

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«Оренбургский государственный университет»

Кафедра технологии пищевых производств



УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета прикладной биотехнологии и инженерии

Коротков В.Г.

(подпись, расшифровка подписи)

"24" апреля 2015 г.

ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

«Б.2.В.П.2 Преддипломная практика»

Вид производственная практика
учебная, производственная

Тип практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

Способ проведения стационарная
стационарная практика, выездная практика

Форма непрерывная
непрерывная, дискретная

Уровень высшего образования

БАКАЛАВРИАТ

Направление подготовки

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
(код и наименование направления подготовки)

Общий профиль

(наименование направленности (профиля) образовательной программы)

Тип образовательной программы

Программа академического бакалавриата

Квалификация

Бакалавр

Форма обучения

Очная

Оренбург 2014

**Программа практики «Б.2.В.П.2 Преддипломная практика» /сост.
Н.П. Владимиров, П.В. Медведев - Оренбург: ОГУ, 2014**

© Владимиров Н.П., 2014
© Медведев П.В., 2014
© ОГУ, 2014

Содержание

1 Цели и задачи освоения практики.....	4
2 Место практики в структуре образовательной программы	4
3 Требования к результатам обучения по практике	7
4 Трудоемкость и содержание практики	7
4.1 Трудоемкость практики	7
4.2 Содержание практики	8
5 Учебно-методическое обеспечение практики	10
5.1 Учебная литература	10
5.2 Интернет-ресурсы	10
5.3 Программное обеспечение современных информационно-коммуникационных технологий	10
6 Материально-техническое обеспечение практики	10
Лист согласования рабочей программы практики	12

1 Цели и задачи освоения практики

Цель (цели) практики:

Целью преддипломной практики является всестороннее изучение производства, приобретение навыков руководства участком, сменой, лабораторией. углубление а также расширение знаний по теоретическим дисциплинам, и приобретение практических навыков по обслуживанию технологического оборудования и построению технологического процесса на мукомольных, крупяных, комбикормовых заводах, хлебозаводах, кондитерских и макаронных фабриках, а также на предприятиях общественного питания.

Задачи:

Задачей преддипломной практики является овладение профессионально- практическими умениями, производственными навыками и передовыми методами труда, а также изучение разных сторон профессиональной деятельности инженера – технолога.

В процессе прохождения преддипломной практики студент обязан изучить технологический процесс переработки зернового сырья, производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий, организацию теххимического контроля за качеством готовой продукции, правила технической эксплуатации оборудования, изучить мероприятия по охране труда, вопросы техники пожарной безопасности и охраны окружающей среды.

2 Место практики в структуре образовательной программы

Практика относится к обязательным дисциплинам (модулям) вариативной части блока 2 «Практики»

Пререквизиты практики: *Б.1.В.ДВ.1.1 Методы оценки свойств сырья и продуктов питания, Б.1.В.ДВ.1.2 Реология пищевых масс, Б.1.В.ДВ.2.1 Экструзионные технологии, Б.1.В.ДВ.2.2 Малые предприятия агропромышленного комплекса, Б.1.В.ДВ.3.1 Пищеконцентратное производство, Б.1.В.ДВ.3.2 Товароведение продовольственных товаров, Б.1.В.ДВ.4.1 Производство растительных масел, Б.1.В.ДВ.4.2 Методология познавательной деятельности, Б.1.В.ДВ.5.1 Современные транспортные системы, Б.1.В.ДВ.5.2 Инженерная физико-химическая механика дисперсных систем, Б.1.В.ДВ.6.1 Учебно-исследовательская работа студентов, Б.1.В.ДВ.6.2 Методы планирования эксперимента, Б.1.В.ДВ.7.1 Введение в технологии продуктов питания, Б.1.В.ДВ.7.2 Общая технология пищевых продуктов, Б.1.В.ДВ.8.1 Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья, Б.1.В.ДВ.8.2 Общая технология отрасли, Б.1.В.ДВ.9.1 Организация коммерческой деятельности на предприятиях отрасли, Б.1.В.ДВ.9.2 Статистическая обработка данных, Б.2.В.П.1 Производственная (технологическая) практика*

Требования к входным результатам обучения, необходимым для освоения практики

Предварительные результаты обучения, которые должны быть сформированы у обучающегося до начала изучения практики	Компетенции
Знать: основные законы философии которые позволяют анализировать главные этапы и закономерности исторического развития для осознания социальной значимости своей деятельности Уметь: применять основные законы философии позволяющие анализировать главные этапы и закономерности исторического развития для осознания социальной значимости своей деятельности Владеть: методикой определения соответствия основных законов философии с особенностями технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	ОК-1 способностью использовать основы философских знаний, анализировать главные этапы и закономерности исторического развития для осознания социальной значимости своей деятельности
Знать: основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах Уметь: использовать полученные экономические знания для оценки эффективности результатов деятельности в различных сферах Владеть: методиками определения экономической эффективности	ОК-2 способностью использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в

Предварительные результаты обучения, которые должны быть сформированы у обучающегося до начала изучения практики	Компетенции
результатов деятельности предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья	различных сферах
Знать: требования к личности по вопросам самоорганизации и самообразованию Уметь: предъявлять к себе требования по вопросам самоорганизации и самообразованию Владеть: владеть методами повышения уровня самоорганизации и самообразования	ОК-5 способностью к самоорганизации и самообразованию
Знать: основные требования по осуществлению поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий Уметь: производить поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий Владеть: методикой осуществления поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	ОПК-1 способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
Знать: методы разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья Уметь: разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья Владеть: навыками разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	ОПК-2 способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья
Знать: перечень научно-технической информации, а также источники, отражающие отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования Уметь: использовать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования Владеть: методами анализа научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования	ПК-13 способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования
Знать: способы проведения измерений и наблюдений при проведении исследований Уметь: проводить измерения и наблюдения при проведении исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций Владеть: методиками измерений и наблюдений при проведении исследований; навыками проведения анализа результатов исследований и использование их при написании отчетов и научных публикаций	ПК-14 готовностью проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций
Знать: цели и задачи производственных испытаний и быть готовым к внедрению результатов исследований и разработок в промышленное производство Уметь: подготовить необходимый материал для проведения производственных испытаний и внедрения результатов исследований и разработок в промышленное производство Владеть: методиками и навыками проведения производственных	ПК-15 готовностью участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство

Предварительные результаты обучения, которые должны быть сформированы у обучающегося до начала изучения практики	Компетенции
испытаний и внедрения результатов исследований и разработок в промышленное производство	
Знать: приемы и методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ Уметь: выделить необходимые приемы и методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ Владеть: методикой применения стандартных пакетов прикладных программ для оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	ПК-16 готовностью применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ
Знать: методы статистической обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья Уметь: использовать методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья Владеть: основными приемами и методами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья	ПК-17 способностью владеть статистическими методами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья
Знать: основные методы выполнения проектов с использованием компьютерных технологий при разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техперевооружению существующих производств Уметь: применять элементы инженерной и компьютерной графики при разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техперевооружению существующих производств Владеть: компьютерными программами при разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техперевооружению существующих производств	ПК-23 способностью участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техперевооружению существующих производств
Знать: существующие стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов Уметь: использовать существующие стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов Владеть: методами расчета технологической части проектов и подготовки заданий на разработку смежных частей проектов	ПК-26 способностью использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов
Знать: методики компоновки, подбора оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья Уметь: осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья Владеть: навыками обоснования и осуществления технологической компоновки и подбора оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья	ПК-27 способностью обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из

Предварительные результаты обучения, которые должны быть сформированы у обучающегося до начала изучения практики	Компетенции
	растительного сырья

Постреквизиты практики: *Отсутствуют*

3 Требования к результатам обучения по практике

Процесс изучения практики направлен на формирование следующих результатов обучения

Планируемые результаты обучения по практике, характеризующие этапы формирования компетенций	Формируемые компетенции
Знать: методику разработки мероприятий для конкретного производства по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья Уметь: разрабатывать мероприятия для конкретного производства по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья Владеть: навыками составления мероприятий для конкретного производства по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	ОПК-2 способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья
Знать: перечень необходимых измерений и наблюдений для проведения исследований по конкретному производству для использования их при написании отчетов и научных публикаций Уметь: использовать методы измерения проводить анализ результатов и использовать их при написании отчетов и научных публикаций Владеть: методиками проведения измерений, составления описаний проводимых исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций	ПК-14 готовностью проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций
Знать: цель проведения производственных испытаний для конкретного производства Уметь: проводить производственные испытания для конкретного производства и внедрять результаты в производственных условиях Владеть: методами проведения производственных испытаний на конкретном производстве и внедрения результатов исследований и разработок в промышленное производство	ПК-15 готовностью участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство

4 Трудоемкость и содержание практики

4.1 Трудоемкость практики

Общая трудоемкость практики составляет 6 зачетных единиц (216 академических часов).

Вид работы	Трудоемкость, академических часов	
	8 семестр	всего
Общая трудоёмкость	216	216
Контактная работа:	15,25	15,25
Консультации	5	5
Индивидуальная работа и инновационные формы учебных занятий	10	10
Промежуточная аттестация	0,25	0,25
Самостоятельная работа:	200,75	200,75
Вид итогового контроля	диф. зач.	

4.2 Содержание практики

№ 1 Преддипломная практика на зерноперерабатывающих предприятиях

Преддипломная практика является заключительным этапом в процессе обучения будущего специалиста и преследует такие цели, как расширение теоретических знаний студента, так и освоение практических навыков применения инженерных знаний к решению научных, технических и экономических задач в условиях конкретных производств.

Одновременно преддипломная практика является начальным этапом дипломного проектирования – заключительной самостоятельной работы будущего бакалавра, которая позволяет выявить способности студента, его готовность к работе по специальности.

Тема дипломного проектирования выдается до начала практики, и за время ее прохождения студент должен обеспечить процесс дипломного проектирования всеми необходимыми исходными и руководящими материалами.

Во время преддипломной практике студенты:

- изучают схему управления и организации производства на предприятии;
- изучают методы решения технологических, конструкторских, исследовательских и экономических задач в условиях конкретного производства, уровень использования достижений современной науки и техники;
- собирают исходные данные и материалы, необходимые для выполнения дипломного проекта или дипломной работы;
- знакомятся с научно- технической литературой и документацией по теме дипломного проекта;
- конкретизируют тему дипломного проекта;
- выбирают и обосновывают принципиальные решения по теме дипломного проекта, выполняя необходимые расчеты, исследования, конструкторские, технологические, организационные, экономические и патентные проработки и обоснования;
- изучают состояние охраны труда, безопасности жизнедеятельности и экологии.

По результатам преддипломной практики определяется готовность студентов к самостоятельному выполнению дипломных проектов.

№ 2 Преддипломная практика на хлебозаводах, кондитерских и макаронных фабриках

Преддипломную практику продолжительностью 3 недели студенты проходят после производственной практики. Преддипломная практика проводится в целях ознакомления с передовыми предприятиями хлебопекарной промышленности, сбора материала и данных для выполнения дипломного проекта, приобретения опыта организационной работы, навыков в осуществлении контроля за производственными процессами на хлебозаводе.

Сразу же после оформления студентов в качестве практикантов, с ними проводится инструктаж по охране труда.

Пройдя необходимое оформление, студент знакомится с хлебозаводом в целом: с расположением, назначением и взаимосвязью основных и вспомогательных цехов, сооружений и помещений; организацией снабжения предприятия сырьём; транспортировкой сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции; общей мощностью предприятия и фактической его производительностью; ассортиментом вырабатываемой продукции; структурой предприятия и организацией управления. Студент должен пройти инструктаж по охране труда на рабочем месте.

№3 Преддипломная практика на предприятиях общественного питания

В результате прохождения преддипломной (квалификационной) практики студент должен знать:

- нормативно-правовые документы;
- устройство и принцип работы техники, знать алгоритм обнаружения и устранения неисправностей;
- требования ГОСТов и ТУ;
- санитарные нормы и правила;

- технологическую документацию;
- технологический процесс приготовления блюд, кулинарных и кондитерских изделий;
- требования к качеству сырья и готовых блюд и изделий;
- структуру управления на предприятии;
- современные инновационные технологии профессионального обучения;
- организовывать и осуществлять подготовку сырья к производству;
- организовывать и вести технологический процесс производства;
- определять основные показатели качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- определять виды брака блюд и изделий, причины их возникновения, меры по предупреждению и устранению;
- пользоваться справочной и нормативной документацией необходимой для разработки технологического процесса;
- осуществлять производственный расчет;
- работать на производственном оборудовании;
- разрабатывать новые виды продукции;
- обеспечивать соблюдение правил и норм труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии и гигиены на производственных участках;
- устанавливать коммуникативные педагогически целесообразные взаимоотношения с обучающимися в обстановке учебного процесса, воспитательных мероприятий, в неофициальной обстановке;
- устанавливать деловые отношения с коллегами, администрацией учебного учреждения и его социальными партнёрами, родителями;
- проводить вводный, текущий и заключительный инструктажи;
- оснащать рабочие места необходимым оборудованием и соответствующей документацией;

В процессе преддипломной технологической практики закрепляются и развиваются следующие профессиональные умения:

- организации труда на производстве;
- работа с оборудованием, инвентарем, инструментами;
- составлять заявки на получение сырья, оценка качества сырья и полуфабрикатов;
- осуществлять контроль за работой в цехах;
- в приготовлении, оформлении и отпуске блюд и изделий;
- работа со Сборником рецептур блюд;
- разрабатывать технологическую документацию;
- составление плана-меню;
- контролировать технологический процесс приготовления блюд;
- проводить бракераж блюд;
- работа в инвентаризационной комиссии;
- устранять и предотвращать дефекты возникающие при приготовлении блюд и изделий;
- анализировать организацию технологического процесса на производстве;
- разрабатывать предложения на совершенствование и повышение эффективности работы производства.

5 Учебно-методическое обеспечение практики

5.1 Учебная литература

1 Курочкин А. А. Шабурова, Г. В. Технологии пищевых производств в вопросах и ответах (общая и специальная технология) [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / Г. В. Шабурова, А. А. Курочкин. - Пенза: ПГТА, 2009. - 98 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=494735>

2 Чеботарев, О. Н. Технология муки, крупы и комбикормов [Текст] / О. Н. Чеботарев, А. Ю. Шазо, Я. Ф. Мартыненко. - М.: МарТ, 2004. - 688 с. - (Технологии пищевых производств). - Библиогр.: с. 682. - ISBN 5-461-00015-0.

3 Пучкова, Л. И. Технология хлеба [Текст] : в 3 ч.: учеб. для студентов вузов / Л. И. Пучкова, Р. Д. Поландова, И. В. Матвеева. - СПб. : ГИОРД, 2005. - 559 с. : ил. - (Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий ; ч. 1). - Предм. указ.: с. 540-547. - Библиогр.: с. 547-551. - ISBN 5-901065-83-2.

4 Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания: учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов ; под ред. А.Т. Васюкова. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. - 496 с. : табл., ил. - (Учебные издания для бакалавров). - Библиогр.: с. 477-478. - ISBN 978-5-394-02516-7; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=426461> (01.04.2016).

5.2 Интернет-ресурсы

<http://www.gosniihp.ru>

<http://ion.ru>

<http://www.orencsm.ru>

5.3 Программное обеспечение современных информационно-коммуникационных технологий

Программное обеспечение Kompas 3D, Microsoft Office Word, Microsoft Office Excel.

При помощи системы КОМПАС можно создавать 3-мерные ассоциативные модели деталей и отдельных единиц, которые содержат оригинальные либо стандартизированные конструктивные элементы. Благодаря параметрической технологии, модели типовых изделий быстро создаются на основе ранее рассчитанных прототипов.

Помимо этого система позволяет:

- достаточно быстро генерировать комплекты технологической и конструкторской документации для выпуска изделий (спецификации, сборочные чертежи, деталировки);
- передавать геометрию изделий в пакеты внешних расчетов;
- создавать дополнительные изображения изделий (к примеру, для оформления каталогов, составления иллюстраций к документации);
- экспортировать и импортировать модели;
- работать с такими сторонними форматами, как: IGES, XT, SAT, VRML, STEP.

6 Материально-техническое обеспечение практики

На предприятиях, на которых проходят практику студенты внедрено высокопроизводительное оборудование, предназначенное для качественной подготовки и переработки сырья в готовую про-

дукцию. В лабораториях предприятия используются современные приборы для определения качества сырья и готовой продукции.

согласования программы практики

Профиль: Общий профиль

Практика: Б.2.В.П.2 Преддипломная практика

Форма обучения: очная
(очная, очно-заочная, заочная)

Год набора 2014

РЕКОМЕНДОВАНА заседанием кафедры
Кафедра технологии пищевых производств

протокол № 7 от " 05 " 03 2015 г.

Ответственный исполнитель, заведующий кафедрой
Кафедра технологии пищевых производств Владимир Н.П.
наименование кафедры подпись расшифровка подписи

Исполнители:

Зав. кафедрой ТПП _____ Владимиров Н.П.
должность _____ подпись _____ расшифровка подписи _____

Профессор кафедры ТПП _____ Медведев П.В.
должность _____ подпись _____
расшифровка подписи _____

СОГЛАСОВАНО:

Председатель методической комиссии по направлению подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Заведующий отделом комплектования научной библиотеки

Истомина Т.В.
расшифровка подписи

Начальник отдела информационных образовательных технологий ЦИТ
Лырдина Е.В.
(подпись)

**Дополнения и изменения в рабочей программе учебной дисциплины
«Преддипломная практика» на 2015 год набора по профилю подготовки
(19.03.02) Продукты питания из растительного сырья (бакалавриат)**

Внесенные изменения на 2015 год
набора

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета ФПБИ
В.Г. Коротков
(подпись, расшифровка подписи)
20/5 г.

5 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

5.1 Основная литература

- Борисова С.В. Проектирование хлебопекарных предприятий: учебное пособие / С. В. Борисова [и др.] М-во образ. и науки России, Казан. нац. исслед. технол. ун-т. – Казань: Изд-ство КНИТУ, 2013 – 148 с. - Режим доступа: http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=258729

5.2 Дополнительная литература

- Товароведение однородных групп продовольственных товаров: Учебник для бакалавров / Л. Г. Елисеева Л. Г., Т. Г. Родина, А. В. Рыжакова, М. Н. Елисеев, Т. Н. Иванова. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2014. - 930 с. - Режим доступа: http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=426460

- Медведев, П.В. Товароведение продовольственных товаров: учебное пособие / П.В. Медведев, Е.Я. Челнокова. – Оренбург: ИПК ГОУ ОГУ, 2010 – 235 с. Режим доступа: http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=259262

5.5 Программное обеспечение, профессиональные базы данных и информационные справочные системы современных информационных технологий

- Федотов В.А. Прикладная программа «Визуальное проектирование технологических линий пищевого производства», УФЭР ОГУ, № 1055, 22.12.2014.

Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры технологии
пищевых производств 21.11.2015, протокол № 4
(дата, номер протокола заседания кафедры)

Заведующий кафедрой


личная подпись

Н.П. Владимиров

расшифровка подписи

дата

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий отделом комплектования Научной библиотеки ОГУ


личная подпись

Н.Н. Тришина

расшифровка подписи

дата

Уполномоченный по качеству факультета


личная подпись

Т.М. Крахмалева

расшифровка подписи

**Дополнения и изменения в рабочей программе учебной дисциплины
«Преддипломная практика» на 2016 год набора по профилю подготовки
(19.03.02) Продукты питания из растительного сырья (бакалавриат)**

Внесенные изменения на 2016 год
набора

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета ФПБИ
В.Г. Коротков
(подпись, расшифровка подписи)
" 02 " 20 16 г.

5 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

5.1 Основная литература

- Товароведение однородных групп продовольственных товаров: Учебник для бакалавров / Л. Г. Елисеева Л. Г., Т. Г. Родина, А. В. Рыжакова, М. Н. Елисеев, Т. Н. Иванова. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2014. - 930 с. - Режим доступа:
http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=426460

5.2 Дополнительная литература

- Романюк Т. И. Методы исследования сырья и продуктов растительного происхождения (теория и практика): учебное пособие / Т. И. Романюк, А. Е. Чусова, И. В. Новикова; Воронеж. гос университет инж. технологий. – Воронеж: ВГУИТ, 2014 – 161с. Режим доступа:
http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=336061.

- Бурашников Ю. М. Производственная безопасность на предприятиях пищевых производств: Учебник / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов, В. Н. Сысоев. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2016. - 520 с.
- Режим доступа: http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=453422

5.5 Программное обеспечение, профессиональные базы данных и информационные справочные системы современных информационных технологий

- Федотов В.А. Прикладная программа «Визуальное проектирование технологических линий пищевого производства», УФЭР ОГУ, № 1055, 22.12.2014.

Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры технологии
пищевых производств 21.11.2016, протокол № 11
(дата, номер протокола заседания кафедры)

Заведующий кафедрой



Н.П. Владимиров

личная подпись

расшифровка подписи

дата

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий отделом комплектования Научной библиотеки ОГУ



Н.Н. Тришай

личная подпись

расшифровка подписи

дата

Уполномоченный по качеству факультета



Т.М. Крахмалева

личная подпись

расшифровка подписи

**Дополнения и изменения в рабочей программе учебной дисциплины
«Преддипломная практика» на 2017 год набора по профилю подготовки
(19.03.02) Продукты питания из растительного сырья (бакалавриат)**

Внесенные изменения на 2017 год
набора

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета ФПБИ

В.Г. Коротков

(подпись, расшифровка подписи)

"23"  20/17г.

5 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

5.1 Основная литература

- Товароведение однородных групп продовольственных товаров: Учебник для бакалавров / Л. Г. Елисеева Л. Г., Т. Г. Родина, А. В. Рыжакова, М. Н. Елисеев, Т. Н. Иванова. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2014. - 930 с. - Режим доступа:

http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=426460

5.2 Дополнительная литература

- Романюк Т. И. Методы исследования сырья и продуктов растительного происхождения (теория и практика): учебное пособие / Т. И. Романюк, А. Е. Чусова, И. В. Новикова; Воронеж. гос университет инж. технологий. – Воронеж: ВГУИТ, 2014 – 161с. Режим доступа: http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=336061.

- Бурашников Ю. М. Производственная безопасность на предприятиях пищевых производств: Учебник / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов, В. Н. Сысоев. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2017. - 520 с. - Режим доступа: http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=453422

5.5 Программное обеспечение, профессиональные базы данных и информационные справочные системы современных информационных технологий

- Федотов В.А. Прикладная программа «Визуальное проектирование технологических линий пищевого производства», УФЭР ОГУ, № 1055, 22.12.2014.

Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры технологии
пищевых производств 21.11.2017, протокол № 11
(дата, номер протокола заседания кафедры)

Заведующий кафедрой

П.В. Медведев

личная подпись

расшифровка подписи

дата

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий отделом комплектования Научной библиотеки ОГУ

личная подпись

Н.Н. Трещак

расшифровка подписи

дата

Уполномоченный по качеству факультета

личная подпись

Т.М. Крахмалева

расшифровка подписи

5.2 Дополнительная литература

Романюк Т. И. Методы исследования сырья и продуктов растительного происхождения (теория и практика): учебное пособие / Т. И. Романюк, А. Е. Чусова, Н. В. Понкина. – Воронеж: Воронежский государственный университет имени Александра Невского, 2014. – 161с. – Режим доступа: <http://biblio.vsu.ru/ru/look-book/view look-book?id=336061>.

Бурдakovskiy Ю. И. Производство сыра: учебное пособие / Ю. И. Бурдakovskiy, А. С. Максимов, В. И. Савин. – М.: Издательство «Лань», 2017. – 208с. – Режим доступа: <http://biblio.vsu.ru/ru/look-book/view look-book?id=453472>.

5.5 Программное обеспечение, профессиональные базы данных и информационные справочные системы в области информационных технологий

Белкина В.А. Программа «Фактальное предоставление технологических знаний педагогам промышленности», УО ИР ОГУ, № 1035, 22.12.2014.