



Документ подписан простой электронной подписью
 Информация о владельце:
 ФИО: Месхи Бесик Чохоевич
 Должность: Ректор
 Дата подписания: 31.08.2023 11:47:49
 Уникальный программный ключ:
 a709f3afe0a33d7245d270653668766176d12410

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
 ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
 ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
 «ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

(ДГТУ)



УТВЕРЖДАЮ
 Проректор по УРиНО
 С.В. Пономарева
 2023 г.

УП.04.01 Учебная практика

рабочая программа практики

Закреплена за	Авиационно-технологический колледж
Учебный план	19.02.11 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ
Квалификация	техник-технолог
Форма обучения	очная
Часов по учебному плану	72
в том числе:	
аудиторные занятия	72
самостоятельная работа	0

Формы контроля в семестрах:
зачеты с оценкой 5

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр	5		Итого	
	уп	рп	уп	рп
Неделя				
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Практические	72	72	72	72
В том числе в форме практ. подготовки	72	72	72	72
Итого ауд.	72	72	72	72
Итого	72	72	72	72

Ростов-на-Дону

2023 г.

Программу составил(и):

ассистент, Щербаков Алексей Алексеевич;
преподаватель, Рева Екатерина Николаевна;
ст. преподаватель, Дорошенко Валентина Александровна



Рецензент(ы):

генеральный директор ООО Донское винодельческое хозяйство "Эльбуза" Гончарова Т.И.;
директор ООО "ФАВОРИТ" (Пивоварня ВАУМ), Кузнецов А.В.



Рабочая программа дисциплины (модуля)

Учебная практика

разработана в соответствии с ФГОС СПО:

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья (приказ Минобрнауки России от 18.05.2022 г. № 341)

составлена на основании учебного плана:

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
утвержденного Учёным советом университета от 29.06.2023 протокол № 12.

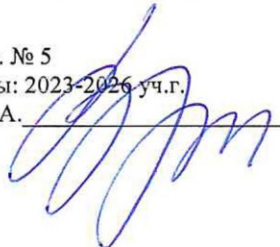
Рабочая программа одобрена на заседании педагогического совета

Авиационно-технологический колледж

Протокол от 20.06.2023 г. № 5

Срок действия программы: 2023-2026 уч.г.

Директор АТК Зибров В.А.



1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

1.1	Целью учебной практики в модуле «Обеспечение деятельности структурного подразделения» является приобретение студентами практических навыков и знаний, необходимых для эффективной организации и управления различными аспектами пищевого производства. Практика направлена на развитие способности анализа, планирования и контроля важных процессов в пищевой индустрии, а также на освоение методов обеспечения качества продукции, соблюдение санитарных и гигиенических стандартов, оптимизацию ресурсов и обеспечение безопасности производственных процессов. В рамках практики студенты будут иметь возможность применить теоретические знания на практике, улучшить свои навыки в командной работе, а также ознакомиться с современными технологическими и организационными подходами к управлению пищевыми предприятиями.
-----	--

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ОП:		УП.04.01
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:	
2.1.1	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	
2.1.2	Иностранный язык в профессиональной деятельности	
2.1.3	Процессы и аппараты пищевых производств	
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:	
2.2.1	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	

3. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) - ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТУ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ПК 4.1	Планировать основные показатели производственного процесса
ПК 4.2	Планировать выполнение работ исполнителями
ПК 4.3	Организовывать работу трудового коллектива
ПК 4.4	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива
ПК 4.5	Вести учетно-отчетную документацию
ЛР 1	Осознающий себя гражданином России и защитником Отечества, выражающий свою российскую идентичность в поликультурном и многоконфессиональном Российском обществе и современном мировом сообществе. Сознательное единство с народом России, с Российским государством, демонстрирующий ответственность за развитие страны. Проявляющий готовность к защите Родины, способный аргументированно отстаивать суверенитет и достоинство народа России, сохранять и защищать историческую правду о Российском государстве
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию на основе уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан, уважения к историческому и культурному наследию России. Осознанно и деятельно выражающий неприятие дискриминации в обществе по социальным, национальным, религиозным признакам; экстремизма, терроризма, коррупции, антигосударственной деятельности. Обладающий опытом гражданской социально значимой деятельности (в студенческом самоуправлении, добровольчестве, экологических, природоохранных, военно-патриотических и др. объединениях, акциях, программах). Принимающий роль избирателя и участника общественных отношений, связанных с взаимодействием с народными избранниками
ЛР 3	Демонстрирующий приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России, принципам честности, порядочности, открытости. Действующий и оценивающий свое поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиций традиционных российских духовно-нравственных, социокультурных ценностей и норм с учетом осознания последствий поступков. Готовый к деловому взаимодействию и неформальному общению с представителями разных народов, национальностей, вероисповеданий, отличающий их от участников групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие социально опасного поведения окружающих и предупреждающий его. Проявляющий уважение к людям старшего поколения, готовность к участию в социальной поддержке нуждающихся в ней
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к труду человека, осознающий ценность собственного труда и труда других людей. Экономически активный, ориентированный на осознанный выбор сферы профессиональной деятельности с учетом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, российского общества. Выражающий осознанную готовность к получению профессионального образования, к непрерывному образованию в течение жизни Демонстрирующий позитивное отношение к регулированию трудовых отношений. Ориентированный на самообразование и профессиональную переподготовку в условиях смены технологического уклада и сопутствующих социальных перемен. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа»
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, народу, малой родине, знания его истории и культуры, принятие традиционных ценностей многонационального народа России. Выражающий свою этнокультурную идентичность, осознающий себя патриотом народа России, деятельно выражающий чувство причастности к многонациональному народу России, к Российскому Отечеству. Проявляющий ценностное отношение к историческому и культурному наследию народов России, к национальным символам, праздникам, памятникам, традициям народов, проживающих в России, к соотечественникам за рубежом, поддерживающий их заинтересованность в сохранении общероссийской культурной идентичности, уважающий их права
ЛР 6	Ориентированный на профессиональные достижения, деятельно выражающий познавательные интересы с учетом своих способностей, образовательного и профессионального маршрута, выбранной квалификации

ЛР 7 Осознающий и деятельно выражающий приоритетную ценность каждой человеческой жизни, уважающий достоинство личности каждого человека, собственную и чужую уникальность, свободу мировоззренческого выбора, самоопределения. Проявляющий бережливое и чуткое отношение к религиозной принадлежности каждого человека, предупредительный в отношении выражения прав и законных интересов других людей
ЛР 8 Проявляющий и демонстрирующий уважение законных интересов и прав представителей различных этнокультурных, социальных, конфессиональных групп в российском обществе; национального достоинства, религиозных убеждений с учетом соблюдения необходимости обеспечения конституционных прав и свобод граждан. Понимающий и деятельно выражающий ценность межрелигиозного и межнационального согласия людей, граждан, народов в России. Выражающий сопричастность к преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства, включенный в общественные инициативы, направленные на их сохранение
ЛР 9 Сознательный ценность жизни, здоровья и безопасности. Соблюдающий и пропагандирующий здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, физическая активность), демонстрирующий стремление к физическому совершенствованию. Проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек и опасных наклонностей (курение, употребление алкоголя, наркотиков, психоактивных веществ, азартных игр, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе, в том числе в цифровой среде
ЛР 10 Бережливо относящийся к природному наследию страны и мира, проявляющий сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социальных, экономических и профессионально-производственных процессов на окружающую среду. Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, распознающий опасности среды обитания, предупреждающий рискованное поведение других граждан, популяризирующий способы сохранения памятников природы страны, региона, территории, поселения, включенный в общественные инициативы, направленные на заботу о них
ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры. Критически оценивающий и деятельно проявляющий понимание эмоционального воздействия искусства, его влияния на душевное состояние и поведение людей. Бережливо относящийся к культуре как средству коммуникации и самовыражения в обществе, выражающий сопричастность к нравственным нормам, традициям в искусстве. Ориентированный на собственное самовыражение в разных видах искусства, художественном творчестве с учетом российских традиционных духовно-нравственных ценностей, эстетическом обустройстве собственного быта. Разделяющий ценности отечественного и мирового художественного наследия, роли народных традиций и народного творчества в искусстве. Выражающий ценностное отношение к технической и промышленной эстетике
ЛР 12 Принимающий российские традиционные семейные ценности. Ориентированный на создание устойчивой многодетной семьи, понимание брака как союза мужчины и женщины для создания семьи, рождения и воспитания детей, неприятия насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания
ЛР 13 Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности
ЛР 14 Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
ЛР 15 Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем
ЛР 16 Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности
ЛР 17 Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен

3.1	Знать:
3.1.1	организационную структуру и функционирование технического подразделения, технологию и технологическое оборудование производства продукта, технологию изготовления частей оборудования (узлов, деталей)
3.2	Уметь:
3.2.1	оформлять и проверять планы работ по установленной форме;
3.2.2	применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья;
3.3	Иметь навыки и (или) опыт деятельности:
3.3.1	группировки и анализа информации;
3.3.2	оценки эффективности производственного процесса

4. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	Актив и Инте ракт.	Примечание
1	Раздел 1. Подготовительный этап						

1.1	Инструктаж по технике безопасности /Ср/	5	15	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 11 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17	Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 Л3.1 Л3.2 Э1 Э2		
2.2	Раздел 2. Основной этап						
2.2.1	Поиск нормативов и законов по организации по общественному питанию /Ср/	5	20	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 11 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17	Л1.12 Л1.13 Л2.3 Л2.4 Л3.2 Л3.3 Э3 Э4		
2.2.2	Поиск нормативов и законов по организации пивоваренного предприятия /Ср/	5	18	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 11 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17	Л1.12 Л1.13 Л2.3 Л2.4 Л3.2 Л3.3 Э3 Э4		
2.2.3	Поиск нормативов и законов по организации работы винодельческого предприятия /Ср/	5	18	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 11 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17	Л1.12 Л1.13 Л2.3 Л2.4 Л3.2 Л3.3 Э3 Э4		
2.3	Раздел 3. Итоговый этап						
2.3.1	Процедура итоговой аттестации по практике /ЗачётСОц/	5	1	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 11 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17	Л1.12 Л1.13 Л2.3 Л2.4 Л3.2 Л3.3 Э3 Э4		

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания

Перечень контрольных вопросов для подготовки к защите отчета по практике

1. Какие основные этапы включает процесс планирования производственных процессов на пищевом предприятии?
2. Что такое НАССР и какова его роль в обеспечении безопасности продукции на пищевом предприятии?
3. Какие аспекты следует учитывать при разработке меню для пищевого предприятия?
4. Какие методы обеспечения качества продукции применяются на пищевых предприятиях?
5. Почему соблюдение санитарных и гигиенических стандартов является критически важным на пищевом предприятии?
6. Какие факторы следует учитывать при управлении запасами сырья и материалов на пищевом предприятии?
7. Какие методы мотивации персонала эффективны для управления пищевым подразделением?
8. Какие аспекты влияют на эффективность маркетинговых стратегий в пищевой индустрии?
9. Какие инновационные технологии могут быть применены в производстве пищевой продукции?
10. Какие основные шаги необходимо предпринять для минимизации рисков на пищевом предприятии?
11. Какие методы оценки потребительских предпочтений могут быть использованы на пищевом предприятии?
12. Какие факторы следует учитывать при разработке системы логистики и дистрибуции продукции?
13. Какие требования к экологической устойчивости могут быть применимы к пищевым предприятиям?
14. Какие виды ресурсов необходимы для эффективного обеспечения деятельности пищевого подразделения?
15. Какие основные этапы включает процесс контроля качества на пищевом предприятии?
16. Какие стратегии управления затратами могут быть использованы для повышения финансовой устойчивости предприятия?
17. Какие методы маркетинговых исследований могут быть применены для анализа рыночной ситуации в пищевой индустрии?
18. Какие компоненты включает в себя система управления персоналом на пищевом предприятии?
19. Каковы основные принципы разработки и внедрения инновационных производственных технологий на пищевом предприятии?
20. Какие методы можно использовать для сокращения воздействия пищевой индустрии на окружающую среду?
21. Что такое план contingенции и какие меры он включает для управления кризисными ситуациями на пищевом предприятии?
22. Какие ключевые факторы следует учитывать при выборе поставщиков сырья для пищевого предприятия?
23. Какие методы анализа рисков помогают определить потенциальные угрозы деятельности пищевого подразделения?
24. Какова роль социальной ответственности предприятия в обеспечении деятельности пищевого подразделения?
25. Какие этапы включает процесс разработки и внедрения новой продукции на пищевом предприятии?
26. Какие методы можно использовать для снижения потерь и отходов продукции на пищевом предприятии?
27. Каким образом пищевое подразделение может поддерживать высокий уровень гигиеничности при обслуживании клиентов?
28. Какие показатели эффективности пищевого предприятия могут быть использованы для оценки его успеха?
29. Какие особенности управления кадрами в пищевой индустрии следует учитывать при формировании команды?
30. Какие методы мониторинга и оценки производственных процессов применяются на пищевых предприятиях?

5.2. Темы письменных работ

Примерный перечень тем отчетов по практике.

1. Анализ организационной структуры пищевого предприятия.
2. Планирование производственных процессов и ресурсов на пищевом предприятии.

3. Изучение методов обеспечения качества продукции на пищевом предприятии.
4. Соблюдение санитарных и гигиенических стандартов на пищевом предприятии.
5. Оценка эффективности использования технологического оборудования на пищевом предприятии.
6. Управление запасами сырья и материалов в пищевом подразделении.
7. Разработка и оптимизация меню для пищевого предприятия.
8. Изучение системы контроля качества и безопасности на пищевом предприятии.
9. Управление персоналом на пищевом предприятии: мотивация, обучение, оценка.
10. Процессы управления отходами и экологическая устойчивость на пищевом предприятии.
11. Анализ рыночных тенденций и конкурентной среды в пищевой индустрии.
12. Оценка эффективности маркетинговых стратегий и продвижения продукции пищевого подразделения.
13. Исследование потребительских предпочтений и требований к продукции пищевого предприятия.
14. Управление затратами и финансовая устойчивость пищевого подразделения.
15. Инновационные подходы к производству и обработке продукции на пищевом предприятии.
16. Анализ рисков и методы их минимизации в деятельности пищевого подразделения.
17. Оценка влияния технологических изменений на производственные процессы и качество продукции.
18. Анализ эффективности системы логистики и дистрибуции продукции пищевого предприятия.
19. Исследование социальной ответственности и взаимодействия с обществом на пищевом предприятии.
20. Разработка плана контингенции и действий в кризисных ситуациях на пищевом предприятии.

5.3. Перечень видов оценочных средств

Виды оценочных средств указаны в оценочных материалах

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Антипов, С.Т., Кретов, И.Т., под ред. В.А.Панфилова	Машины и аппараты пищевых производств. В 2 кн.: учеб. для вузов	М.: Высш. шк., 2001
Л1.2	Антипов, С.Т., Кретов, И.Т., под ред. В.А.Панфилова	Машины и аппараты пищевых производств. В 3 кн.: учеб. для вузов	М.: КолосС, 2009

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	ДГТУ, каф. "ТиОПП"; сост.: Т.И. Тупольских, Н.Н. Шумская, Д.Н. Савенков, О.Р. Кирищев, М.Г.Чекмарева	Методические указания для выполнения выпускной квалификационной работы - магистерской диссертации. Направление подготовки магистратуры 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья	Ростов н/Д.: ИЦ ДГТУ, 2022
Л2.3	Петракова, Н.В., Петракова Н. В.	Использование возможностей табличного процессора в практической деятельности: учебно-методическое пособие по дисциплине «Информатика и информационные технологии» для самостоятельной работы студентов направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения	Брянск: Брянский ГАУ, 2021

6.1.3. Методические разработки

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л3.1	Тупольских Т.И., Дорошенко В.А.	Учебно-методические указания по освоению цикла практической подготовки для обучающихся по направлению подготовки 19.02.11 Продукты питания из растительного сырья, обучения, техник-технолог (все формы обучения). - ДГТУ.- Ростов-на-Дону.- 2023.- 16 с.	На правах рукописи
Л3.2	Кошевой, Е.П.	Практикум по расчетам технологического оборудования пищевых производств: учеб. пособие для вузов	СПб.: ГИОРД, 2007

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

Э3	http://de.dstu.ru Сайт Центра дистанционного обучения и повышения квалификации ДГТУ
Э4	http://moodle.donstu.ru/ Портал электронного обучения ДГТУ

6.3.1 Перечень программного обеспечения

6.3.1.1	Mathworks (в составе: MATLAB (MathWorks SMS- Software Maintenance Service), Simulink, Control System Toolbox, Neural Network Toolbox, Fuzzy Logic Toolbox, Optimization Toolbox, Partial Differential Equation Toolbox, Signal Processing Toolbox, Simscape Multibody, Simscape, Symbolic Math Toolbox, Statistics and Machine Learning Toolbox, System Identification Toolbox)
6.3.1.2	ELCUT – интегрированная диалоговая система программ
6.3.1.3	«ZuluGIS 8.0» (в составе: Геоинформационная система «ZuluGIS 8.0», Программно-расчетный комплекс (ПРК) «ZuluHydro 8.0», Программно-расчетный комплекс (ПРК) «ZuluThermo 8.0», Программно-расчетный комплекс (ПРК) «ZuluDrain 8.0», I Программно-расчетный комплекс (ПРК) «ZuluGaz 8.0», Программно-расчетный комплекс (ПРК) «Источнику»).
6.3.1.4	Microsoft DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E

6.3.1.5	Microsoft 0365ProPlusOpenStudents ShrdSvr ALNG SubsVL OLV NL 1Mth Acdmc Stdnt w/Faculty
6.3.1.6	Microsoft WinRmtDsktpSrvcCAL ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc AP UsrCAL
6.3.1.7	Microsoft WinRmtDsktpSrvcCAL ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc AP DvcCAL
6.3.1.8	Microsoft SQLSvrEntCore ALNG LicSAPk OLV 2Lic E 1Y Acdmc AP
6.3.2 Перечень информационных справочных систем	
6.3.2.1	ЭБС «Университетская библиотека онлайн» (http://biblioclub.ru);
6.3.2.2	ЭБС «IPRbooks» (http://www.iprbookshop.ru);
6.3.2.3	ЭБС «Лань» (https://e.lanbook.com);
6.3.2.4	ЭБС «Znanium» (http://znanium.com);
6.3.2.5	ЭБС «ДГТУ» (https://ntb.donstu.ru/ebsdstu);
6.3.2.6	ЭБ «Гребенников» (https://grebennikon.ru);
6.3.2.7	электронная библиотека диссертаций Российской государственной библиотеки (https://dvs.rsl.ru);
6.3.2.8	информационно-справочная система «Техэксперт: нормы, правила, стандарты и законодательство России»;
6.3.2.9	информационно-образовательная система «Росметод» (http://rosmetod.ru);
6.3.2.10	международная реферативная база данных Scopus (https://www.scopus.com);
6.3.2.11	международная реферативная база данных Web of Science (http://apps.webofknowledge.com) и др.
7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
7.1	Лаборатория «Бродильных производств и виноделие». Перечень оборудования: Бочка дубовая объем 10 л, Бочка дубовая объем 5 л., гребнеотделитель, бродильная емкость 20 л, солододробилка, технологическая линия пивоварения производительностью 100 л/сут (с расходным материалом)
7.2	Лаборатория «Органолептической оценки пищевых продуктов». Перечень оборудования: столы, стулья, расходный материал, лабораторная посуда, дегустационная посуда (бокалы)
8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
МУ прилагаются	