10а Мебель для хранения. Съёмное и вспомогательное оборудование, находящееся на хранении и обслуживании.</p>	
---	--

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ НАПИСАНИЯ ОТЧЁТА

В ходе практики студент составляет итоговый письменный отчет.

Цель отчета – показать степень полноты выполнения студентом программы практики. В отчете отражаются итоги деятельности студента во время прохождения практики в соответствии с разделами и позициями рабочей программы, материалы, необходимые для написания курсовых работ, соответствующие расчеты, анализ, обоснования, выводы и предложения.

ПЛАН ОТЧЕТА

Согласно индивидуальному заданию, выданного каждому обучающемуся, даются раскрытые ответы на вопросы:

1. Изучить основные операции в технологии производства хлебобулочных изделий (ПК-4);
2. Изучить требования к составу и качеству сырья (ПК-6);
3. Изучить технологические схемы, режимы, технологическое оборудование (марка, тип, производительность) при производстве хлебобулочных изделий (ПК-4);
4. Изучить порядок ведения учета сырья (ПК-4);
5. Изучить нормативную документацию на вырабатываемый полуфабрикат (ПК-6);
6. Изучить причины брака и меры по их предупреждению и устранению (ПК-6).

Выводы и предложения

Список использованных источников _____

Приложения

СОСТАВЛЕНИЕ ОТЧЕТА

Основным документом, служащим для оценки практики, является отчет. При его написании студент должен показать своё умение анализировать технологические процессы производства хлебобулочных изделий, оценивать качество сырья и готовой продукции.

Желательно проиллюстрировать отчет фотографиями. _____

В конце отчета студенты указывают дату его составления и ставят свою подпись.

Объем отчета – 15-25 страниц. Таблицы, схемы, диаграммы, чертежи можно поместить в приложения, в этом случае в основной объем отчета они не входят. Список документов, нормативных и инструктивных материалов и литературы в основной объем отчета не включаются.

Отчет о практике должен содержать:

- титульный лист _____
- оглавление (содержание);
- основную часть;
- выводы и предложения
- список использованных источников;
- приложения.

Отчет о практике должен быть набран на компьютере (шрифт Times New Roman; размер 14 pt; интервал 1,5; поля: слева 3 см, справа 1 см, сверху и снизу по 2 см) и правильно оформлен:

– в оглавлении должны быть указаны все разделы и подразделы отчета и страницы, с которых они начинаются

– отчет брошюруется в папку

По окончании практики отчет представляется руководителю практики от организации, проверяется. Затем сдается вместе с отзывом-характеристикой руководителя практики от организации, после его регистрации на кафедре, руководителю производственной практики от кафедры.

Форма титульного листа отчета по практике

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ
Факультет агротехнологий, земельных ресурсов и пищевых производств
Кафедра «Биология, химия, технология хранения и переработки продукции
растениеводства»

ОТЧЕТ

по учебной практике
по технологии производства хлебобулочных изделий

студента (ки) _____ курса
факультет агротехнологий, земельных ресурсов и пищевых производств
направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

(Ф.И.О.)

Дата начала практики « _____ » _____ 20 _____ г.

Дата окончания практики « _____ » _____ 20 _____ г.

Практикант
(подпись)

Руководитель практики от университета
(должность, звание, подпись, Ф.И.О. полностью)

Димитровград 202 _____ г.

Форма индивидуального задания студента по практике

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
 ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ
 Факультет агротехнологий, земельных ресурсов и пищевых производств
 Кафедра «Биология, химия, технология хранения и переработки продукции растениеводства»

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ
 на учебную практику по растениеводству

Выдано студенту (ке) _ курса (Ф.И.О. полностью)
 Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
 Место прохождения практики:
 Сроки прохождения практики с _____ – по _____ .

**ПЕРЕЧЕНЬ ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ЗАДАНИЙ,
 ПОДЛЕЖАЩИХ РАЗРАБОТКЕ НА ПРАКТИК:**

№	Планируемые формы работы	Примечание
1.	Разработать основные операции в технологии производства теста (ПК-4);	
2.	Изучить требования к составу и качеству сырья (ПК-6);	
3.	Изучить технологические схемы, режимы, технологические оборудование (марка, тип, производительность) при производстве хлебобулочных изделий (ПК-4);	
4.	Изучить порядок ведения учета сырья (ПК-4);	
5.	Изучить нормативную документацию на вырабатываемое изделие (ПК-6);	
6.	Изучить причины брака и меры по их предупреждению и устранению (ПК-6)	
5.	Сформировать выводы о пройденной практике и написать отчет	

Руководитель практики
 от университета

(должность, звание, подпись, Ф.И.О. полностью)

Согласовано:

Руководитель практики
 от организации

(должность, звание, подпись, Ф.И.О. полностью)

Форма отзыва

ОТЗЫВ

о качестве выполнения студентом учебной практики
со стороны руководителя практики от университета

Студент (ка) _____ курса факультета агротехнологий земельных ресурсов и пищевых производств ФИО _____

Направление 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
_____ форма обучения

Проходил (а) учебную практику с _____ 20__ года по _____ 20__ года

Место прохождения практики _____

В период прохождения практики обучающийся подтвердил сформированность следующих компетенций

Код компетенции	Компетенция	Оценка (освоена/ не освоена)
ПК-4	способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства	
ПК-6	способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	

Краткая характеристика содержания отчета:

Качество выполнения работы в соответствии с индивидуальным заданием _____

Руководитель практики _____
(должность, звание, подпись, Ф.И.О. полностью)

« _____ » _____ 20__ г.

Форма отзыва от организации

ОТЗЫВ

о качестве выполнения студентом учебной практики
со стороны руководителя практики от организации

Студент (ка) _____ курса факультета агротехнологий земельных ресурсов и пищевых производств ФИО _____

Направление 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
_____ форма обучения

Проходил (а) учебную практику с _____ 20__ года по _____ 20__ года

Место прохождения практики _____

В период прохождения практики обучающийся подтвердил сформированность следующих компетенций

Код компетенции	Компетенция	Оценка (освоена/ не освоена)
ПК-4	способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства	
ПК-6	способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	

Краткая характеристика содержания отчета:

Качество выполнения работы в соответствии с индивидуальным заданием _____

Руководитель практики от организации _____

(должность, звание, подпись, Ф.И.О. полностью)

« ____ » _____ 20__ г.

**ПРОТОКОЛ
ЗАЩИТЫ ОТЧЕТА ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ
от _____ (дата)**

Студент (ка) ФИО _____
_____ курса факультета агротехнологий земельных ресурсов и пищевых производств
Направление 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
_____ форма обучения

Комиссия в составе:

СЛУШАЛИ:

1. ДОКЛАД ПО МАТЕРИАЛАМ ОТЧЕТА

2. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ:

Результаты защиты отчета (оценка): _____

Комиссия отмечает, что _____ на защите отчета по практике ответил на все вопросы членов комиссии, показал умение излагать материал в логической последовательности, систематично, аргументировано, грамотным языком; продемонстрировал высокий уровень теоретической, научной и практической подготовки. (см. Критерии устной защиты отчета в ФОС)

Председатель комиссии: _____

Члены комиссии: _____

ЗАЯВЛЕНИЕ
О САМОСТОЯТЕЛЬНОМ ХАРАКТЕРЕ ОТЧЕТА
ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

Я, _____,
Студент (ка) _____ курса факультета агротехнологий земельных ресурсов и пищевых производств, направление 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» профиль: «Технология производства и переработки продукции растениеводства» заявляю, что в моем отчете по учебной практике не содержится элементов плагиата. Все прямые заимствования из печатных и электронных источников, а также из защищенных ранее письменных работ, имеют соответствующие ссылки.

Я ознакомлен(а) с действующим в Университете Положением о практике обучающихся, осваивающих ОПОП ВО с использованием системы «Антиплагиат», согласно которому обнаружение плагиата является основанием для не допуска работы к защите и применения дисциплинарных мер вплоть до отчисления из Университета.

« ____ » _____ 20__ г.

_____ / _____

Инструкция по проверке отчета на плагиат студентом

Проверка проводится студентом самостоятельно в установленные для сдачи сроки. Студент самостоятельно загружает файл с письменной учебной работой в систему «Антиплагиат». Проверка производится только по базам открытого доступа (неограниченное количество раз) в рамках бесплатного доступа.

Для выполнения проверки обучающийся должен:

- зарегистрироваться по адресу: <https://www.antiplagiat.ru/>

Для регистрации в системе потребуется только e-mail. На главной странице необходимо нажать «Регистрация» и указать адрес электронной почты. На него будет направлен пароль для входа:

- в личном кабинете появится возможность загрузки текста работы в различных файловых форматах, предпочтительным является doc. Для загрузки документа нужно перейти на вкладку «Кабинет» и нажать «Добавить документ».

Затем следует загрузить отчет по практике. Вам будет предложено выбрать файл с Вашего компьютера. Проверка на наличие заимствований осуществляется только по модулю «Интернет»;

- распечатать краткий отчет о проверке. В рамках краткого отчета пользователю доступен список источников и итоговые оценки заимствований, цитирований и оригинальности в процентном соотношении;

- если процент заимствования свыше 60, то текст отчета по практике дорабатывается и повторно проверяется на заимствования;

- отчет о проверке сдается вместе с отчетом по практике на проверку на кафедру.

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО и ОПОП по направлению 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», утвержденный приказом Минобрнауки России от 17 июля 2017 г. N 669 Профессиональный стандарт «Агроном», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 июля 2018 г. № 454н.

Автор: к.т.н., доцент М.М.Гафин

Рецензент: д.т.н., доцент И.И. Шигапов

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры «Технология производства, переработки и экспертизы продукции АПК» «11» мая 2021 года, протокол № 10.

Рабочая программа одобрена на заседании методического совета инженерно-экономического факультета «11» мая 2021 года, протокол №10