



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТЕХНОЛОГИЙ И
УПРАВЛЕНИЯ ИМЕНИ К.Г. РАЗУМОВСКОГО
(Первый казачий университет)»
(ФГБОУ ВО «МГУТУ ИМ. К.Г. РАЗУМОВСКОГО (ПКУ)» филиал в г. Липецке)

Кафедра дисциплин технологического менеджмента

«Утверждаю»
Директор филиала ФГБОУ ВО
«МГУТУ им. К.Г. Разумовского
(ПКУ)»
_____ М.Г. Покидов
«__» _____ 2014 г.

ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

«Производственная практика»

Направление подготовки: 260100 Продукты питания из растительного сырья

Профиль: Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Квалификация: бакалавр

Форма обучения: заочная

Липецк, 2014

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВПО, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 21 декабря 2009 г. N 754.

Рабочая программа актуализирована на 2014-2015 уч. год.

Обсуждена и одобрена на заседании кафедры дисциплин технологического менеджмента (протокол № __ от _____ 20__ г.)

И.о. заведующего кафедрой
дисциплин технологического
менеджмента _____ Якунина В.Н.

СОДЕРЖАНИЕ

Нормативные документы	4
1. Производственная практика 1	4
1.1 Цели учебной практики	4
1.2 Задачи учебной практики	4
1.3 Место практики в структуре ООП	4
1.4 Формы проведения учебной практики	5
1.5 Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики	5
1.6. Структура и содержание практики	8
2. Производственная практика 2 (преддипломная)	9
2.1 Цели учебной практики	9
2.2 Задачи учебной практики	9
2.3 Место практики в структуре ООП	9
2.4 Формы проведения учебной практики	9
2.5 Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики	10
2.6. Структура и содержание практики	11
Содержание пунктов 2.7, 2.8 и 2.9 одинаковое для производственной практики 1 и производственной практики 2 (преддипломной)	
2.7 Образовательные, научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на практике	13
2.8 Учебно-методическое и информационное обеспечение практики	13
2.9 Материально-техническое обеспечение практики	16
3. Особенности реализации учебного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов	17

Нормативные документы

Рабочая программа практики разработана на основании Положения о практике, основанного на следующих нормативных документах:

- Федеральный закон Российской Федерации: «Об образовании» от 29.12.12 г. №273-ФЗ;
- Положение об итоговой аттестации, утвержденного на Ученом совете МГУТУ 30 мая 2012 года, протокол № 11.
- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего профессионального образования (ФГОС ВПО) по направлению подготовки «260100 Продукты питания из растительного сырья» бакалавриата, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 21.12.2009г. №754;
- Положение п порядке проведения практики студентов, утвержденное 27.01.11 г. протокол 3№ 6;
- Нормативно-методические документы Минобрнауки России;
- Устав университета.

1. Производственная практика 1

1.1 Цели производственной практики 1:

- закрепление и углубление знаний, полученных студентом в процессе освоения базовых дисциплин профессионального блока учебного плана;
- приобретение опыта работы.

1.2 Задачи производственной практики 1:

- всестороннее изучение производства;
- подбор материалов для выполнения курсового проекта по выбранной технологии (хлеба, кондитерских, макаронных или диетических изделий).

1.3 Место производственной практики в структуре ООП

Практика студентов университета является составной частью основной образовательной программы высшего профессионального образования.

Дисциплины, на освоении которых базируется производственная практика: пищевая химия, медико-биологические и санитарные нормы качества пищевых продуктов, процессы и аппараты пищевых производств, физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья, введение в технологии продуктов питания, технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания, ситемы управления технологическими процессами, информационные технологии, системы менеджмента безопасности пищевой продукции, метрология,

стандартизация, сертификация, основы реологии пищевых масс, основы технологии сырья для хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий, технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, технологическое оборудование, новые конструкционные материалы.

Требования к знаниям и умениям студентов, предшествующих разделов ООП, необходимых для освоения производственной практики:

знать:

- основные составные вещества пищевых продуктов и их роль в питании человека;
- основные процессы пищевых технологий и их влияние на ход технологического процесса и качество пищевых продуктов;
- основы технологий производства сырья;
- реологические характеристики сырья, полуфабрикатов и готовых изделий и их влияние на выбор технологического оборудования;

уметь:

- использовать современные методы комплексной оценки свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции хлебопекарного, кондитерских и макаронных производств, позволяющих устанавливать и строго соблюдать параметры технологического процесса на всех этапах производства от приёма сырья до выпуска готовой продукции;
- применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий на базе стандартных пакетов прикладных программ;
- синтезировать системы автоматического и автоматизированного управления технологическими процессами;
- проводить теоретические и экспериментальные исследования;
- находить оптимальные и рациональные технические режимы осуществления основных процессов и аппаратов пищевых производств;
- выявлять основные факторы, определяющие скорость технологического процесса;

владеть:

- методами оценки свойств пищевого сырья растительного происхождения на основе использования фундаментальных знаний в области химии, биотехнологии, микробиологии;

1.4 Формы проведения производственной практики

В соответствии с ГОС ВПО производственная практика 1 может быть организована на предприятиях, в организациях, учреждениях, НИИ, лабораториях или иных местах, установленных университетом.

Производственная практика 1 проводится на предприятиях

хлебопекарной, кондитерской и макаронной промышленности или в лабораториях и специализированных классах университета с использованием ауди- и видеоматериалов.

1.5 Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики:

В результате прохождения производственной практики 1 студент должен **знать по технологии хлеба:**

- хлебопекарное предприятия в целом: расположение, назначение и взаимосвязь основных вспомогательных цехов, сооружений и помещений, производственной мощности и фактической производительности завода, структуры предприятия и организацию его управления;
- поступление на хлебозавод сырья, способы его транспортирования и хранения;
- особенности подготовки каждого вида сырья к пуску в производство, способы его дозирования на замес полуфабрикатов: закваски, опары, теста;
- ассортимент, вырабатываемых на хлебозаводе изделий;
- Госстандарты на качество хлеба, основы сертификации, стандартизации и метрологии на хлебозаводе;
- все технологические операции по производству хлебобулочных изделий:
 - приготовление теста, тестоприготовительные агрегаты;
 - разделку выброженного теста;
 - процесс выпечки хлеба, типы хлебопекарных печей, параметры процесса выпечки хлеба;

В результате прохождения производственной практики 1 студент должен **уметь по технологии хлеба:**

- составлять аппаратурно-технологические схемы производства одного из основных сортов изделий и выполнять спецификацию технологического оборудования;
- выявлять причины дефектов хлебобулочных изделий.

В результате прохождения производственной практики 1 студент должен **владеть по технологии хлеба:**

- материалом для выполнения курсового проекта по технологии хлеба;
- методами технохимического контроля сырья, полуфабрикатов и готовых изделий.

В результате прохождения производственной практики 1 студент должен **знать по технологии кондитерских изделий**

- кондитерское предприятие в целом: расположением производственных и вспомогательных цехов, их назначение и взаимосвязь, организацию

снабжения предприятия сырьём, водой, всеми видами энергии, санитарно-техническими службами, производственную мощность предприятия, ассортимент вырабатываемой продукции, структуру предприятия, организацию управления, достижения новаторов производства.

- поступление на фабрику сырья, способы его транспортирования, хранения. Особенности подготовки каждого вида сырья к пуску в производство.

- ассортимент, вырабатываемых на кондитерской фабрике изделий, Госстандартов на качество кондитерских изделий, основы сертификации, стандартизации и метрологии на кондитерской фабрике.

- все технологические операции по производству кондитерских изделий: дозирование сырьевых компонентов, приготовление рецептурных смесей и полуфабрикатов. Рецептурно-смесительные станции, принцип их работы. Приготовление полуфабрикатов кондитерских изделий. Способы формования, используемое оборудование. Последующая обработка полуфабриката (формирование структуры, высушивание, выпечка, отделка и т.д.).

- работу поточно-механизированных линий производства кондитерских изделий. Особенность производства различных видов кондитерских изделий. Технологические параметры на всех стадиях производственного процесса. Показатели качества полуфабрикатов и готовых изделий.

- организацию ПРТС работ в складах сырья, готовой продукции и экспедиции. Нормативные сроки хранения кондитерских изделий.

В результате прохождения производственной практики 1 студент должен **уметь по технологии кондитерских изделий:**

- составлять аппаратурно-технологические схемы производства кондитерского изделия и спецификацию технологического оборудования;

- выявлять причины дефектов кондитерских изделий.

В результате прохождения производственной практики 1 студент должен **владеть по технологии кондитерских изделий:**

- материалом для выполнения курсового проекта по технологии кондитерских изделий;

- методами теххимического контроля сырья, полуфабрикатов и готовых изделий.

В результате прохождения производственной практики 1 студент должен **знать по технологии макаронных изделий**

- макаронное предприятие в целом: расположение и взаимосвязь основных и вспомогательных цехов, сооружений и помещений, снабжение предприятия сырьем, водой, всеми видами энергии, санитарно-техническими службами, производственную мощность предприятия, ассортимента

выпускаемой продукции, структуру предприятия, организацию управления, достижения новаторов производства.

- источники снабжения фабрики сырьем, способы его транспортировки, хранения, выпускаемого на фабрике ассортимента макаронных изделий, диетические виды изделий, ГОСТы на качество изделий, основы стандартизации, сертификации и метрологии на макаронной фабрике. Источники снабжения фабрики упаковочными материалами и тарой.

- все технологические операции по производству макаронных изделий: подготовка сырья, обогатительных добавок, приготовление теста, прессование изделий, их сушка, стабилизация изделий, используемое оборудование.

- работу поточно-автоматизированных и комплексно-механизированных линий по производству макаронных изделий, в том числе диетических. Технологические параметры на всех стадиях процесса производства. Показатели качества готовой продукции.

- организацию ПРТС работ в складских помещениях, в складах готовой продукции и в экспедиции. Площадь склада, его оборудование. Условия хранения готовой продукции. Нормы складских помещений.

В результате прохождения производственной практики 1 студент должен **уметь по технологии макаронных изделий:**

- составлять аппаратурно-технологическую схему производства макаронного изделия и спецификацию технологического оборудования;

- выявлять причины дефектов макаронных изделий.

В результате прохождения производственной практики 1 студент должен **владеть по технологии макаронных изделий:**

- материалом для выполнения курсового проекта по технологии макаронных изделий;

- методами технохимического контроля сырья, полуфабрикатов и готовых изделий.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения производственной практики 1:

- готовность участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство (ПК-15);

- готовность применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов хлебопекарной, кондитерской и макаронной промышленности на базе стандартных пакетов прикладных программ (ПК-16);

- владение статистическими методами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов хлебопекарной, кондитерской и макаронной промышленности (ПК-17);

- готовность проводить наблюдения и измерения, составлять описание проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций (ПК-14);

- способность пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов хлебопекарной, кондитерской и макаронной промышленности (ПК-24);

1.6 Структура и содержание практики

Общая трудоемкость практики составляет 216 часа, зачетных единиц 6.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Самостоятельная работа студента, трудоемкость	Форма контроля	Примечание
1	Общее знакомство с производством	сбор фактического и учебного материала, наблюдения.	Собеседование	3 курс
2	Ознакомление с поступлением на предприятие сырья, хранением сырья, подготовкой сырья к пуску в производство	сбор фактического и учебного материала, наблюдения	тестирование	3 курс
3	Изучение ассортимента вырабатываемых изделий. Госстандарты на качество изделий. Основы стандартизации, сертификации и метрологии. Производственная	сбор фактического и учебного материала, наблюдения	тестирование	3 курс

	лаборатория.			
4	Изучение основных технологических процессов производства изделий. Аппаратурно-технологическая схема производства изделия	сбор фактического и учебного материала, наблюдения	тестирование	3 курс
5	Организация ПРТС работ в складах сырья и готовой продукции. Остывочное отделение и экспедиция	сбор фактического и учебного материала, наблюдения	Собеседование	3 курс
6	Оформление отчёта и дневника (приложения 1 и2)	Обработка и систематизацию фактического и учебного материала	Дифференцированный зачет	3 курс

2. Производственная практика 2

2.1 Цели производственной практики 2 :

- закрепление и углубление знаний, полученных студентом в процессе освоения базовых дисциплин профессионального блока учебного плана;
- приобретение опыта работы.

2.2 Задачи производственной практики 2:

- всестороннее изучение производства по выбранной технологии (хлеба, кондитерских, макаронных или диетических изделий);
- подбор материалов для выполнения бакалаврской работы по выбранной технологии (хлеба, кондитерских, макаронных или диетических изделий).

2.3 Место производственной практики 2 в структуре ООП

Практика студентов университета является составной частью основной образовательной программы высшего профессионального образования.

Дисциплины, на освоении которых базируется производственная практика 2:

технология хлеба, технология кондитерских изделий, технология макаронных изделий, биотехнологические основы производства хлеба, физико-химические основы производства кондитерских изделий, физико-химические основы макаронных изделий, учебно-исследовательская работа, упаковочные материалы и оборудование, экономика и организация.

Требования к знаниям и умениям студентов, предшествующих разделов ООП, необходимых для освоения производственной практики 2 изложены в пункте 1.5.

2.4 Формы проведения производственной практики

В соответствии с ГОС ВПО производственная практика 1 может быть организована на предприятиях, в организациях, учреждениях, НИИ, лабораториях или иных местах, установленных университетом.

Производственная практика 2 проводится на предприятиях хлебопекарной, кондитерской и макаронной промышленности.

2.5 Компетенции обучающегося, специализирующегося по технологии хлеба, формируемые в результате прохождения практики:

знать:

- предприятия в целом: расположение, назначение и взаимосвязь основных вспомогательных цехов, сооружений и помещений, производственной мощности и фактической производительности завода (фабрики), структуры предприятия и организацию его управления;
- источники снабжения фабрики сырьем, способы его транспортировки;
- Госстандарты на качество изделий, основы сертификации, стандартизации и метрологии на предприятии;
- все технологических операций по производству изделий:
- источники снабжения предприятия упаковочными материалами и тарой.
- системы водоснабжения, электроснабжения, тепло- и хладоснабжения на предприятии;
- мероприятия по охране труда, промсанитарии на производстве, технологические и санитарные требования к оборудованию и производственным помещениям;
- правила и устройства по противопожарной технике;
- типы и мощность холодильных установок.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения производственной практики 2:

- способность определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства хлебопекарной, кондитерской и макаронной промышленности (ПК-4);

- владение прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов хлебопекарной, кондитерской и макаронной промышленности (ПК-5);

- владение методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции хлебопекарной, кондитерской и макаронной промышленности (ПК-6);
- способность использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов хлебопекарной, кондитерской и макаронной промышленности (ПК-9),
- осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства (ПК-10);
- готовность обеспечивать качество продуктов хлебопекарной, кондитерской и макаронной промышленности в соответствии с требованием нормативной документации и потребностями рынка (ПК-11);
- способность оценивать современные достижения науки в технологии продуктов хлебопекарной, кондитерской и макаронной промышленности и предлагать новые конкурентоспособные продукты (ПК-18);
- владение методами расчета технико-экономической эффективности при выборе оптимальных технических и организационных решений, способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления (ПК-19);
- понимать принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков (ПК-20);
- владение принципами выбора рациональных способов защиты и порядка действий коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории) в чрезвычайных ситуациях (ПК-21);
- способность участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов хлебопекарной, кондитерской и макаронной промышленности, реконструкции и техперевооружению существующих производств (ПК-23);
- готовность к работе по технико-экономическому обоснованию и защите принимаемых проектных решений (ПК-25);
- способность использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проекта пищевых предприятий (ПК-26);
- способность обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов хлебопекарной, кондитерской и макаронной промышленности (ПК-27).

2.6 Структура и содержание производственной практики 2

Общая трудоемкость практики составляет 216 часа, зачетных единиц 6.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Самостоятельная работа студента, трудоемкость	Форма контроля	Примечание
1	Знакомство с прогрессивными технологическими процессами и оборудованием. Сбор материалов для дипломного проекта по основному производству	сбор фактического и учебного материала, наблюдения.	Собеседование	4 курс
2	Ознакомление с поступлением на предприятие сырья, хранением сырья, подготовкой сырья к пуску в производство	сбор фактического и учебного материала, наблюдения	тестирование	4 курс
3	Изучение ассортимента вырабатываемых изделий. Госстандарты на качество изделий. Основы стандартизации, сертификации и метрологии. Производственная лаборатория.	сбор фактического и учебного материала, наблюдения	тестирование	4 курс
4	Изучение основных технологических процессов производства изделий. Аппаратурно-технологическая схема производства изделия	сбор фактического и учебного материала, наблюдения	тестирование	4 курс
5	Организация ПРТС работ в складах сырья и готовой продукции. Остывочное отделение и экспедиция	сбор фактического и учебного материала, наблюдения	Собеседование	4 курс
6	Вспомогательные службы(водоснабжение, теплоснабжение, электроснабжение,	сбор фактического и учебного материала для дипломного проекта	Тестирование	4 курс

	топливо, строительная часть)			
7	Охрана труда на производстве. Промсанитария. Промэкология.	сбор фактического и учебного материала, наблюдения	Тестирование	4 курс
8	Рационализаторская и изобретательская работа на предприятии	сбор фактического и учебного материала, наблюдения	Собеседование	4 курс
9	Технико-экономические показатели, организация производства, маркетингу.	сбор фактического и учебного материала,	Собеседование	4 курс
10	Оформление отчёта и дневника (приложения 1 и 2)	Обработку и систематизацию фактического и учебного материала	Дифференцированный зачет	4 курс

2.7 Образовательные, научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые во время практики

При защите производственной практики 1 используется следующие активные формы обучения:

- деловая игра на тему: разработка инновационных технологий хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- разбор конкретных производственных ситуаций.

При защите производственной практики 2 используется следующие активные формы обучения:

- деловая игра включает следующие принципы организации: психолога педагогическое распределение участников игры на группы и выбор лидера, имитационного игрового моделирования, совместной деятельности, диалогического общения, двуплановости, проблемности;
- рефлексивная игра с использованием компьютерного тестирования.

2. 8 Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

по технологии хлеба

Основная литература

1. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства: учебник / Л.Я.Ауэрман.- 9-е изд., перераб. и доп.- СПб.: Профессия,2005.-416с., ил. Гриф.

2. Васюкова А.Т. Современные технологии хлебопечения : учебно-практическое пособие/Т.А. Васюкова, В.Ф. Пучкова -2-е изд.- М.: Дашков и Ко,2009.-224с. Б/гр.
3. Мармузова Л.В.Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы: учебник / Л.В. Мармузова.- М.: Академия, 2008.- 288с. Гриф.
4. Пащенко Л.П. Технология хлебобулочных изделий: учебное пособие/Л.П.Пащенко, И.М. Жаркова.- М.: КолосС, 2008.- 389с. : ил.- (Учебники и учебные пособия для студентов высших учебных заведений). Гриф.
5. Практикум по технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий (технология хлебобулочных изделий): учебное пособие / под ред. Л.П. Пащенко.-М.: КолосС, 2007.-215с.: ил.- (Учебники и учебные пособия для студентов высших учебных заведений). Гриф.
6. Пучкова Л.И. Лабораторный практикум по технологии хлебопекарного производства/Л.И. Пучкова.-4-е изд., перераб. и доп.- СПб.: Гиорд, 2004.-264с.:ил. Гриф.
7. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. Ч 1.Технология хлеба : учеб./ Л.И. Пучкова, Р,Д.Поландова,И,В, Матвеева.- СПб.-: ГИОРД, 2005.- 559с. : ил Гриф.
8. Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарного производства :учеб./Т.Б. Цыганова.-М.:ПрофОбрИздат,2002.-432с.Гриф.

Дополнительная литература

1. Драгилев А.И. и др.Технологическое оборудование: хлебопекарные, макаронное и кондитерское - М.: «Академия», 2004. - 432 с.
2. Инструкция по нормированию расхода муки (выхода хлеба) в хлебопекарной промышленности (под ред. член-корр. РАСХН, проф., д.э.н. А.П. Косован и проф., д.т.н. Р.Д. Поландова- М.: ГНУ ГОСНИИ хлебопекарной промышленности, 2008.-103с.
3. Косован А.П. и др. Правила организации и ведения технологического процесса на хлебопекарных предприятиях / - М.: из-во Пищевая промышленность, 1999. 216 с.
4. Косован А.П. и др. Методическое руководство по определению химического состава и энергетической ценности хлебобулочных изделий. - М.: ГНУ ГОСНИИ хлебопекарной промышленности, 2008.- 208с
5. Косован А.П. и др. Сборник современных технологий хлебобулочных изделий/ -М.: ГНУ ГОСНИИ хлебопекарной промышленности, 2008.- 271с
6. 5.Косован А.П. и др. Методическое руководство по организации работы производственно-технологических лабораторий хлебопекарных предприятий. / - М.: ГНУ ГОСНИИ хлебопекарной промышленности, 2008.-270с

7. Пашенко Л.П. и др. Практикум по технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий (технология хлебобулочных изделий) / - М.: Колос, 2006. – 215 с.
8. Хромеенков В.М. Технологическое оборудование хлебозаводов и макаронных фабрик / - С-Пб.: ГИОРД, 2002. – 489 с.
9. Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарного производства / - М.: ИРПО, 2001. - 428 с.
- 10.Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий /– М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 448 с.
- 11.Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарного производства / - М.: ИРПО, 2001. - 428 с.
- 12.Цыганова Т.Б. и др. Справочное пособие по контролю за качеством хлебобулочных и макаронных изделий / - М.: Госхлебинспекция при правительстве РФ,2003 - 111 с.
- 13.Цыганова Т.Б. Касаткина Г.Д. Технология хлеба. Учебно-практическое пособие. 5 частей /– М.: МГУТУ, 2013. – 348 с.
- 14.Цыганова Т.Б.и др.Проектирование предприятий. Учебно-практическое пособие. 2 части /– М.: МГУТУ, 2013. – 160 с.
- 15.Цыганова Т.Б. и др. Технохимический контроль хлебопекарного производства. Учебно-практическое пособие. 2 части /– М.: МГУТУ, 2013. – 160 с.
- 16.Цыганова Т.Б. Касаткина Г.Д. Биотехнологические основы производства хлеба. Учебно-практическое пособие. /– М.: МГУТУ, 2013. – 76 с.

по технологии кондитерских изделий

Основная

- 17.Бутаенко И.Ф. Общая технология отрасли. Научные основы технологии сахара.Ч.1:учеб. для вузов/ И.Ф.Бутаенко, В.И. Тужилкин.- СПб.: ГИОРД,2007.-512с.:ил.Гриф.
- 18.Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий : учеб/Н.Г. Бутейкис.- 8-е изд.,стер..- М.: Академия,2009.- 304с.: ил.Гриф.
- 19.Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий : учеб/Н.Г. Бутейкис,А.А. Жукова.- 7-е изд.,стер.-М.: Академия,2007.-304с.Гриф
- 20.Драгилев А.И. Основы кондитерского производства : учеб. для вузов /А.И. Драгилев, Г.А. Маршалкин.-2-е изд.,перераб. и доп.-М.: ДеЛи принт, 2007.- 532с.Гриф.
- 21.Драгилев А.И. Производство конфет и ириса : учебное пособие/ А.Д. Драгилев.-М.: Московские учебники,2003.-368с.Гриф.

22. Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий :учеб./Л.С. Кузнецова, М.Ю.Сиданова.-М.: Академия,2006.-489с.Гриф.
23. Кузнецова Л.С. Технология приготовления мучных кондитерских изделий :учеб./Л.С. Кузнецова. М.Ю. Сиданова.-4-е изд. испр.-М.: Академия.2008.-320с.Гриф.
24. Кузнецова Л.С. Технология приготовления мучных кондитерских изделий :учеб./Л.С. Кузнецова. М.Ю. Сиданова..-М.: Академия.2006.-480с.Гриф.
25. Олейникова А.Я. Практикум по технологии кондитерских изделий : учебное пособие/А.Я. Олейникова,Г.О. Магомедов, Т.Н. Мирошникова.- СПб.: ГИОРД, 2005.-480с.: ил.Гриф.
26. Перетятко Т.И. Мучные кондитерские изделия. Сырье. Технологии. Рецепты.: учебное пособие / Т.И. Перетятко.- Ростовн/Д: Феникс, 2005.-416с.
27. Технология мучных кондитерских изделий : учебное пособие/Г.О. Магомедов, А.Я. Олейникова, Т.А. Шевякова,- М.: Дели принт, 2009.-296с.Гриф.
28. Шестакова Т.И. Кондитер – профессионал:учебное пособие/Т.И. Шестакова.-3-е изд.-М.: Дашков и Ко,2007.400с.Б/гр.

Дополнительная

1. **Кузнецова Л.С** Технология приготовления мучных кондитерских изделий [Текст] / Л.С. Кузнецова, М.Ю. Сиданова - М.: Издательский центр «Академия».- 2008.- 320 с.
2. **Лурье И.С.** Технохимический контроль сырья в кондитерском производстве [Текст] / И.С.Лурье, А.И.Шаров – М.: Колос, 2001. – 352 с.
3. **Олейникова А.Я.** Практикум по технологии кондитерских изделий [Текст] / А.Я. Олейникова, Г.О. Магомедов, Т.Н. Мирошникова СПб.: ГИОРД, 2005.- 480 с.

по технологии макаронных изделий

Основная

1. Медведев Г.М. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. Ч 3.Технология макаронных изделий : учеб./Г.М. Медведев.- СПб.-: ГИОРД, 2006.- 312с. : ил Гриф.
2. Чернов М.Е.Производство макаронных изделий быстрого приготовления: учебное пособие/М.Е. Чернов,Е.М. Гнаттув.-М.: ДеЛи принт,2008.-165с.Гриф.

Дополнительная

1. Изделия макаронные. Общие технические условия. (Текст)/ ГОСТ Р 51865 - 2002.
2. Изделия макаронные. Методы определения качества. (Текст)/ ГОСТ Р 52377 – 2005.
3. Изделия макаронные быстрого приготовления. Общие технические условия. (Текст)//ГОСТ Р 52378 – 2005.
4. Изделия макаронные. Термины и определения. (Текст)/ ГОСТ Р 52000 – 2002.
5. Полуфабрикат макаронных изделий. Общие технические условия. (Текст)/ ГОСТ Р 53085 - 2008.
6. Изделия макаронные. Методы идентификации. (Текст)/ ГОСТ Р 52810 - 2007.

Электронные издания учебно-практических пособий для самостоятельной работы студентов, представленных в форме презентаций с использованием мультимедийных средств

Периодические издания:

Извести вузов «Пищевая технология»;
«Пищевая промышленность»;
«Хлебопечение России»;
«Кондитерское производство»;
«Хранение и переработка сельскохозяйственного сырья»;
«Кондитерское и хлебопекарное производство»;
«Вопросы питания»;
«Масла и жиры. Технология жиров»;
«Молочная промышленность»;
«Питание и общество»;
«Масложировая промышленность»;
«Пищевые ингредиенты: сырье и добавки»;
«Сахар»;
«Продукты длительного хранения»;
«Стандарты и качество»;
«Упаковка в пищевой промышленности».

Интернет-ресурсы:

STATISTIKA 6, MINITAB, AutoCAD, КОМПАС www.vniiki.ru; www.gost.ru;
www.makaroninfo.ru; www.makmaster.info; STATISTIKA 6, MINITAB

Программное и коммуникативное обеспечение

1. Операционные системы Windows;
2. Стандартные офисные программы;
3. Законодательно-правовая электронно-поисковая база по качеству и безопасности пищевых продуктов («Консультант», «Гарант»);
4. Электронные версии учебников, пособий, методических разработок, указаний и рекомендаций по всем видам учебной работы, предусмотренных вузовской рабочей программой, находящихся в свободном доступе для студентов;
5. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»;
5. Презентации лекций по модулям дисциплины.

2.9 Материально-техническое обеспечение практики

№	Наименование и назначение
1.	Плакаты аппаратурно-технологических схем и отдельных видов оборудования хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств
2.	Макеты: - поточно-механизированная линия по производству отливных видов конфет; - первичная переработка какао бобов, получение какао тертого и какао масла.
3.	Лабораторное оборудование: - оборудование для проведения пробных лабораторных выпечек; - оборудование для производства кондитерских полуфабрикатов и изделий; - оборудование для прессования и сушки макаронных изделий.
4.	Отраслевые каталоги оборудования хлебопекарной, макаронной и кондитерской отраслей промышленности.
5.	ГОСТ, ОСТ на сырье и готовые изделия.
6.	Рецептуры на хлебобулочные, кондитерские и макаронные изделия.
7.	Библиотека – книги по технологии хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств и др.
8.	Каталоги ассортимента продукции предприятий. Журналы, проспекты, брошюры для потребителей.
9.	Образцы ряда видов сырья и полуфабрикатов.

3. Особенности реализации учебного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

1. Организация учебного процесса для студентов имеющие ограниченные возможности здоровья и (или) инвалидов осуществляется с учетом особенностей их психофизического развития, их индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальные особенности).

2. При реализации образовательной деятельности необходимо создать материально-технические условия, обеспечивающие возможность беспрепятственного доступа обучающимся с ограниченными возможностями здоровья в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (в том числе наличие пандусов, подъемников, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов; при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже здания).

3. Допускается присутствие в аудитории во время проведения различных видов занятий и итоговой аттестации ассистента из числа работников университета или привлеченных лиц, оказывающего обучающимся с ограниченными возможностями здоровья необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, общаться с преподавателями).

4. Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья могут в процессе образовательной деятельности пользоваться техническими средствами, необходимыми им в связи с их индивидуальными особенностями.

5. При организации образовательной деятельности обеспечивается выполнение следующих дополнительных требований в зависимости от индивидуальных особенностей, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья:

для слепых письменные задания выполняются на бумаге рельефно-точечным шрифтом Брайля или на компьютере со специализированным программным обеспечением для слепых либо надиктовываются ассистенту;

для слабовидящих методические материалы, рабочие программы дисциплин, рабочие программы практик, программа итоговой аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

для глухих и слабослышащих обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающимся предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

для слепоглухих предоставляются услуги тифлосурдопереводчика (помимо требований, выполняемых соответственно для слепых и глухих).

Реализация образовательной деятельности для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может проводиться с использованием дистанционных технологий¹.

¹ С учетом требований ФГОС в части использования электронного и дистанционного обучения для конкретного направления подготовки

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТЕХНОЛОГИЙ И
УПРАВЛЕНИЯ ИМЕНИ К.Г. РАЗУМОВСКОГО
(Первый казачий университет)»
(ФГБОУ ВО «МГУТУ ИМ. К.Г. РАЗУМОВСКОГО (ПКУ)» филиал в г. Липецке)

Кафедра дисциплин технологического менеджмента

ОТЧЕТ

о прохождении _____ практики
(вид практики)

студента группы _____ курса _____

направление подготовки _____
(код и наименование)

Фамилия _____

Имя _____

Отчество _____

Место прохождения практики _____
(полное название предприятия, адрес, телефон)

Время прохождения практики _____

Руководитель практики от кафедры _____
(фамилия, имя, отчество, ученая степень, ученое звание)

Руководитель практики от организации _____
(фамилия, имя, отчество, должность)

Отчет выполнил _____
(дата и подпись)

Отчет защищен с оценкой _____
(дата и подпись)

20__г.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТЕХНОЛОГИЙ И
УПРАВЛЕНИЯ ИМЕНИ К.Г. РАЗУМОВСКОГО
(Первый казачий университет)»
(ФГБОУ ВО «МГУТУ ИМ. К.Г. РАЗУМОВСКОГО (ПКУ)» филиал в г. Липецке)

Кафедра дисциплин технологического менеджмента

Дневник производственной практики

Студента (Ф.И.О.): _____

Направления и профили подготовки: _____

Курс: _____

Институт: _____

Практику проходил (а) в : _____
 (наименование организации)

Ответственный за практику _____

Срок практики по учебному плану: _____

Назначен на должность: _____

дата	Содержание работы	Сроки выполнения	Форма отчетности	Подпись руководителя

Дата сдачи «_» ____ 20__ г. Оценка _____

Руководитель _____ (_____)

Дополнения и рекомендации _____