

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Месхи Бесик Чохоевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 31.08.2023 12:16:57
Уникальный программный ключ:
a709f3afe0a33d7245d2706536f87666378d7dd0



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
« 06 » 2023 г.

ПП.05.01 Производственная 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 **144**
в том числе:
аудиторные занятия **144**
самостоятельная работа **0**

Формы контроля в семестрах:
зачеты с оценкой 5

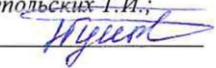
Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр	5		Итого	
	уп	рп	уп	рп
Неделя				
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Практические	144	144	144	144
В том числе в форме практ.подготовки	144	144	144	144
Итого ауд.	144	144	144	144
Итого	144	144	144	144

Ростов-на-Дону
2023 г.


Программу составил(и):

к.т.н., заведующая кафедрой, Тупольских Т.И.;

ст.преподаватель, Гучева Н.В. 

Рецензент(ы):

генеральный директор ООО Донское винодельческое хозяйство "Эльбузд", Гончарова Т.И.;

директор ООО "ФАВОРИТ", Кузнецова А.В. 



Рабочая программа дисциплины (модуля)

Производственная 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

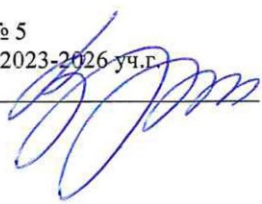
утвержденного Учёным советом университета от 29.06.2023 протокол № 12.

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	Вид практики - производственная, тип - технологическая, способ проведения - стационарный и выездной, форма проведения - непрерывная в течение четырех недель.
1.2	Целями технологической практики являются: непосредственное участие обучающегося в деятельности производственной или научно-исследовательской организации; закрепление и углубление теоретических и практических знаний, полученных во время аудиторных занятий при изучении дисциплин гуманитарного, социального и экономического, математического и естественнонаучного, и профессионального циклов, а также учебной практики; приобретение профессиональных умений и навыков в области проектирования, внедрения технологического оборудования; сбор материалов для выполнения курсового проекта по дисциплине «Расчет и конструирование машин пищевой промышленности» и выпускной квалификационной работы на соискание степени бакалавра техники и технологии.
1.3	Основой эффективности производственной практики является самостоятельная и индивидуальная работа студентов в производственных условиях. Важным фактором является приобщение студента к социальной среде предприятий (организаций) с целью формирования компетенций необходимых для работы в профессиональной среде.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОП:	ПП.05.01
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Основы технологии машиностроения
2.1.2	Процессы и аппараты пищевых производств
2.1.3	Технология пищевых производств
2.1.4	Технология послеуборочной обработки и хранение зерна
2.1.5	Метрология, стандартизация и сертификация
2.1.6	Учебная практика
2.1.7	Физическая культура
2.1.8	Иностранный язык в профессиональной деятельности
2.1.9	История России
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
2.2.2	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
2.2.3	Преддипломная практика
2.2.4	Производственная практика
2.2.5	Иностранный язык в профессиональной деятельности
2.2.6	Учебная практика
2.2.7	Учебная практика

3. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) - ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТУ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ПК 2.2.:	Осуществлять технологическое обеспечение производства солода, продукции бродительных производств и виноделия, безалкогольных напитков.
ПК 2.1.:	Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.
ПК 1.2.:	Выполнять технологические операции по производству солода, продукции бродительных производств и виноделия, безалкогольных напитков в соответствии с технологическими инструкциями.
ПК 1.1.:	Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.
ПК 5.1.:	Выполнение работ по обслуживанию технологического оборудования
ПК 5.2.:	Выполнение работ по обработке сырья для продукции виноделия и получению сула
ПК 5.3.:	Обработка сула в соответствии с технологией производства винодельческой продукции
ПК 5.4.:	Выполнение работ по разливу, упаковке, маркировке, хранению винодельческой продукции
ЛР 17:	Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии

<p>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</p>
<p>ЛР 15: Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем</p>
<p>ЛР 14: Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности</p>
<p>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</p>
<p>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</p>
<p>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</p>
<p>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</p>
<p>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</p>
<p>ЛР 8: Проявляющий и демонстрирующий уважение законных интересов и прав представителей различных этнокультурных, социальных, профессиональных 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>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</p>
<p>ЛР 6: Ориентированный на профессиональные достижения, деятельно выражающий познавательные интересы с учетом своих способностей, образовательного и профессионального маршрута, выбранной квалификации</p>
<p>ЛР 5: Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, народу, малой родине, знания его истории и культуры, принятия 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</p>
<p>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 профессионального конструктивного «цифрового следа»</p>

<p>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</p>
<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</p>
<p>ЛР 1: Осознающий себя гражданином России и защитником Отечества, выражающий свою российскую идентичность в поликультурном и многоконфессиональном российском обществе и современном мировом сообществе. Сознательно 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</p>

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен

3.1	Знать:
3.1.1	организационную структуру и функционирование технического подразделения предприятия-базы практики, технологию и технологическое оборудование производства продукта, технологию изготовления частей оборудования(узлов, деталей)
3.2	Уметь:
3.2.1	работать с конструкторской и технологической документацией, осуществлять сбор, систематизацию и анализ информации на предприятии для дальнейшего использования в курсовом проектировании
3.3	Иметь навыки и (или) опыт деятельности:
3.3.1	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
	Раздел 1. Ознакомление с организационной структурой и работой предприятия; с его службами, цехами, отделами, системой управления. Изучение и анализ действующих на предприятии технологических процессов изготовления продукции; Изучение технологического оборудования, оснастки, средств механизации и автоматизации, методов и средств технического контроля, а также достижений науки и техники, используемых на предприятии;						
1.1	Ознакомление с организационной структурой и работой предприятия /Пр/	5	60	ПК 1.1 ПК 1.2. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 5.1. ПК 5.2. ПК 5.3.	Л1.2 Л1.3 Л1.7Л2.2Л 3.2		
1.2	Инструктаж по технике безопасности /Пр/	5	6	ЛР 1 ЛР 2 ЛР 9 ЛР 10	Л1.1Л2.1Л 3.1		

	Раздел 2. Ознакомление с техническим объектом согласно заданию (в качестве технического объекта может быть линия или ее участок, комплект оборудования пищевого производства или входящая в него машина.); Изучение основных нормативных материалов и методики оценки и расчета конструктивных, технологических и экологических параметров и характеристик заданного объекта, изучение техпроцесса получения пищевого продукта, осуществляемого техническим объектом						
2.1	Ознакомление с техническим объектом согласно заданию /Пр/	5	35	ПК 1.1 ПК 1.2. ПК 2.1.	Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5 Л1.6 Л1.7Л2.2Л3.2		
	Раздел 3. Изучение стандартов и технических условий на сырье и продукцию.						
3.1	Изучение стандартов и технических условий на сырье и продукцию. /Пр/	5	28	ПК 2.2. ПК 5.1. ПК 5.2. ПК 5.3.	Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5 Л1.6Л2.2Л3.2		
	Раздел 4. Подготовка материалов для выполнения курсового проекта по дисциплине «Расчет и конструирование машин пищевой промышленности»						
4.1	Подготовка материалов и сбор информации для написания отчета по практике /Пр/	5	8	ЛР 13 ЛР 14	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5 Л1.6 Л1.7Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2		
	Раздел 5. Подготовка и защита отчета по практике						
5.1	Оформление отчета согласно МУ /Пр/	5	5	ПК 1.1 ЛР 13	Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5 Л1.6 Л1.7Л2.2Л3.2		
	Раздел 6. Иная контактная работа						
6.1	Итоговая аттестация по производственной практике /ЗачётСОц/	5	2	ЛР 4	Л1.2 Л1.3Л2.1Л3.1 Л3.2		

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?

Задания:

Проведите анализ производственных процессов на конкретном пищевом предприятии и предложите пути их оптимизации.

Разработайте план безопасности для выполнения определенных задач на пищевом производстве.

Составьте детальный план контроля качества для определенной продукции на пищевом предприятии.

Опишите процесс приемки и складирования сырья на пищевом производстве с учетом санитарных требований.

5.2. Темы письменных работ

Темы отчетов (примерные):

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.

Иновации 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
Л1.1	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
Л1.2	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
Л1.3	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
Л1.4	Анурьев, В.И.	Справочник конструктора-машиностроителя. В 3 т.	М.: Машиностроение-1, 2006
Л1.5	Анурьев, В.И.	Справочник конструктора-машиностроителя. В 3 т.	М.: Машиностроение-1, 2006
Л1.6	Анурьев, В.И.	Справочник конструктора-машиностроителя. В 3 т.	М.: Машиностроение-1, 2006
Л1.7	Глебов, Л.А., Демский, А.Б.	Технологическое оборудование и поточные линии предприятий по переработке зерна: учеб. для вузов	М.: ДеЛи принт, 2010

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Брусенцев, В. Ф.	Охрана труда и противопожарная безопасность	М.: Колос, 1975
Л2.2	Демский, А.Б., Веденьев, В.Ф.	Оборудование для производства муки, крупы и комбикормов: справочник	М.: ДеЛи принт, 2005

6.1.3. Методические разработки

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л3.1	Лысова, Е. П., М-во образования и науки РФ ; Федерал. агентство по образованию ; Рост. гос. строит. ун-т ; сост. Е. П. Лысова, Ю. В. Елецкая, Н. С. Самарская, О. Н. Чичило, П. В. Ломакин ; рец. Н. А. Страхова ; ред. Н. Г. Гладких	Безопасность жизнедеятельности (Охрана окружающей среды): метод. указания по выполнению практ. работ	Ростов н/Д.: РГСУ, 2007
Л3.2	И.Ю. Механцева, А.А. Рябов	Расчёт и конструирование машин пищевой промышленности. Методические указания для выполнения курсового проекта: методические указания	ДГТУ, 2016
Л3.3	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

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

Э1	Методические указания к технологической практике для студентов, обучающихся по направлению 15.03.02 «Технологические машины и оборудование» (профиль «Машины и аппараты пищевых производств»).
Э2	ГОСТ 2.701-2008 Схемы. Виды и типы. Общие требования к выполнению

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

6.3.1.3	«ZuluGIS 8.0» (в сотаве: 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) «Источник»).
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 WinRmtDsktpSrvesCAL ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc AP UsrCAL
6.3.1.7	Microsoft WinRmtDsktpSrvesCAL 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	https://rupto.ru/ru - Роспатент Федеральная служба по интеллектуальной собственности;
6.3.2.2	http://www.freepatent.ru - ПАТЕНТНЫЙ ПОИСК В РФ НОВЫЕ ПАТЕНТЫ, ЗАЯВКИ НА ПАТЕНТ БИБЛИОТЕКА ПАТЕНТОВ НА ИЗОБРЕТЕНИЯ
6.3.2.3	ЭБС «Лань» http://e.lanbook.com
6.3.2.4	ЭБС «Университетская библиотека online». http://www.biblioclub.ru
6.3.2.5	ЭБС IPRbooks http://www.biblioclub.ru
6.3.2.6	Электронно-библиотечная система НТБ ДГТУ. http://ntb.donstu.ru/
6.3.2.7	«База данных полнотекстовых материалов НТБ ДГТУ» 10.03.2013 по настоящее время
6.3.2.8	«Техэксперт» http://10.56.0.150:7002/tehexpert
6.3.2.9	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU http://elibrary.ru/

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, солододробилка, технологическая линия пивоварения производительностью 100 л/сут (с расходным материалом).
7.2	Предприятие - производитель пищевых машин; -Предприятие, использующее и эксплуатирующее пищевые машины;-НИИ, ОКБ, лаборатории университета, малые предприятия и монтажные организации

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

Прилагаются