



Документ подписан простой электронной подписью
 Информация о владельце:
 ФИО: Месхи Бесик Чохоевич
 Должность: Ректор
 Дата подписания: 31.08.2023 13:17:02
 Уникальный программный ключ:
 a709f3afe0a33d7245d2708536f87666376d2dd0

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
 « 29 » 06 2023 г

**Производственная практика (преддипломная)
 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 6

Распределение часов дисциплины по семестрам

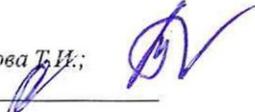
Семестр	6		Итого	
	уп	рп	уп	рп
Неделя				
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Практические	144	144	144	144
В том числе в форме практ.подготовки	144	144	144	144
Итого ауд.	144	144	144	144
Итого	144	144	144	144

Ростов-на-Дону
 2023 г.

Программу составил(и):

ст.преподаватель, Дорошенко В.А. 

Рецензент(ы):

генеральный директор ООО «Эльбюзд», Гончарова Т.И.;
директор ООО «Фаворит», Кузнецова А.В. 

Рабочая программа дисциплины (модуля)

Производственная практика (преддипломная)

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:

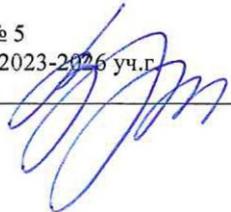
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
утвержденного Учёным советом университета от 29.06.2023 протокол № 12.

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	Цель преддипломной практики заключается в том, чтобы предоставить студентам возможность практической применения и углубления знаний, полученных в ходе обучения, а также подготовить их к успешной защите дипломной работы. Основной упор делается на приобретение практического опыта, развитие навыков работы в профессиональной среде и применение академических знаний на практике.
-----	---

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ОП:		ПДП.01
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:	
2.1.1	Модуль ПМ 05 "Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих"	
2.1.2	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	
2.1.3	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	
2.1.4	Обеспечение деятельности структурного подразделения	
2.1.5	Выполнение работ в рамках технологического процесса производства винодельческой продукции на автоматизированных технологических линиях	
2.1.6	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	
2.1.7	Организация работы структурного подразделения	
2.1.8	Ведение технологического процесса производства солода, продукции броидильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	
2.1.9	Организационно-технологическое обеспечение производства солода, продукции броидильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	
2.1.10	Организация процессов производства солода, продукции броидильных производств и виноделия, безалкогольных напитков	
2.1.11	Техническое обеспечение производства солода, продукции броидильных производств и виноделия, безалкогольных напитков	
2.1.12	Основы бережливого производства	
2.1.13	Безопасность жизнедеятельности	
2.1.14	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	
2.1.15	Автоматизация технологических процессов	
2.1.16	Основы финансовой грамотности	
2.1.17	Процессы и аппараты пищевых производств	
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:	
2.2.1	Защита дипломной работы	

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

ОК 09.: Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 08.: Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 07.: Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 06.: Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 05.: Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 04.: Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 03.: Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 02.: Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 01.: Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам

ПК 4.5.: Вести учетно-отчетную документацию.
ПК 4.4.: Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.
ПК 4.3.: Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 4.2.: Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 4.1.: Планировать основные показатели производственного процесса.
ПК 3.2.: Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.
ПК 3.1.: Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.
ПК 2.2.: Осуществлять технологическое обеспечение производства солода, продукции броидильных 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 броидильных 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 сусла
ПК 5.3.: Обработка сусла 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
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 15: Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем
ЛР 14: Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
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 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 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 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 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>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</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, 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, 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 личности 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. Сознательное 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	Прогрессивные методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов
3.1.2	питания из растительного сырья; правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной
3.1.3	безопасности и охраны труда; анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по
3.1.4	тематике исследования; технологическую компоновку, подбор оборудования для технологических линий и
3.1.5	участков производства продуктов виноделия, пивоварения, безалкогольной напитков;
3.2	Уметь:
3.2.1	организовать технологический процесс производства продуктов виноделия, пивоварения, безалкогольной
3.2.2	напитков, работать с публикациями в профессиональной периодике;
3.2.3	обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и

3.2.4	участков производства продуктов питания из растительного сырья; обеспечивать качество продуктов виноделия,
3.2.5	пивоварения, безалкогольных напитков в соответствии с требованиями нормативной документации и
3.2.6	потребностями рынка;
3.3	Иметь навыки и (или) опыт деятельности:
3.3.1	осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для
3.3.2	улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья; организовать технологический процесс
3.3.3	производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения.

4 . ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	Актив и Инте ракт.	Примечание
	Раздел 1. Краткая историческая справка о предприятии. Сведения о структуре предприятия, схеме управления, численности работающих. Номенклатура вырабатываемой продукции (ассортимент).						
1.1	Сведения о структуре предприятия, схеме управления, численности работающих. Номенклатура вырабатываемой продукции (ассортимент). /Пр/	6	8	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04.	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.7 Л2.8 Л2.10Л3.1 Л3.2 Л3.3		
	Раздел 2. Характеристика вспомогательного производства						
2.1	Электроснабжение Характеристика системы электроснабжения предприятия и ее особенности (на базе собственной электростанции, от городской сети и т.п.) /Пр/	6	12	ПК 2.1.	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.4 Л2.5Л3.1		
2.2	Службы контроля за качеством сырья и готовой продукции Существующая система и подразделения, занимающиеся оценкой качества сырья и готовой продукции. Формы организации контроля. /Пр/	6	15	ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4.	Л1.1 Л1.3Л2.4 Л2.5Л3.3		
	Раздел 3. Характеристика основного производства						
3.1	Характеристика сырья. Виды используемого сырья, его характеристики, способы транспортировки, приемки, осмотра, хранения, подготовки перед переработкой. Система учета, контроля /Пр/	6	6	ПК 3.2. ПК 4.1. ПК 4.4. ПК 4.5.	Л1.1 Л1.2Л2.4 Л2.5Л3.3		

3.2	Характеристика технологического процесса. Виды производств, объединяемых отдельными заводами (цехами). Размещение цехов, отделений. Общее представление об организации производственного потока, основные технологические связи между цехами (отделениями). Ассортимент готовой продукции. /Пр/	6	20	ПК 4.2. ПК 4.4. ПК 4.5.	Л1.3Л2.4 Л2.5Л3.1 Л3.2		
3.3	Технологические схемы (перечень операций, их последовательность, режимы, если нужно рецептуры), уровни выходов и качественные показатели готовой продукции. Зависимость качества продукции от свойств сырья, его состояния, способов обработки и используемого оборудования, параметров ведения процесса. Отметить отклонения от технологических конструкций, указать причины и значение этих отклонений; отметить точки химического, микробиологического, технологического и производственно-ветеринарного контроля. /Пр/	6	20	ПК 5.1. ПК 5.2. ПК 5.3. ПК 5.4.	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.4 Л2.5Л3.3		
3.4	Характеристики, назначение и принцип действия основного технологического оборудования. Средства механизации и автоматизации. Схематический план размещения оборудования в основных технологических цехах и отделениях. Организация труда и производственных потоков. Мероприятия по комплексной системе управления качеством. Экономические показатели работы производства /Пр/	6	20	ПК 5.4. ЛР 17	Л1.1Л2.4 Л2.8 Л2.9Л3.2 Л3.3		
Раздел 4. Подготовка отчета по практике, защита отчета							
4.1	подготовка отчета по практике: отчет должен включать следующие разделы. Общее знакомство с предприятием. История и перспектива развития предприятия. Ассортимент готовой продукции. /Пр/	6	20	ОК 02. ОК 03. ОК 05. ОК 06. ПК 5.1. ПК 5.3. ПК 5.4.	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7 Л2.8 Л2.9 Л2.10Л3.1 Л3.2 Л3.3		
4.2	ответы на вопросы по индивидуальному заданию на практику /Пр/	6	8	ОК 05. ОК 06. ПК 5.2. ПК 5.3.	Л1.1 Л1.2Л2.4 Л2.5Л3.1 Л3.2		
4.3	Зачет /ЗачётСОц/	6	15	ЛР 6	Л1.1Л2.4Л3.2		

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**5.1. Контрольные вопросы и задания**

1. Какие системы входят во вспомогательное производство пищевого предприятия
2. Перечислите мероприятия по охране труда и безопасности жизнедеятельности при эксплуатации электрического оборудования
3. В чем заключается эффективность использования тепла основным технологическим оборудованием.
4. Перечислите мероприятия по охране окружающей среды в системе водоснабжения
5. Спецификация, технологические характеристики и принципиальная холодильная схема предприятия.
6. Какие существуют система и подразделения, занимающиеся оценкой качества сырья и готовой продукции. Формы организации контроля.
7. Как проходит стандартизация и сертификация. Категории и виды нормативно-технической документации. Качество продукции, методы его оценки.
8. Способы и средства управления качеством продукции.
9. Назовите виды используемого на пищевом предприятии сырья, его характеристики, способы транспортировки, приемки, хранения и подготовки перед переработкой.
10. Каковы назначение, состав и содержание технологических схемы пищевых производств?
11. Что такое точки химического, микробиологического, технологического и производственно-ветеринарного контроля?
12. Назовите биотехнологические приемы модификации свойств сырья и направленного регулирования ферментно-микробиологических и ферментно - химических процессов при производстве пищевых продуктов из сырья растительного происхождения:
13. Назовите процессы, протекающие при хранении зерновых масс;
14. Назовите биопроцессы, протекающие при производстве вин, солода, пива;
15. Назовите биопроцессы, протекающие при переработке сырья для виноделия
16. Назовите основные виды сырья для производства безалкогольных напитков
17. Перечислите физико-химические факторы, позволяющие направлено влиять на характер развития биотехнологических процессов
18. Перечислите основное сырье для производства плодово-ягодных вин. игристых вин и условия их сбора, консервирования, хранения;
19. Перечислите основные продукты производства в виноделии
20. Перечислите основные продукты броидильного производства
21. Перечислите основные продукты производства безалкогольных напитков
22. Назовите технологические параметры стадий выделения активного начала и его очистки от балластных веществ; высаливания, обессоливания, диализа, гель - и ультрафильтрации, изоэлектрического осаждения, избирательной адсорбции, кристаллизации, ионообменной хроматографии, тепловой денатурации, гидролиза.
23. Приведите перечень технологического оборудования производственных цехов, его технические характеристики, схемы и эскизы основных машин и аппаратов.
24. Приведите технические требования и описание операции мойки и стерилизации, пастеризации оборудования.
25. Перечислите схемы организации, виды и периодичность технологического контроля.
26. Какими лабораторными методами определяют качество промежуточных продуктов и готовой продукции;
27. Какими методами осуществляется контроль технологических параметров, температуры, давления.
28. Какими методами осуществляется химический, биологический и бактериологический контроль качества готовой продукции.
29. Назовите характерные и часто встречающиеся виды, причины возникновения брака и меры по его предупреждению и перечислите документы, подтверждающие качество продуктов
30. Как осуществляется контроль санитарного состояния помещений, оборудования и личной гигиены?

5.2. Темы письменных работ

не предусмотрены

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	Бойко, А.К., Грицай, И.П., ДГТУ	Продукты питания из растительного сырья: учеб. пособие	Ростов н/Д.: ИЦ ДГТУ, 2016
Л1.2	Бобренева, И.В.	Функциональные продукты питания: учебное пособие	Санкт-Петербург: Интермедия, 2012

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.3	Мишина О.Ю.	Технология и организация производства специальных видов питания в сфере агропромышленного комплекса (функциональные продукты питания): Учебно-методическое пособие	Волгоград: ФГБОУ ВПО Волгоградский государственный аграрный университет, 2018
6.1.2. Дополнительная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Бондарь, И. М., Дерюшев, В.В., Ростовский государственный строительный университет. Кафедра электротехники и автоматики; рец.: В. В. Дерюшев, В. А. Ситников	Общая электротехника и электроника: Методические указания и контрольные задания. Учебное пособие предназначено для студентов неэлектротехнических специальностей вузов	Ростов н/Д.: Ростовский государственный строительный университет, 2010
Л2.2	Ломоносов, В. Ю., Поливанов, К. М., К. М. Поливанов, О. П. Михайлов	Электротехника	М.: Энергоатомиздат, 1990
Л2.3	Бобренева, И.В., Бобренева И. В.	Функциональные продукты питания и их разработка: монография	Санкт-Петербург: Лань, 2019
Л2.4	Степанова, Н.Ю., Н.Ю. Степанова	Основы биотехнологии переработки растительной продукции: учебное пособие для обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции и 19.03.02. Продукты питания из растительного сырья.: учебное пособие	Санкт-Петербург: Санкт-Петербургский государственный аграрный университет (СПбГАУ), 2019
Л2.5	Степанова, Н.Ю., Н. Ю. Степанова	Консервирование плодов и овощей: учебное пособие для обучающихся по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья: учебное пособие	Санкт-Петербург: Санкт-Петербургский государственный аграрный университет (СПбГАУ), 2020
Л2.6	Пономарев, В.Я., В. Я. Пономарев, Э. Ш. Юнусов, Г. О. Ежкова, Р. Э. Хабибуллин, Д. В. Хрундин; Казанский национальный исследовательский технологический университет	Дипломное проектирование для бакалавров по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»: учебное пособие	Казань: Казанский научно-исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2016
Л2.7	Степанова, Н.Ю., Н. Ю. Степанова	Консервирование плодов и овощей: учебное пособие для обучающихся по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья: учебное пособие	Санкт-Петербург: Санкт-Петербургский государственный аграрный университет (СПбГАУ), 2020
Л2.8	Бобренева, И.В., И. В. Бобренева	Функциональные продукты питания: учебное пособие	Санкт-Петербург: Интермедия, 2012
Л2.9	Бобренева, И.В., Бобренева И. В.	Функциональные продукты питания и их разработка: монография	Санкт-Петербург: Лань, 2019
Л2.10	Мишина Ольга Юрьевна, Волгоградский государственный аграрный университет	Технология и организация производства специальных видов питания в сфере агропромышленного комплекса (функциональные продукты питания): Учебно-методическая литература	Волгоград: ФГБОУ ВПО Волгоградский государственный аграрный университет, 2018
6.1.3. Методические разработки			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
ЛЗ.1	ДГТУ. Каф.ю"МиИЭ"; сост.: С.М. Хащин, Ю.Н. Денисенко, Ю.В. Зятькова	Методические указания для выполнения экономической части выпускных квалификационных работ по направлению 260100 "Продукты питания из растительного сырья"	Ростов н/Д.: ИЦ ДГТУ, 2015
ЛЗ.2	С.М. Хащин, Ю.Н. Денисенко, Ю.В. Зятькова	Методические указания для выполнения экономической части выпускных квалификационных работ по направлению 260100 «Продукты питания из растительного сырья»: методические указания	ДГТУ, 2015
ЛЗ.3	Мишина, О.Ю., Чернышков, В.В., Мишина О. Ю., Чернышков В. В., Венецианский А. С., Кузнецова Е. А.	Технология и организация производства специальных видов питания в сфере агропромышленного комплекса (функциональные продукты питания): учебно-методическое пособие	Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2018
ЛЗ.4	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

6.3.1 Перечень программного обеспечения

6.3.1.1	ELCUT
6.3.1.2	Microsoft DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E
6.3.1.3	Microsoft 0365ProPlusOpenStudents ShrdSvr ALNG SubsVL OLV NL 1Mth Acdmc Stdnt w/Faculty
6.3.1.4	Microsoft WinRmtDsktpSrvcsCAL ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc AP UsrCAL
6.3.1.5	Microsoft WinRmtDsktpSrvcsCAL ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc AP DvcCAL
6.3.1.6	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
6.3.2.3	ПАТЕНТОВ НА ИЗОБРЕТЕНИЯ
6.3.2.4	ЭБС «Лань» http://e.lanbook.com
6.3.2.5	ЭБС «Университетская библиотека online». http://www.biblioclub.ru
6.3.2.6	ЭБС IPRbooks http://www.biblioclub.ru
6.3.2.7	Электронно-библиотечная система НТБ ДГТУ. http://ntb.donstu.ru/
6.3.2.8	«База данных полнотекстовых материалов НТБ ДГТУ»
6.3.2.9	«Техэксперт» http://10.56.0.150:7002/tehexpert
6.3.2.10	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU http://elibrary.ru/

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1	Предприятие, осуществляющее производство винодельческой продукции
7.2	Пивоваренные предприятия, предприятия по производству безалкогольной продукции
7.3	Конкретный вид предприятия - базы практики утверждается персонально для каждого студента приказом по университету с учетом тематики дипломного проекта и предполагаемого места работы после окончания учебы в университете
7.4	Помещение для самостоятельной работы 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)

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).//На правах рукописи