

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 кондитерских изделий

Направление подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль): Технология производства и переработки продукции
растениеводства

Квалификация выпускника: бакалавр

Форма обучения: очная, заочная

г. Димитровград - 2021

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

Задачи освоения практики

-Изучение технологических процессов в технологии производства кондитерских изделий;

-Изучение ассортимента кондитерских 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 технокимического 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 практике;

-Сбор, обобщение и анализ материалов для написания отчёта.

2.МЕСТО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Учебная практика по технологии производства кондитерских изделий относится к Блоку 2 «Практики» (Б2.О.05 (У) основной профессиональной образовательной программы. Общая трудоемкость учебной ознакомительной практики составляет 3 зачетные единицы: 108 - часа, в т. ч контактной работы 48 ч по очной форме обучения. 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 кондитерских изделий, Технология переработки продукции растениеводства, курсовой работы по дисциплине Технология производства кондитерских изделий, выполнении научно-исследовательской работы, подготовки к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы, в процессе решения круга задач профессиональной деятельности в дальнейшем.

Вид, способ и форма проведения практики

Вид практики - учебная практика.

Тип практики - практика по производству кондитерских 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.

Место и время проведения практики

Место проведения: на базе Технологического института филиала ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ на выпускающей кафедре, 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 базой практики (реестр договоров представлен на сайте вуза http://ulsau.ru/upload/documents/umu_doc/ooipist/reestr_dogovorov.pdf).

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

3. 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. -способностью реализовывать технологии переработки и хранения Продукции растениеводства
ПК-6	Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и	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

	<p>продуктов его переработки</p>		<p>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> <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>
--	----------------------------------	--	---

4. 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.

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

Во время прохождения практики обучающиеся ведут наблюдения за основными операциями в технологии производства кондитерских 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 личносно 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 рекомендованных

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 партнёров 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 средствами, обеспечивающими беспрепятственное нахождение указанным лицом своего рабочего места и выполнение трудовых функций;

- *для инвалидов по слуху - слабослышащих:* оснащение (оборудование) специального рабочего места звукоусиливающей аппаратурой, телефонами громкоговорящими;

- *для инвалидов по слуху - глухих:* оснащение специального рабочего места визуальными индикаторами, преобразующими звуковые сигналы в световые, речевые сигналы в текстовую бегущую строку, для беспрепятственного нахождения указанным лицом своего рабочего места и выполнения работы;

- для инвалидов с нарушением функций опорно-двигательного аппарата: оборудование, обеспечивающее реализацию эргономических принципов (максимально удобное для инвалида расположение элементов, составляющих рабочее место), механизмами и устройствами, позволяющими изменять высоту и наклон рабочей поверхности, положение сиденья рабочего стула по высоте и наклону, угол наклона спинки рабочего стула, оснащение специальным сиденьем, обеспечивающим компенсацию усилия при вставании, специальными приспособлениями для управления и обслуживания этого оборудования.

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.

6. 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.

7. 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- рращения: 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- рращения: 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.

б) дополнительная литература:

1. Вытовтов А. А. Теоретические и практические основы органолептического ана- лиза продуктов питания/ учеб. пособие / А. А. Вытовтов. - СПб.: ГИОРД, 2010. - 232 с.
2. Ершов, В.Д. Промышленная технология продукции общественного питания : учебник / В.Д. Ершов. - Санкт-Петербург : ГИОРД, 2011. - 232 с. - ISBN 5-98879-014-
3. - 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.
4. 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 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 ав- ториз. пользователей

6. Функциональные пищевые ингредиенты и добавки в производстве кондитерских изделий : учебное пособие / Г.О. Магомедов, А.Я. Олейникова, И.В. Плотникова, Л.А. Ло- босова. - 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

в) Информационные справочные системы

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>	С 01.09.2014 г. Пролонгация С 28.10.2019г. Пролонгация	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>	С 18.06.2019 по 05.07.2020 г. С 29.06.2020 по 01.07.2021 г. 13.07.21-15.07.2022	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>	С 10.05.2018 по 31.12.2018 г. С 09.10.2019 по 31.12.2019 г. до 31.12.2021	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.

12. 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 «Биозкологии 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 наглядных пособий по экономическим дисциплинам. Мультимедийное оборудование: Интерактивная доска SCREENMEDIAT-82SA-1шт; Монитор – Samsung-1шт; Проектор BENQMX-1шт; Системный блок «Formosa» - 1 шт. Сейф-1 шт., Операционная система: CalculateLinux; Интернет браузер: Firefox; офисное предложение: LibreOffice; мультимедиа: SMplayer; графический редактор: gThumb.</p>	<p>433511, Ульяновская область, г. Дмитровград, ул. Куйбышева, д.310</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 «Colors»-4шт., Монитор «Samsung»-6 шт., Монитор «LG»-6 шт. Офисный пакет LibreOffice Архиватор 7-zip. MathCad Договор б/н от 30.11.2009</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. MSOffice 2003 г.к. 7 от 16.03.2007 Архиватор 7-zip.</p>	<p>433511, Ульяновская область, г. Дмитровград, 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 LibreOffice 5.3 (Текстовый процессор (LibreOfficeWriter), Электронная таблица (LibreOfficeCalc), Презентация (LibreOfficeImpress), Редактор рисунков (LibreOfficeDraw), Базы данных</p>	<p>433511, Ульяновская область, г. Дмитровград, 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>	
---	--

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.