

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Месхи Бесик Чохоевич  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 31.08.2023 11:49:53  
Уникальный программный ключ:  
a709f3afe0a33d7245d2706536f87666376d2dd0



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

(ДГТУ)



ТВЕРЖДАЮ  
Проректор по РИНО  
В.Пономарева  
2023 г.

## УП.05.01 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 **36**

в том числе:

аудиторные занятия **36**

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	36	36	36	36
В том числе в форме практ.подготовки	36	36	36	36
Итого ауд.	36	36	36	36
Итого	36	36	36	36

Ростов-на-Дону  
2023 г.



<b>1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ</b>	
1.1	заключается в том, чтобы предоставить студентам возможность ознакомиться с конкретными рабочими профессиями и должностями, связанными с выбранным образовательным направлением, и приобрести практические навыки, необходимые для успешного выполнения соответствующих работ.
1.2	Основные цели учебной практики в данном модуле:
1.3	Практическое применение знаний: Студенты должны применить теоретические знания, полученные в ходе учебы, на практике, чтобы освоить конкретные навыки, связанные с определенными профессиями или должностями.
1.4	Ознакомление с реальными рабочими условиями: Практика позволяет студентам понять, как происходит работа в реальных условиях, а также познакомиться с особенностями рабочих процессов и требованиями к выполнению задач.
1.5	Развитие практических навыков: Цель учебной практики заключается в том, чтобы студенты приобрели практические навыки, которые будут полезны для успешного выполнения задач на выбранных рабочих позициях.
1.6	Опыт работы в команде: Учебная практика может включать взаимодействие с коллегами и руководством, что помогает студентам развить навыки работы в коллективе и эффективного общения.
1.7	Оценка пригодности выбранной профессии: Практика позволяет студентам более глубоко понять, подходит ли выбранная профессия или должность их интересам и способностям.
1.8	Подготовка к будущей профессиональной деятельности: Целью модуля также является подготовка студентов к успешной работе на конкретных рабочих позициях после окончания образовательного процесса.
1.9	Путем практической деятельности на реальных рабочих позициях студенты смогут углубить свои знания, развить необходимые навыки и оценить свою пригодность для определенных профессий или должностей.

<b>2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ</b>	
Цикл (раздел) ОП:	УП.05.01
<b>2.1</b>	<b>Требования к предварительной подготовке обучающегося:</b>
2.1.1	Иностранный язык в профессиональной деятельности
2.1.2	Физическая культура
<b>2.2</b>	<b>Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:</b>
2.2.1	Иностранный язык в профессиональной деятельности
2.2.2	Физическая культура

<b>3. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) - ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТУ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)</b>
<b>ПК 2.2.:</b> Осуществлять технологическое обеспечение производства солода, продукции броидильных производств и виноделия, безалкогольных напитков.
<b>ПК 2.1.:</b> Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.
<b>ПК 1.2.:</b> Выполнять технологические операции по производству солода, продукции броидильных производств и виноделия, безалкогольных напитков в соответствии с технологическими инструкциями.
<b>ПК 1.1.:</b> Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.
<b>ПК 5.1.:</b> Выполнение работ по обслуживанию технологического оборудования
<b>ПК 5.2.:</b> Выполнение работ по обработке сырья для продукции виноделия и получению сусла
<b>ПК 5.3.:</b> Обработка сусла в соответствии с технологией производства винодельческой продукции
<b>ПК 5.4.:</b> Выполнение работ по разливу, упаковке, маркировке, хранению винодельческой продукции
<b>ЛР 17:</b> Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии
<b>ЛР 16:</b> Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности
<b>ЛР 15:</b> Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем
<b>ЛР 14:</b> Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
<b>ЛР 13:</b> Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности

<p><b>ЛР 12:</b> 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</p>
<p><b>ЛР 11:</b> 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</p>
<p><b>ЛР 10:</b> 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</p>
<p><b>ЛР 9:</b> 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</p>
<p><b>ЛР 8:</b> 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</p>
<p><b>ЛР 7:</b> 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</p>
<p><b>ЛР 6:</b> Ориентированный на профессиональные достижения, деятельно выражающий познавательные интересы с учетом своих способностей, образовательного и профессионального маршрута, выбранной квалификации</p>
<p><b>ЛР 5:</b> 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, сознающий 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, подерживающий их заинтересованность в сохранении общероссийской культурной идентичности, уважающий их права</p>
<p><b>ЛР 4:</b> 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 личности и профессионального конструктивного «цифрового следа»</p>
<p><b>ЛР 3:</b> 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</p>

**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 1: Осознающий себя гражданином России и защитником Отечества, выражающий свою российскую идентичность в поликультурном и многоконфессиональном российском обществе и современном мировом сообществе. Сознательный свое 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**

**В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен**

<b>3.1</b>	<b>Знать:</b>
3.1.1	знать основные принципы формирования технологических потоков
3.1.2	технологические операции по производству продукции бродильных производств и виноделия,
3.1.3	устройство и принцип работы технологического оборудования для производства продукции бродильных производств и виноделия
<b>3.2</b>	<b>Уметь:</b>
3.2.1	формулировать цель, задачи, практической подготовки согласно индивидуального задания
3.2.2	работать с конструкторской и технологической документацией, осуществлять сбор, систематизацию и анализ
<b>3.3</b>	<b>Иметь навыки и (или) опыт деятельности:</b>
3.3.1	выполнять технологические операции по производству продукции бродильных производств и виноделия в соответствии с
3.3.2	навыками проектирования, разработкой конструкторской и технологической документации машин пищевого производства

#### 4. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	Актив и Инте ракт.	Примечание
	<b>Раздел 1. Подготовительный этап</b>						
1.1	Инструктаж по технике безопасности /Пр/	5	7	ПК 5.1. ЛР 6 ЛР 7 ЛР 10	Л1.1 Л1.2Л2.1Л 3.1 Л3.2 Л3.3		
	<b>Раздел 2. Основной этап</b>						
2.1	Ознакомление с профессиональными стандартами /Пр/	5	6	ПК 1.1 ПК 1.2. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 5.1. ПК 5.2. ПК 5.3. ПК 5.4.	Л1.3 Л1.4 Л1.5 Л1.6 Л1.7 Л1.8Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.4 Л3.5		

2.2	Поиск нормативов и законов по организации пивоваренного предприятия /Пр/	5	12	ПК 5.4. ЛР 1 ЛР 4 ЛР 10 ЛР 11	Л1.3 Л1.4 Л1.5 Л1.6 Л1.7 Л1.8Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.4 Л3.5 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6		
2.3	Участие в проведении лабораторных опытов /Пр/	5	10	ПК 1.1 ЛР 2	Л1.3 Л1.4 Л1.5 Л1.6 Л1.7 Л1.8Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.4 Л3.5 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6		
<b>Раздел 3. Итоговый этап</b>							
3.1	Процедура итоговой аттестации практики /ЗачётСОц/	5	1	ПК 5.1. ПК 5.2. ЛР 2	Л1.3 Л1.4 Л1.5 Л1.6 Л1.7 Л1.8Л2.2 Л2.3 Л2.4Л3.4 Л3.5 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6		

## 5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

### 5.1. Контрольные вопросы и задания

Контрольные вопросы:

Объясните основные цели и задачи учебной практики в модуле "Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих пищевого производства".

Какие преимущества предоставляет учебная практика студентам, изучающим пищевое производство?

Перечислите несколько конкретных профессий или должностей, которые могут быть изучены в рамках этого модуля.

Какие навыки и компетенции студенты должны приобрести в ходе учебной практики на рабочих позициях пищевого производства?

Какова роль ментора или наставника во время учебной практики? Какие функции он выполняет?

Какие основные безопасностные меры и правила следует соблюдать при работе на пищевом производстве?

Объясните, какие санитарно-гигиенические требования и стандарты должны соблюдаться при выполнении работ на пищевом производстве.

Какие процессы и этапы производства пищевой продукции студенты могут учиться выполнять в рамках учебной практики?

Почему важно соблюдать правила гигиенического обслуживания оборудования и помещений на пищевом производстве?

Какие навыки коммуникации и взаимодействия с коллегами и руководством могут быть важными при выполнении работ на пищевом производстве?

Какие меры предпринимаются для минимизации рисков и обеспечения безопасности на пищевом производстве?

Какие стандарты качества и контроля применяются на пищевом производстве? Какие методы контроля используются для проверки качества продукции?

Опишите процедуры и правила приемки, хранения и транспортировки сырья и материалов на пищевом производстве.

Какие навыки и знания могут быть важными при управлении производственным оборудованием на пищевом производстве?

Какие шаги необходимо предпринять для устранения неполадок в процессе производства на пищевом предприятии?

Какие навыки и методы можно использовать для эффективной работы в команде на пищевом производстве?

Какие аспекты следует учитывать при выполнении работ по уборке и санитарной обработке рабочих мест и оборудования?

Какие особенности управления временем и приоритетами могут быть важными при выполнении задач на пищевом производстве?

Как важно соблюдать стандарты гигиенического обслуживания рук при работе на пищевом производстве? Какие правила следует соблюдать?

Какие навыки и практические умения студенты могут получить в ходе учебной практики, которые будут полезными для их будущей профессиональной деятельности в пищевой индустрии?

### 5.2. Темы письменных работ

Примерный перечень тем отчетов по практике.

Анализ рабочего процесса на пищевом производстве: Описание и оценка основных этапов работы на выбранной рабочей позиции, выявление ключевых задач и обязанностей.

Соблюдение санитарных стандартов и гигиенических правил: Изучение требований к гигиеническому обслуживанию рабочего места и применение их на практике.

Контроль качества продукции: Оценка методов контроля качества продукции, проведение тестирования и анализ соответствия стандартам.

Управление оборудованием и технологическими процессами: Описание работы с производственным оборудованием и определение путей оптимизации технологических процессов.

Организация рабочего места: Разработка эффективной организации рабочего места с учетом оптимизации рабочего процесса.

Взаимодействие в команде: Оценка роли командной работы на пищевом производстве, анализ эффективности совместной деятельности.

Безопасность на рабочем месте: Изучение мер безопасности, анализ соблюдения стандартов и разработка рекомендаций по обеспечению безопасной работы.

Управление временем и приоритетами: Анализ умения управлять временем при выполнении различных задач на пищевом производстве.

Эффективное использование ресурсов: Оценка использования материальных и временных ресурсов в процессе работы на пищевом производстве.

Адаптация к изменениям: Определение способов адаптации к изменяющимся условиям работы на пищевом предприятии.

Коммуникация с коллегами и руководством: Оценка навыков общения и взаимодействия в коллективе, анализ эффективности коммуникации.

Соблюдение этических норм: Изучение этических аспектов работы на пищевом производстве, анализ применения этических принципов.

Управление рисками: Идентификация возможных рисков на пищевом предприятии и разработка мер по их снижению или управлению.

Инновации и улучшение производственных процессов: Предложение и анализ новых идей для оптимизации и улучшения производственных процессов.

Работа с документацией и отчетностью: Оценка навыков работы с документацией, составление отчетов о проделанной работе.

Управление запасами сырья и материалов: Анализ процессов управления запасами на пищевом производстве, оптимизация использования ресурсов.

Соответствие продукции стандартам и требованиям: Оценка показателей качества продукции и их соответствие установленным стандартам.

Адаптация к разным производственным задачам: Изучение способности адаптироваться к различным задачам и выполнению разнообразных работ на пищевом производстве.

Планирование и организация производственных процессов: Разработка планов производства и организация рабочих процессов на пищевом предприятии.

Оценка опыта и полученных навыков: Анализ полученного опыта работы на пищевом производстве и оценка развития практических навыков.

### 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
ЛП.1	Евстропов, Владимир Михайлович, М-во образования и науки РФ, Рост. гос. строит. ун-т	Медико-биологические аспекты безопасности жизнедеятельности в экстремальных и чрезвычайных ситуациях: монография	Ростов н/Д.: Рост. гос. строит. ун-т, 2013
ЛП.2	Ганичева, Л. З., М-во образования и науки РФ ; Рост. гос. строит. ун-т ; Л. З. Ганичева и др.	Безопасность жизнедеятельности (охрана окружающей среды): учеб. пособие	Ростов н/Д.: РГСУ, 2013
ЛП.3	Краевский, В.В., Хугорской, А.В.	Основы обучения. Дидактика и методика: учеб. пособие	М.: Академия, 2008
ЛП.4	Якушева, С.Д.	Основы педагогического мастерства: учебник	М.: Академия, 2009
ЛП.5	Ефремова, Н.Ф.	Формирование и оценивание компетенций в образовании: монография	Ростов н/Д.: Аркол, 2010
ЛП.6	Афонин, И.Д., Афонин, А.И.	Психология и педагогика высшей школы: учебник	Москва: Русайнс, 2016

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.7	Костюк, Н.В.	Педагогика профессионального образования: учебное пособие	Кемерово: Кемеровский государственный институт культуры, 2016
Л1.8	Серов, Е.Н., Миронова, С.И.	Научно-исследовательская подготовка магистров: учебное пособие	Санкт-Петербург: Санкт-Петербургский государственный архитектурно-строительный университет, ЭБС АСВ, 2016
<b>6.1.2. Дополнительная литература</b>			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Пушенко, С. Л., М-во образования и науки РФ ; Рост. гос. строит. ун-т	Безопасность жизнедеятельности: учеб. пособие	Ростов н/Д.: РГСУ, 2013
Л2.2	Буланова-Топоркова, М. В., Духавнева, А. В., Под ред. проф. Булановой-Топорковой, М. В.	Педагогика и психология высшей школы: учеб. пособие	Ростов н/Д.: Феникс, 2006
Л2.3	Жуков, Г.Н., Матросов, П.Г., под общ. ред. Г.П. Скамницкой	Основы общей и профессиональной педагогики: учеб. пособие	М.: Гардарики, 2005
Л2.4	Милорадова, Н.Г.	Психология и педагогика: учебник	М.: Гардарики, 2005
<b>6.1.3. Методические разработки</b>			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л3.1	Богуславский, Е. И., М-во образования и науки РФ ; Рост. гос. строит. ун-т ; сост. Е. И. Богуславский, Ю. М. Куприй, С. Л. Пушенко, Н. В. Благородова, Е. С. Филь ; ред. Т. М. Климчук	Безопасность жизнедеятельности (охрана труда). Часть 1: метод. указания по выполнению контрольных работ	Ростов н/Д.: РГСУ, 2004
Л3.2	Собурь, Сергей Викторович, Под ред. Е. А. Мешалкина	Пожарная безопасность общественных и жилых зданий: Справочник	М.: Акад. ГПС МЧС России, 2003
Л3.3	Под ред. С.В. Собуря; Всемир. акад. наук комплекс. безопас.; Ун-т комплекс. систем безопас. и инж. обеспеч.	Пожарная безопасность промпредприятий: Справочник	М.: ПожКнига, 2007
Л3.4	ДГТУ, Каф. "ПИ"; сост.: Н.Ф. Ефремова, И.Ю. Платонова	Основы общей и профессиональной педагогики: метод. указания	Ростов н/Д.: ДГТУ, 2018
Л3.5	ДГТУ, Каф. "ПИ"; сост.: Н.Ф. Ефремова, И.Ю. Платонова	Психометрические теории и анализ тестовых заданий: метод. указания	Ростов н/Д.: ДГТУ, 2018
Л3.6	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
<b>6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"</b>			
Э1	Федеральный портал «Российское образование»		



Э2	Информационно-правовой портал "ГАРАНТ"
Э3	Педагогическая библиотека
Э4	Центр ОТСМ-ТРИЗ "Педагогические проблемы"
Э5	Курс дистанционного обучения для учителей "Новые педагогические технологии"

Э6	Поисковые системы интернета
<b>6.3.1 Перечень программного обеспечения</b>	
6.3.1.1	CorelDRAW Graphics Suite 2017 Education Lic
6.3.1.2	Adobe Photoshop CC Multiple Platforms Multi European Languages Team LicSub Level 2
6.3.1.3	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
6.3.1.4	ELCUT
6.3.1.5	Microsoft DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E
6.3.1.6	Microsoft 0365ProPlusOpenStudents ShrdSvr ALNG SubsVL OLV NL 1Mth Acdmc Stdnt w/Faculty
6.3.1.7	Microsoft WinRmtDsktpSrvcsCAL ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc AP UsrCAL
6.3.1.8	Microsoft WinRmtDsktpSrvcsCAL ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc AP DvcCAL
6.3.1.9	Microsoft SQLSvrEntCore ALNG LicSAPk OLV 2Lic E 1Y Acdmc AP
<b>6.3.2 Перечень информационных справочных систем</b>	
6.3.2.1	ЭБС «Университетская библиотека онлайн» ( <a href="http://biblioclub.ru">http://biblioclub.ru</a> );
6.3.2.2	ЭБС «IPRbooks» ( <a href="http://www.iprbookshop.ru">http://www.iprbookshop.ru</a> );
6.3.2.3	ЭБС «Лань» ( <a href="https://e.lanbook.com">https://e.lanbook.com</a> );
6.3.2.4	ЭБС «Znanium» ( <a href="http://znanium.com">http://znanium.com</a> );
6.3.2.5	ЭБС «ДГТУ» ( <a href="https://ntb.donstu.ru/ebsdstu">https://ntb.donstu.ru/ebsdstu</a> );
6.3.2.6	ЭБ «Гребенников» ( <a href="https://grebennikon.ru">https://grebennikon.ru</a> );
6.3.2.7	электронная библиотека диссертаций Российской государственной библиотеки ( <a href="https://dvs.rsl.ru">https://dvs.rsl.ru</a> );
6.3.2.8	информационно-справочная система «Техэксперт: нормы, правила, стандарты и законодательство России»;
6.3.2.9	информационно-образовательная система «Росметод» ( <a href="http://rosmetod.ru">http://rosmetod.ru</a> );
6.3.2.10	международная реферативная база данных Scopus ( <a href="https://www.scopus.com">https://www.scopus.com</a> );
6.3.2.11	международная реферативная база данных Web of Science ( <a href="http://apps.webofknowledge.com">http://apps.webofknowledge.com</a> ) и др.

## 7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1	Мастерская «Бродильных производств и виноделие». Оборудование и технические средства обучения: Бочка дубовая объем 10 л, Бочка дубовая объем 5 л., гребнеотделитель, бродильная емкость 20 л, солодробилка, технологическая линия пивоварения производительностью 100 л/сут (с расходным материалом).
7.2	- Помещение для самостоятельной работы (стулья аудиторные, столы аудиторные, ПК с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза)

## 8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Отчет о прохождении учебно-педагогической практики – это аналитическая (практическая) работа, которая выполняется магистрантом и является совокупностью полученных результатов самостоятельного исследования теоретических и практических навыков в период прохождения производственной практики на предприятии, организации или в структурных подразделениях Университета.

Отчет представляется в виде пояснительной записки и должен содержать следующие структурные элементы:

- Задание на учебно-педагогическую практику.
- Содержание.
- Введение.
- Результаты выполнения полученных заданий программы практики в виде разделов отчета.
- Заключение.
- Список используемых источников.
- Приложения (разработанные лекции, семинарские или практические задания, тестовые задания).

Составление отчета осуществляется в период всей практики. Отчет должен включать текстовый, графический и другой иллюстративный материал. При подготовке отчета магистранту следует использовать нормативную, учебную, учебно-методическую, педагогическую и научную литературу. Необходимо использовать творческий подход к оформлению и представлению собранной информации, критически оценивая отражаемые в источниках сведения и данные.

Общие требования к отчету: логическая последовательность и четкость изложения материала; краткость и точность формулировок, исключающих возможность неоднозначного толкования; убедительность аргументации; конкретность изложения материала и результатов работы; информационная выразительность; достоверность; достаточность и обоснованность выводов, отсутствие пунктуационных, орфографических и синтаксических ошибок.

Оригинальность отчета - более 60 %. Отчет по практике должен быть оформлен в соответствии с «Правилами оформления и требованиями к содержанию курсовых проектов (работ) и выпускных квалификационных работ», утв. приказом ректора № 227 от 30.12.2015 г. Отчет о прохождении учебно-педагогической практики проверяет руководитель практики от кафедры, и магистрант защищает отчет в установленные сроки. По результатам аттестации выставляется дифференцированная оценка («отлично», «хорошо», «удовлетворительно»). Студент, не выполнивший программу практики или представивший неудовлетворительный отчет, к аттестации по итогам практики не допускается.