

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:

ФИО: Комарова Светлана Юрьевна

Должность: Проректор по образовательной деятельности

Дата подписания: 18.01.2024 07:53:35

Уникальный программный ключ:

43ba42f5deae4116b1f1b9a598e39108031227e81add207cbae4149f2098d7a

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования**

«Омский государственный аграрный университет имени П.А.Столыпина»

Агротехнологический факультет

**ОПОП по направлению 19.04.05 Высокотехнологичные производства
пищевых продуктов функционального и специализированного назначения**

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

по освоению учебной дисциплины

Б2.О.01(У)Технологическая (проектно-технологическая) практика

**Направленность «Технология пищевых продуктов функционального и специализиро-
ванного назначения из сырья животного и растительного происхождения»**

Внутренние эк Обеспечивающая преподавание дисци-
плины кафедра -

продуктов питания и пищевой биотехнологии

Разработчик, канд. техн. наук, доцент

Д.М. Фиалков

Омск 2021

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	3
1. Место практики в подготовке магистра	4
1.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в результате освоения учебной дисциплины	4
1.2 Описание показателей, критериев и шкал оценивания и этапов формирования компетенций в рамках дисциплины	5
2. Структура и содержание практики	7
2.1 Разделы производственной практики, виды проводимых работ, формы контроля	7
2.2 Содержание практики	7
2.3 Планирующая, текущая и отчётная документация обучающегося по производственной практике	9
3. Промежуточная (семестровая) аттестация по курсу	9
3.1 Нормативная база проведения промежуточной аттестации:	9
3.2 Шкала и критерии оценивания ответов на вопросы к зачету/итогам освоения дисциплины	9
4. Информационное и методическое обеспечение учебного процесса по дисциплине	10
Приложение 1 Перечень литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины	10
Приложение 2 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «интернет» и локальных сетей университета	12

ВВЕДЕНИЕ

1. Настоящее издание является основным организационно-методическим документом учебно-методического комплекса по дисциплине в составе основной профессиональной образовательной программы высшего образования (ОПОП ВО). Оно предназначено стать для них методической основой по освоению данной дисциплины.

2. Содержательной основой для разработки настоящих методических указаний послужила Рабочая программа дисциплины, утвержденная в установленном порядке.

3. Методические аспекты развиты в учебно-методической литературе и других разработках, входящих в состав УМК по данной дисциплине.

4. Доступ обучающихся к электронной версии Методических указаний по изучению дисциплины, обеспечен в информационно-образовательной среде университета.

При этом в электронную версию могут быть внесены текущие изменения и дополнения, направленные на повышение качества настоящих методических указаний.

Уважаемые обучающиеся!

Приступая к изучению новой для Вас учебной дисциплины, начните с вдумчивого прочтения разработанных для Вас кафедрой специальных методических указаний. Это поможет Вам вовремя понять и правильно оценить ее роль в Вашем образовании.

Ознакомившись с организационными требованиями кафедры по этой дисциплине и соизмерив с ними свои силы, Вы сможете сделать осознанный выбор собственной тактики и стратегии учебной деятельности, уберечь самих себя от неразумных решений по отношению к ней в начале семестра, а не тогда, когда уже станет поздно. Используя эти указания, Вы без дополнительных осложнений подойдете к промежуточной аттестации по этой дисциплине. Успешность аттестации зависит, прежде всего, от Вас. Ее залог – ритмичная, целенаправленная, вдумчивая учебная работа, в целях обеспечения которой и разработаны эти методические указания.

1. Место учебной дисциплины в подготовке выпускника

Учебная дисциплина относится к дисциплинам ОПОП университета, состав которых определяется вузом и требованиями ФГОС.

Цель дисциплины – формирование у магистров общепрофессиональных и профессиональных компетенций, направленных на закрепление и углубление теоретической подготовки обучающихся, знакомство с производством, приобретение студентами навыков инженерно-технологической и научной работы и таким образом навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности.

В ходе освоения дисциплины обучающийся должен:

знать и понимать:

перспективы развития науки и техники и с путями решения научно-технических проблем технологического оборудования, информационные технологии и программные продукты применяемые в научных исследованиях

уметь делать:

эксплуатировать современное оборудование и приборы, обрабатывать информацию, анализировать полученные данные, проектировать технологические процессы, разрабатывать нормы выработки

владеть навыками (иметь навыки):

проведения научных исследований, использования современного оборудования и приборов, обработки текущей информации, анализа полученных данных, использования автоматизированных систем технологической подготовки производства, современными методами обработки экспериментальных данных,

1.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в результате освоения учебной дисциплины:

Компетенции, в формировании которых задействована дисциплина		Код и наименование индикатора достижений компетенции	Компоненты компетенций, формируемые в рамках данной дисциплины (как ожидаемый результат ее освоения)		
код	наименование		знать и понимать	уметь делать (действовать)	владеть навыками (иметь навыки)
1			2	3	4
Профессиональные компетенции					
ПК-2	Способен разрабатывать новый ассортимент продуктов и технологий с заданными свойствами и составом	ИД-1 Методологически грамотно разрабатывает новый ассортимент продукции из сырья животного и растительного происхождения, основываясь на анализе инновационных и перспективных технологий	Методику разработки ассортимента и перспективные технологии производства продукции из сырья животного и растительного происхождения	Анализировать инновационные и перспективные технологии и ассортимент продукции	Разработки нового ассортимента продукции на основе инновационных и перспективных технологий
ПК-4	Разрабатывает проекты, проекты реконструкции и технологического перевооружения предприятий по производству продуктов питания животного и растительного происхождения	ИД-1 Использует методы проектирования научно-исследовательской работы по заданной проблематике	методы проектирования научно-исследовательской работы	Применять алгоритмы и методы проектирования научно-исследовательской работы	Разработки проектов научно-исследовательской работы по заданной проблематике

1.2. Описание показателей, критериев и шкал оценивания и этапов формирования компетенций в рамках дисциплины

Индекс и название компетенции	Код индикатора достижений компетенции	Индикаторы компетенции	Показатель оценивания – знания, умения, навыки (владения)	Уровни сформированности компетенций				Формы и средства контроля формирования компетенций
				компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий	
				Оценки сформированности компетенций				
				2	3	4	5	
				Оценка «неудовлетворительно»	Оценка «удовлетворительно»	Оценка «хорошо»	Оценка «отлично»	
				Характеристика сформированности компетенции				
				Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач	
Критерии оценивания								
ПК-2 Способен разрабатывать новый ассортимент продуктов и технологий с заданными свойствами и составом	ИД-1 _{ПК 2}	Полнота знаний	Знает методику разработки ассортимента и перспективные технологии производства продукции из сырья животного и растительного происхождения	Не знает методику разработки ассортимента и перспективные технологии производства продукции из сырья животного и растительного происхождения	Поверхностно знает методику разработки ассортимента и перспективные технологии производства продукции из сырья животного и растительного происхождения	Достаточно знает методику разработки ассортимента и перспективные технологии производства продукции из сырья животного и растительного происхождения	Твердо знает методику разработки ассортимента и перспективные технологии производства продукции из сырья животного и растительного происхождения	Защита отчета
		Наличие умений	Умеет анализировать инновационные и перспективные технологии и ассортимент продукции	Не умеет анализировать инновационные и перспективные технологии и ассортимент продукции	Слабо умеет анализировать инновационные и перспективные технологии и ассортимент продукции	Хорошо умеет анализировать инновационные и перспективные технологии и ассортимент продукции	Отлично умеет анализировать инновационные и перспективные технологии и ассортимент продукции	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет навыками разработки нового ассортимента продукции на основе инновационных и перспективных технологий	Не владеет навыками разработки нового ассортимента продукции на основе инновационных и перспективных технологий	Владеет начальными навыками разработки нового ассортимента продукции на основе инновационных и перспективных технологий	Владеет основными навыками разработки нового ассортимента продукции на основе инновационных и перспективных технологий	Владеет навыками самостоятельной разработки нового ассортимента продукции на основе инновационных и перспективных технологий	
ПК-4 Разрабатывает проекты, проекты реконструкции и техно	ИД-1 _{ПК-}	Полнота знаний	Знает методы проектирования научно-исследовательской работы	Не знает методы проектирования научно-исследовательской работы	Знает поверхностно методы проектирования научно-исследовательской работы	Хорошо знает методы проектирования научно-исследовательской работы	Отлично знает методы проектирования научно-исследовательской работы	Защита отчета
		Наличие умений	Умеет применять	Не умеет применять алго	Слабо умеет приме-	Хорошо умеет приме-	Отлично умеет приме-	

логического перевооружения предприятий по производству продуктов питания животного и растительного происхождения			алгоритмы и методы проектирования научно-исследовательской работы	ритмы и методы проектирования научно-исследовательской работы	нять алгоритмы и методы проектирования научно-исследовательской работы	нять алгоритмы и методы проектирования научно-исследовательской работы	нять алгоритмы и методы проектирования научно-исследовательской работы	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет навыками разработки проектов научно-исследовательской работы по заданной проблематике	Не владеет навыками разработки проектов научно-исследовательской работы по заданной проблематике	Слабо владеет навыками разработки проектов научно-исследовательской работы по заданной проблематике	Достаточно владеет навыками разработки проектов научно-исследовательской работы по заданной проблематике	Владеет практическими навыками самостоятельной разработки проектов научно-исследовательской работы по заданной проблематике	

2 Структура и содержание практики

2.1 Структура практики

Общая трудоемкость практики составляет 12 зачетных единиц (8 недель), 432 часа.

Таблица 2 – Разделы технологической практики, виды проводимых работ, формы контроля

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды работ на практике, включая самостоятельную работу студентов	Формы и средства текущего и промежуточного контроля
1	Подготовительный	Выдача задания на практику. Инструктаж по технике безопасности. Изучение литературы	Устный опрос
2	Учебный	Изучение теоретического материала	Индивидуальное задание, письменный отчет
3		Выполнение индивидуального задания	
4	Заключительный	Оформление отчета, подготовка к собеседованию	Дифференцированный зачет

2.2 Содержание практики

Подготовительный этап. На этом этапе проводится инструктаж по технике безопасности и выдается индивидуальное задание на практику.

Производственный этап. Этот раздел включает: общее ознакомление с предприятием. Изучение и организации и проведения на предприятии работ в перспективных направлениях в области технологии продуктов растительного происхождения, изучение проводимой работы по совершенствованию организации производственных процессов. Изучение информационных технологий применяемых в управлении производством и научных исследованиях.

Обработка и анализ полученной информации включает: сбор материала для выполнения отчета и индивидуального задания.

Студенту перед прохождением практики выдается задание на практику

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина» Агротехнологический факультет	
ОП по направлению 19.04.05 – Высокотехнологические производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения	
УТВЕРЖДАЮ. Руководитель ОП _____ Н.Б.Гаврилова	
ЗАДАНИЕ НА ТЕХНОЛОГИЧЕСКУЮ ПРАКТИКУ по магистерской программе НА ТЕХНОЛОГИЧЕСКУЮ (ПРОЕКТНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКУЮ) ПРАКТИКУ По магистерской программе	
в рамках направления 19.04.05 – Высокотехнологические производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения	
Магистрант:	
Место технологической практики (ТП):	Кафедра продуктов питания и пищевой биотехнологии
Тема магистерской диссертации	
Установленные сроки прохождения практики:	с 26.05.2023 г. по 23.07.2023 г.

Продолжительность практики:		8 недель
Трудоемкость практики:		432 ч., 12 з.е.
1. Основные прикладные задачи, которые должны быть решены магистрантом в ходе ТП		
1)	Изучение основных научно-технических проблем и перспектив развития науки и техники, связанных с технологией продуктов питания. Работа с научной, научно-технической литературой. Формулировка обоснования темы исследования, рабочей гипотезы, постановка цели, задач исследования.	
2)	Обработка и систематизация научной информации. Работа с концептуальной таблицей, написание плана главы 1.	
3)	Ознакомление с тематикой исследовательских работ в данной области, проведение патентного поиска, составление отчета о патентных исследованиях.	
4)	Изучение действующих нормативных и законодательных документов в области организации здорового питания, обеспечения их качества и безопасности. Формирование глоссария. Написание аналитического обзора по теме исследования (Глава 1 магистерской диссертации).	
5)	Изучение правил оформления литературных источников и библиографических ссылок, составление и оформление списка изученной литературы.	
6)	Планирование научно-исследовательской работы: разработка схемы организации экспериментальных исследований, определение объектов исследования, подбор методик для проведения экспериментальных исследований.	
7)	Сбор и систематизация аналитического материала для написания первой главы магистерской диссертации. (Элемент в ИОС - отчет).	
2. Индивидуальные задания руководителя в рамках НИР		
1)	Подготовка обзорной статьи по главе 1 магистерской диссертации.	
3. Документы, предоставляемые на кафедру по итогам прохождения практики:		
Отчет о прохождении технологической (проектно-технологической) практики магистранта		
4. Итоговая аттестация магистрантов по результатам прохождения ТП		
Проводится в форме защиты перед комиссией отчета о технологической (проектно-технологической) практики магистранта (с выставлением дифференцированного зачета)		
Представленный на защиту отчет должен быть согласован с научным руководителем практики, (индивидуальное задание должно быть согласовано с научным руководителем магистранта)		
5. Информационное и методическое обеспечение процесса прохождения ТП		
Учебно-методический комплекс по практике магистрантов обучающихся по ОП 19.04.03 – Продукты питания животного происхождения (УМК ТП)		
* Требования к компоновке и оформлению отчета (включая перечень обязательных приложений) изложены в Методических указаниях по прохождению практики студентами обучающимися по ОП 19.04.05 – Высокотехнологические производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения (в составе УМК)		

Приложение - Программа практики студентов, обучающихся по 19.04.05 – Высокотехнологические производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения

Задание выдано

Руководитель научный руководитель
магистранта

2.3 Планирующая, текущая и отчётная документация обучающегося по практике**Индивидуальные задания**

Задания формируются руководителями практики совместно с обучающимися на основе настоящей программы практики.

Задания обучающимся на практику оформляются по установленной форме и утверждаются руководителем практики.

Отчет по практике

Формой отчетности по итогам прохождения практики является представленный обучающимся отчет о прохождении практики. Отчет о практике каждый обучающийся составляет самостоятельно. Содержание отчета определяется программой практики. Отчёт (с приложениями) должен свидетельствовать о решении поставленных задач практики. Он включает сведения о выполненной обучающимся работе; приобретенных им умениях и навыках.

Обязательными приложениями к отчёту о прохождении практики, подтверждающими практическую деятельность обучающегося по получению профессиональных умений и опыта являются:

- индивидуальное задание на практику ;

3. Промежуточная (семестровая) аттестация по курсу

Нормативная база проведения промежуточной аттестации:	
1) действующее «Положение о текущем контроле успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования (бакалавриат, специалитет, магистратура) и среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Омский ГАУ»	
Основные характеристики промежуточной аттестации	
Цель промежуточной аттестации -	установление уровня достижения каждым студентом целей и задач обучения по данной дисциплине, изложенным в п.2.2 настоящей программы
Форма промежуточной аттестации -	дифференцированный зачет
Место процедуры получения зачёта в графике учебного процесса	1) участие обучающегося в процедуре получения зачёта осуществляется за счёт учебного времени (трудоемкости), отведённого на изучение дисциплины 2) процедура проводится в рамках ВАРС, на последней неделе семестра
Основные условия получения студентом зачёта:	1) обучающийся выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине; 2) подготовил полнокомплектную отчетную документацию.
Процедура получения зачёта - Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков:	Представлены в Фонде оценочных средств

Процедура аттестации

Оценка выставляется обучающемуся по результатам собеседования с руководителем практики от образовательной организации.

Оценка «отлично» выставляется при условии грамотного и логически стройного ответа на вопросы по программному материалу практики с учетом характерных особенностей для данной практики; за полное содержание и оформление отчета в соответствии с требованиями ГОСТ к оформлению текстовых документов.

Оценка «хорошо» выставляется при условии достаточно полного ответа на вопросы по программному материалу практики; за незначительное сокращение содержания отчета и несоблюдение некоторых требований при его оформлении.

Оценка «удовлетворительно» выставляется при условии неуверенных ответов на вопросы по программному материалу, допущенные неточности при ответах, не полное содержание отчета и несоблюдение основных требований при его оформлении

Оценка «неудовлетворительно» выставляется если обучающийся не оформил отчет, не знает значительной части материала, допускает существенные ошибки в ответах, не может решить практические задачи или решает их с затруднениями

Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

В соответствии с действующими государственными требованиями для реализации учебного процесса по дисциплине обеспечивающей кафедрой разрабатывается и постоянно совершенствуется учебно-методический комплекс (УМКД), соответствующий данной рабочей программе и прилагаемый к ней. При разработке УМКД кафедра руководствуется установленными университетом требованиями к его структуре, содержанию и оформлению. В состав УМКД входят перечисленные ниже и другие источники учебной и учебно-методической информации, средства наглядности.

Электронная версия актуального УМКД, адаптированная для обучающихся, выставляется в информационно-образовательной среде университета.

Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

ПЕРЕЧЕНЬ литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины Б2.В.01 (У) Технологическая (проектно-технологическая) практика	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
Гаврилова, Н. Б. Технология молока и молочных продуктов : традиции и инновации / Гаврилова Н. Б. , Щетинин М. П. - Москва : КолосС, 2013. (Учебники и учеб пособия для студентов высш. учеб. заведений) - ISBN 978-5-9532-0809-3. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785953208093.html - Режим доступа : по подписке.	http://www.studentlibrary.ru
Магомедов, Ш. Ш. Управление качеством продукции : учебник / Ш. Ш. Магомедов, Г. Е. Беспалова. - 2-е изд., стер. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 334 с. - ISBN 978-5-394-03562-3. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1093433 - Режим доступа: по подписке.	http://znanium.com
Чебакова, Г. В. Основы технологии переработки и товароведение продовольственных товаров из сырья животного происхождения : учебное пособие / Г.В. Чебакова, М.В. Горбачева, К.В. Есепенок. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : ИНФРА-М, 2021. - 336 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1070334. - ISBN 978-5-16-015930-0. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1070334 - Режим доступа: по подписке.	http://znanium.com
Гаврилова Н. Б. Биотехнология продуктов лечебного, профилактического и специального питания : учебное пособие / Н. Б. Гаврилова, Е. А. Молибога ; Ом. гос. аграр. ун-т. - Омск : Изд-во ОмГАУ, 2015. - 190 с.	НСХБ
Забашта, А. Г. Технология мясных и мясосодержащих консервов / Забашта А. Г. - Москва : КолосС, 2013. - 439 с. (Учебники и учеб. пособия для студентов высш. учеб. заведений) - ISBN 978-5-9532-0831-4. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785953208314.html - Режим доступа : по подписке.	http://www.studentlibrary.ru
Карпеня, М. М. Технология производства молока и молочных продуктов : учебное пособие / М.М. Карпеня, В.И. Шляхтунов, В.Н. Подрез. — Минск : Новое знание ; Москва : ИНФРА-М, 2021. — 410 с. : ил. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-010304-4. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1353319 - Режим доступа: по подписке.	http://znanium.com
Касторных, М. С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов : учебник / М. С. Касторных, В. А. Кузьмина, Ю. С. Пучкова. - 6-е изд. - Москва : Дашков и К, 2018. - 328 с. - ISBN 978-5-394-02988-2. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/430491 - Режим доступа: по подписке.	http://znanium.com

Митрофанов, Н. С. Технология продуктов из мяса птицы / Митрофанов Н. С. - Москва : КолосС, 2013. - 325 с. - ISBN 978-5-9532-0804-8. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785953208048.html - Режим доступа : по подписке. (монография)	http://www.studentlibrary.ru .
Мурусидзе, Д. Н. Технология производства продукции животноводства / Мурусидзе Д. Н. , Легеза В. Н. , Филонов Р. Ф. - Москва : КолосС, 2013. - 432 с. (Учебники и учеб. пособия для студентов высших учебных заведений) - ISBN 5-9532-0260-1. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN5953202601.html - Режим доступа : по подписке.	http://www.studentlibrary.ru/
Позняковский, В. М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии) : учебник / В. М. Позняковский. — 2-е изд., испр. и доп. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2020. — 368 с. — ISBN 978-5-98879-205-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/173554 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://znanium.com
Разработка технологий рыбных полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции из них для школьного питания : монография / Л. Г. Ермош, Т. Н. Сафронова, О. М. Евтухова, Т. Л. Камоза. - Красноярск : Сиб. федер. ун-т, 2013. - 186 с. - ISBN 978-5-7638-2804-7. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/492729 (дата обращения: 23.05.2021). – Режим доступа: по подписке.	http://znanium.com
Рогов, И. А. Технология мяса и мясных продуктов. Книга 1. Общая технология мяса / Рогов И. А. , Забашта А. Г. , Казюлин Г. П. - Москва : КолосС, 2013. - 565 с. (Учебники и учеб. пособия для студентов высш. учеб. заведений) - ISBN 978-5-9532-0643-3. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785953206433.html - Режим доступа : по подписке.	http://www.studentlibrary.ru .
Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибатуллин, Н. А. Балакирев [и др.]. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 624 с. — ISBN 978-5-8114-3954-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/130579 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http:// e.lanbook.com/
Вопросы питания : науч.-практ. журн. - М. : ГЭОТАР-Медиа	НСХБ
Молочная промышленность : науч.-техн. и произв. журн. - М. : [б. и.]	НСХБ
Пищевая промышленность : ежемес. науч.-произв. журн. - М. : Пищевая пром-сть	НСХБ

**Перечень
ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «интернет»
и локальных сетей университета**

1. Удаленные электронные сетевые учебные ресурсы временного доступа, сформированные на основании прямых договоров с правообладателями (электронные библиотечные системы - ЭБС), информационные справочные системы		
Наименование		Доступ
Электронно-библиотечная система «Издательства Лань»		http://e.lanbook.com/
Электронно-библиотечная система Znanium.co		http://znanium.com
Электронно-библиотечная система «Электронная библиотека технического ВУЗа» («Консультант студента»)		http://www.studentlibrary.ru/
Справочная правовая система КонсультантПлюс		Локальная сеть университета
2. Электронные сетевые учебные ресурсы открытого доступа:		
Сайт журнала «Молочная промышленность»		www.moloprom.ru
Сайт журнала «Биотехнология»		www.genetika.ru
Сайт журнала «Вопросы питания»		www.topfirm.ru
Сайт журнала «Пищевая технология»		www.ivpt.kubstu.ru
Сайт журнала «Пищевая промышленность»		www.foodprom.ru
Сайт журнала «Пищевая и перерабатывающая промышленность»		www.cnsnb.ru/iz_food.shtm
Сайт журнала «Хранение и переработка сельскохозяйственного сырья»		www.agro-inform.ru
Профессиональные базы данных		https://clck.ru/MC8Aq
3. Электронные учебные и учебно-методические ресурсы, подготовленные в университете:		
Автор(ы)	Наименование	Доступ
С.А. Коновалов, Л.Е. Мартемьянова, С.А. Молибога, Н.Л. Кашеева	Общие принципы переработки сырья и введение в технологии производства продуктов питания : учеб. пособие / Ом. гос. аграр. ун-т. - Омск : Изд-во ОмГАУ, 2009. - 198, [2] с.	

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся

1. Учебно-методическая литература			
Автор, наименование, выходные данные			Доступ
2. Учебно-методические разработки на правах рукописи			
Автор(ы)	Наименование		Доступ
3. Учебные ресурсы открытого доступа (MOOK)			
Наименование MOOK	Платформа	ВУЗ разработчик	Доступ (ссылка на MOOK, дата последнего обращения)

**Информационные технологии,
используемые при осуществлении образовательного процесса
по практике**

1. Программные продукты, необходимые для освоения учебной дисциплины		
Наименование программного продукта (ПП)	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данный продукт	
Пакет офисных программ	. отчёт, доклад, презентация	
2. Информационные справочные системы, необходимые для реализации учебного процесса		
Наименование справочной системы	Доступ	
Сводная энциклопедия Википедия	http://ru.wikipedia.org/wiki/	
«Консультант+»	Учебные аудитории университета http://www.consultant.ru	
3. Специализированные помещения и оборудование, используемые в рамках информатизации учебного процесса		
Наименование помещения	Наименование оборудования	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данное помещение
Компьютерные классы с выходом в интернет	ПК, комплект мультимедийного оборудования	Самостоятельная работа студента
4. Электронные информационно-образовательные системы (ЭИОС)		
Наименование ЭИОС	Доступ	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данная система
ИОС ОмГАУ-Moodle	http://do.omgau.ru/course/view.php?id	Самостоятельная работа студента

