

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Бредихин Сергей Алексеевич
Должность: И.о. директора технологического института
Дата подписания: 15.07.2023 19:38:17
Уникальный программный ключ:
b3a3b22e47b69c7d2fb47b0fccd0b0d02f47083d

УТВЕРЖДАЮ:
И.о. директора института
технологического
С.А. Бредихин
«15» августа 2022 г.



**Лист актуализации рабочей программы практики
Б2.В.01.01 «Ознакомительная практика»**

для подготовки бакалавров/ специалистов/ магистров
Направление: 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
Направленность: Технология продуктов из растительного сырья
Форма обучения очная
Год начала подготовки: 2021
Курс 1
Семестр 2

В рабочую программу практики не вносятся изменения. Программа актуализирована для 2022 г. начала подготовки.

Разработчик: Гаспарян Ш.В., к.с.-х.н., доцент

Sh. V. Gasparyan
«15 августа 2022 г.»

Программа пересмотрена и одобрена на заседании кафедры технологии хранения и переработки плодоовощной и растениеводческой продукции протокол № 1

«15 августа 2022 г.»

И.о. заведующего кафедрой ТХППРП Масловский С.А., к.с.х.н., доцент

И.о. заведующего выпускающей кафедрой

S. A. Maslovskiy
Масловский С.А. «15 августа 2022 г.»



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ –
МСХА имени К.А. ТИМИРЯЗЕВА»
(ФГБОУ ВО РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева)

Институт технологический
Кафедра технологии хранения и переработки плодоовощной и растениеводческой
продукции

УТВЕРЖДАЮ:

И.о. директора технологического института

Бредихин С.А.

“ _____ ” _____ 2021 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Б2.В.01.01(У) Ознакомительная практика

для подготовки бакалавров

ФГОС ВО

Направление 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
Направленность: Технология продуктов из растительного сырья

Курс 1
Семестр 2

Форма обучения:

Год начала подготовки: 2021

Москва, 2021

Разработчик: Гаспарян Ш.В., к.с.-х.н., доцент

«27» августа 2021 г.

Рецензент: Волошина Е.С., к.т.н., доцент

«__» _____ 202 г.

Рабочая программа практики составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО, по направлению/специальности подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, профессионального стандарта 22.003. Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья и учебного плана.

Программа обсуждена на заседании кафедры Технологии хранения и переработки плодовоовощной и растениеводческой продукции
Протокол № 1 от «27» августа 2021 г.

И.о. зав. кафедрой _____

Масловский С.А.

«27» августа 2021 г.

Согласовано:

Председатель учебно-методической комиссии технологического института
Пробаскин И Дунченко С.А., д.т.н., профессор

«30» 08 2021 г.

И.о. зам.директора по практике и профориентационной работе технологического института
Масловский С.А., к.с.-х.н., доцент

«27» 08 2021 г.

И.о. заведующий выпускающей кафедрой

ТХПРП

Масловский С.А., к.с.-х.н., доцент

«27» 08 2021 г.

Зав. отделом комплектования ЦНБ _____

Оглавление

АННОТАЦИЯ	4
ПРОМЕЖУТОЧНЫЙ КОНТРОЛЬ ПО ПРАКТИКЕ: ЗАЧЕТ.....	4
1.ЦЕЛЬ ПРАКТИКИ	5
2.ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ	5
3.КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ ВРЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ	5
4.МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП БАКАЛАВРИАТА	5
5.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ Трудоемкость учебной практики.....	3
5.2 Структура учебной практики.....	4
5.3 Содержание практики по дням прохождения.....	5
6.ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ, НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ И НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ	6
НА ПРАКТИКЕ	6
ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ НА ПРАКТИКЕ	6
7.УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ АМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ НА ПРАКТИКЕ	6
САМОСТОЯТЕЛЬНОЕ ИЗУЧЕНИЕ ТЕМ	7
8.ОРГАНИЗАЦИЯ И РУКОВОДСТВО ПРАКТИКОЙ	7
8.1 Обязанности руководителя учебной практики.....	7
8.2 Обязанности руководителя практики в подготовительный период.....	7
8.3 Обязанности студентов при прохождении учебной практики	7
9.ИНСТРУКЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ	8
9.1 Общие требования охраны труда	8
10. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	9
10.1. Документы необходимые для аттестации по практике.....	9
11.УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ	9
11.1 Основная литература.....	9
11.2 Дополнительная литература	9
11.3. Программное обеспечение и Интернет-ресурсы.....	10
12. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ	10
13.КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ УМЕНИЙ, НАВЫКОВ (В ТОМ ЧИСЛЕ ИЗЯВЛЕННЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ)....	10
по учебной практики «Ознокомительная практика».....	10
КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ТЕКУЩЕЙ АТТЕСТАЦИИ	11
13.1 Контрольные вопросы для промежуточной аттестации (зачёт по учебной практики «Ознокомительная практика»).....	12
13.2 Промежуточная аттестация по практике	12
КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	13

АННОТАЦИЯ

Б2.В.01.01(У) «Ознакомительная практика» для подготовки бакалавра по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность «Технологии продуктов питания из растительного сырья»

Курс, семестр: 1 курс, 2 семестр

Форма проведения практики: групповая концентрированная

Способ проведения: стационарная

Цель практики: закрепление знаний, полученных в ходе теоретических занятий; формирование способности у студентов разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья; развитие способности владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий; владение способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин, умений и навыков в области производства продуктов питания из плодово-ягодного сырья, производства продукции бродильных производств и винодельческой продукции, освоение методов научно-исследовательской работы в данной области.

Задачи практики: ознакомление с сырьевой базой для производства продуктов питания из растительного сырья; ознакомление с промышленными технологиями производства различных групп продуктов питания из растительного сырья; освоение методов контроля качества и безопасности растительного сырья и готовой продукции; освоение методов и технологий лабораторного производства продуктов питания из растительного сырья; освоение методов научных исследований в области пищевого производства; участие в научно-исследовательской работе, проводимой сотрудниками кафедры.

Требования к результатам освоения практики: в результате освоения практики формируются следующие компетенции: УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-2.5; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-6.5; ПКос-1.1; ПКос-4.1.

Краткое содержание практики: – Практика предусматривает следующие этапы: вводный инструктаж; освоение технологий производства продуктов питания из растительного сырья; ознакомление с основными направлениями научно-исследовательской работы в области пищевого производства; планирование НИР; выполнение НИР

Место проведения кафедра Технологии хранения и переработки плодовоовощной и растениеводческой продукции РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева, лаборатория технологий переработки плодовоовощного сырья, кафедра хранения, переработки и товароведения продукции растениеводства.

Общая трудоемкость практики составляет 108 часа (3 зачетные единицы).

Промежуточный контроль по практике: зачет.

1.ЦЕЛЬ ПРАКТИКИ

Целью прохождения практики является получение первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно исследовательской деятельности в области производства продуктов питания из растительного сырья, ознакомление студентов с основными направлениями научной и практической деятельности данной отрасли, определение направления дальнейшей научно-исследовательской работы.

2.ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ

Задачи практики:

- закрепление и расширение теоретических знаний в области технологий производства продуктов питания из растительного сырья;
- ознакомление с сырьевой базой для производства продуктов питания из растительного сырья;
- ознакомление с промышленными технологиями производства различных групп продуктов питания из растительного сырья;
- освоение методов контроля качества и безопасности растительного сырья и готовой продукции;
- освоение методов и технологий лабораторного производства продуктов питания из растительного сырья;
- участие в научно-исследовательской работе, проводимой сотрудниками кафедры;
- сбора, обобщения и представления информации, полученной в ходе практики в виде отчета.

3.КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Прохождение учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности направлено на формирование у обучающихся общепрофессиональных (ОПК) и профессиональных (ПК) компетенций, представленных в таблице 1.

4.МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП БАКАЛАВРИАТА

Для успешного прохождения практики учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности необходимы знания и умения по предшествующим дисциплинам:

Химия (неорганическая и аналитическая, органическая)

История бродильных производств и виноделия/История хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства

Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности является основополагающей для изучения следующих дисциплин (практик):

Процессы и аппараты пищевых производств;
Пищевая микробиология;

Введение в технологию продуктов питания;

Организация технологического потока/Инновационное развитие техники пищевых технологий;

Системы процессов и машин перерабатывающих и пищевых технологий

/ Ретроспектива развития агропищевых технологий.

Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно- исследовательской деятельности входит в состав основной профессиональной образовательной программы высшего образования и учебного плана подготовки

19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья.

Способ проведения практики – стационарная.

Форма проведения практики - групповая, концентрированная.

Место и время проведения практики Основными базами для прохождения учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно- исследовательской деятельности является кафедра Технологии хранения и переработки плодоовощной и растениеводческой продукции РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева, лаборатория технологий переработки плодоовощного сырья. Часть занятий в рамках практики целесообразно провести в экскурсионной форме в структурных подразделениях РГАУ-МСХА и на предприятиях пищевого производства г. Москвы.

Практика проводится во 2 семестре 1 курса согласно календарного учебного графика.

Практика включает в себя занятия на кафедре технологии хранения и переработки плодоовощей, в структурных подразделениях РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева и предприятиях пищевого производства г. Москвы. Прохождение практики обеспечит формирование у студентов необходимых практических знаний и умений, необходимых для дальнейшего освоения программы бакалавриата.

Форма контроля: зачет

Таблица 1

Требования к результатам освоения по программе практики

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или её части)	Индикаторы компетенций	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
				знать	уметь	владеть
1.	УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1 Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи	Методологические подходы к анализу задачи, выделения ее базовых составляющих, осуществления декомпозиции задачи	Анализировать задачу, выделять ее базовые составляющие, осуществлять декомпозицию задачи	Способностью анализировать задач, выделения ее базовых составляющих, осуществления декомпозиции задачи
			УК-1.2 Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи	Методологические подходы к критическому анализу информации, необходимой для решения поставленной задачи	Находить и критически анализировать информацию, необходимую для решения поставленной задачи	Способностью находить и критически анализировать информацию, необходимую для решения поставленной задачи
			УК-1.3 Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки	Методологические подходы к анализу вариантов решения задачи, оценки их достоинств и недостатков	Рассматривать возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки	Способностью рассматривать возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки
			УК-1.4 Грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности	Принципы грамотного и логичного аргументирования собственных суждений	Грамотно, логично, аргументированно формировать собственные суждения и оценки, отличать факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности	Способностью грамотно, логично, аргументированно формировать собственные суждения и оценки, отличать факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности
			УК-1.5 Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи	Методологические подходы к определению и оценке последствий решений задач	Определять и оценивать последствия возможных решений задачи	Способностью определять и оценивать последствия возможных решений задачи
2	УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и	УК-2.1 Формулирует в рамках	Как формулировать в рамках поставленной цели проекта	Формулировать в рамках поставленной цели проекта	Владеет способностями формулировать в рамках

		выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач	совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач	совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач	поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач
			УК-2.2 Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений	Как проектировать решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений	Проектировать решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений	Навыками по проектированию решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений
			УК-2.3 Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время	Как решать конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время	Решать конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время	Способностями решать конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время
			УК-2.4 Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта	Как публично представлять результаты решения конкретной задачи проекта	Публично представлять результаты решения конкретной задачи проекта	Способностями публично представляют результаты решения конкретной задачи проекта
3.	УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1 Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде	Эффективные стратегии сотрудничества для достижения поставленных целей	Использовать эффективные стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определять свою роль в команде	Способностью и навыками эффективной деятельности в командной работе
			УК-3.2 Понимает особенности поведения групп людей в сфере перерабатывающих производств и учитывает их в своей деятельности	Особенности поведения групп людей в сфере перерабатывающих производств	Использовать знания об особенностях поведения групп людей в сфере перерабатывающих производств и учитывать их	Способностью использовать знания об особенностях поведения групп людей в сфере перерабатывающих производств в своей

						профессиональной деятельности
			УК-3.3 Предвидит результаты (последствия) личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата	Подходы к оценке результатов и последствий личных действий и их планирования для достижения заданного результата	Предвидеть результаты (последствия) личных действий и планировать последовательность шагов для достижения заданного результата	Способностью предвидеть результаты (последствия) личных действий и планировать последовательность шагов для достижения заданного результата
			УК-3.4 Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом в презентации результатов работы команды	Принципы взаимодействия с членами профессиональных коллективов, обмен знаниями и опытом с целью повышения эффективности их деятельности.	Осуществлять взаимодействие с членами профессиональных коллективов в рамках своей трудовой деятельности.	Способностью эффективно взаимодействовать с членами профессионального коллектива
4.	УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.1 Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы	Личностные ресурсы и их пределы в области профессиональной деятельности	Применять знания о своих ресурсах и их пределах для успешного выполнения профессиональных функций	Способностью применять знания о своих ресурсах и их пределах для успешного выполнения профессиональных функций
			УК-6.2 Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	Подходы к планированию перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	Осуществлять планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	Способностью планировать перспективные цели собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда
			УК-6.3 Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных	Подходы к реализации намеченных целей деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей,	Реализовывать намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста,	Способностью реализовывать намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей,

			возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труд	временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда
			УК-6.4 Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата	Методы оценки эффективности использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата	Критически оценивать эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно результата	Способностью критически оценивать эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата
			УК-6.5 Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков	Базовые принципы самообразования	Использовать предоставленные возможности для получения новых знаний и навыков	Способностью к приобретению новых знаний и навыков
5.	ПКос-1	Способен владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья	ПКос-1.1 Знает назначение, принцип действия и устройство оборудования и приборов, использующихся в производстве продуктов питания из растительного сырья	Материально-техническую базу предприятий, осуществляющих производство продуктов питания из растительного сырья	Осуществлять подбор оборудования и компоновку производственных линий предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья	Практическими навыками в области подбора оборудования и компоновки производственных линий предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья
6.	ПКос-4	Способен осуществлять контроль качества на всех этапах технологического процесса для организации его рационального ведения	ПКос-4.1 Способен определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение,	определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства	определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства	способами определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов

			эффективность и надежность процессов производства			производства
--	--	--	---	--	--	--------------

5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Таблица 2

Трудоёмкость учебной практики

Зачётных единиц	Трудоёмкость, часов		
	Всего	Практической работы	Самостоятельной работы
3	108	60	48

5.2 Структура учебной практики

№ дня	Содержание этапов практики	Виды учебной работы студентов	Объем, часов
1	Вводный инструктаж	Вводный инструктаж. Определение целей и задач учебной практики, порядок ее проведения. Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по пожарной безопасности.	5
2-3	Экскурсии по структурным подразделениям РГАУ-МСХА	Посещение УНПЦ «Овощная опытная станция имени В.И. Эдельштейна» и Лабораторию плодководства	10
4	Изучение материальной базы Лаборатории технологий переработки плодоовощного сырья	Ознакомление с назначением, устройством, принципом действия и правилами эксплуатации технологического оборудования, размещенного в Лаборатории технологий переработки плодоовощного сырья	5
5-6	Лабораторное производство продуктов питания из плодоовощного сырья	Изучение технологий, осуществление расчетов согласно технологическим инструкциям и осуществление лабораторного производства продукции согласно выполненным расчетам	10
7-8	Освоение методов контроля качества и безопасности плодоовощного сырья и готовой продукции	Работа с НД, регламентирующей методы показателей качества и безопасности плодоовощной продукцией, освоение методик, лабораторное определение показателей качества и безопасности в сырье и готовой продукции в соответствии с заданием преподавателя.	10
9	Экскурсии на предприятия пищевого производства г. Москвы.	Ознакомление с промышленными технологиями пищевого производства.	5
10-12	Участие в НИР, проводимой кафедрой ТХППО	Участие в НИР в соответствии с заданием руководителя практики.	15
ИТОГО			60

5.3 Содержание практики по дням прохождения

День 1

Краткое описание практики Вводный инструктаж. Разъяснение целей и задач учебной практики, порядок ее проведения. Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по противопожарной безопасности.

Формы текущего контроля Контроль посещаемости. Контроль заполнения дневника практики. Контроль записей в журнале инструктажа по технике безопасности и пожарной безопасности.

День 2-3

Краткое описание экскурсионные занятия в подразделениях РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева - УНПЦ «Овощная опытная станция имени В.И. Эдельштейна» и Лабораторию плодовоовощеводства. Изучение видового и сортового ассортимента овощных и плодовых культур представленных на демонстрационных участках, ознакомление с их биологическими особенностями, агротехникой, потребительскими и технологическими характеристиками продукции, возможностью использования в качестве сырья для производства продуктов питания.

Формы текущего контроля Контроль посещаемости. Проведение опроса по окончании занятия с выставлением оценки.

День 4

Краткое описание занятие в Лаборатории технологий переработки плодовоовощного сырья. Ознакомление с технологическим оборудованием лаборатории – технологическими линиями по производству солено-квашеной, сушеной, быстрозамороженной плодовоовощной продукции, стерилизованных консервов. Изучение технической документации на оборудование, входящее в состав технологических линий. Выполнение работ по подготовке технологических линий к работе.

Задание 1. Освоение методик по расчету рецептур плодовоовощных продуктов при их переработке.

Формы текущего контроля Контроль посещаемости. Проведение опроса по окончании занятия с выставлением оценки.

День 5-6

Краткое описание работа в Лаборатории технологий переработки плодовоовощного сырья. Изучение технологических схем производства квашеной капусты и плодово-ягодных компотов. Проведение расчетов потребности в сырье и материалах согласно технологическим инструкциям.

Осуществление лабораторного производства вышеуказанных видов продуктов питания из плодовоовощного сырья.

Задание 2. Умение выполнения технологических операций по предварительной обработке плодовоовощного сырья и растениеводческой продукции с использованием технологического оборудования при различных способах переработки.

Формы текущего контроля Контроль посещаемости. Проведение опроса по окончании занятия с выставлением оценки.

День 7-8

Краткое описание работа в аналитической лаборатории кафедры ТХППО. Изучение методов контроля качества и безопасности плодовоовощного сырья. Освоение методов определения в сырье и готовой продукции массовой доли сухих веществ - термогравиметрическим по ГОСТ 28561-90 и растворимых - рефрактометрическим методом по 28562-90; нитратов - ионометрическим методом по ГОСТ 29270-95. Самостоятельное определение вышеуказанных показателей в образцах сырья и готового продукта.

Задание 3. Освоение инструментальных методов контроля качества свежих плодов и овощей в период хранения и методик лабораторных исследований при переработки плодоовощной продукции и продукции растениеводства.

Формы текущего контроля Контроль посещаемости. Проведение опроса по окончании занятия с выставлением оценки.

День 9

Краткое описание экскурсии на предприятия пищевого производства г. Москвы. Изучение промышленных технологий производства продуктов питания из растительного сырья, винодельческой продукции, пива, кваса, кондитерских изделий. Ознакомление с основными направлениями отрасли пищевого производства.

Формы текущего контроля Контроль посещаемости. Проведение опроса по окончании занятия с выставлением оценки.

День 10-12

Краткое описание ознакомление с основными направлениями научно- исследовательской деятельности в области производства продуктов питания из растительного сырья, участие в научно-исследовательской работе, проводимой кафедрой Технологии хранения и переработки плодов и овощей и кафедрой хранения, переработки и товароведения продукции растениеводства, самостоятельное выполнение работ по постановке научного эксперимента, проведение учетов, наблюдений, измерений, оформление первичной документации по НИР.

Задание 4. Применение методик по закладке экспериментов в области хранения и переработки плодоовощной продукции, переработки продукции растениеводства и производству продуктов питания из растительного сырья.

Формы текущего контроля Контроль посещаемости. Проведение опроса по окончании занятия с выставлением оценки.

6.ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ, НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ И НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ

НА ПРАКТИКЕ

Таблица 4

Образовательные технологии, используемые на практике

№ дня практики	Образовательные технологии
1-12	<i>По преобладающим (доминирующим) методам и способам обучения:</i> наглядные, практические, исследовательские, индивидуальные. <i>По основному методологическому подходу:</i> информационные, исследовательские, компетентностные.

7.УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ АМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ НА ПРАКТИКЕ

Таблица 5

Самостоятельное изучение тем

День практики	Название тем для самостоятельного изучения	Объём, часов
5-6	Технологии производства консервированных продуктов из плодоовощного сырья	40
10-12	Направления НИР в области производства продуктов питания из растительного сырья	8
ИТОГО		48

8.ОРГАНИЗАЦИЯ И РУКОВОДСТВО ПРАКТИКОЙ

8.1 Обязанности руководителя учебной практики

Назначение. Руководитель практики на кафедре назначается распоряжением заведующего кафедрой из числа профессоров, доцентов и опытных преподавателей по представлению заведующего кафедрой или декана факультета.

В исключительных случаях допускается назначение руководителей из числа опытных штатных научных сотрудников или инженеров кафедры, систематически ведущих занятия со студентами данного курса.

Ответственность. Руководитель практики отвечает перед заведующим кафедрой, деканом (заместителем декана по практике) и проректором по учебной работе за организацию и качественное проведение практики, и выполнение студентами программы практики. Руководитель практики несет ответственность за правильное расходование средств, выделенных на проведение практики, обеспечивает соблюдение правил охраны труда и техники безопасности при проведении практики, правил трудовой и общественной дисциплины всеми практикантами.

8.2 Обязанности руководителя практики в подготовительный период.

В подготовительный период руководитель обязан:

1. Получить от заведующего кафедрой или декана факультета указания по подготовке и проведению практики.
2. Изучить программу практики и учебно-методическую документацию по практике, получить дневники практики.
3. Детально ознакомиться с особенностями прохождения студентами практики.

8.3 Обязанности студентов при прохождении учебной практики

При прохождении практики студенты обязаны:

1. Систематически и глубоко овладевать практическими навыками по избранному направлению.
2. Получить на кафедре проводящей практику консультацию и инструктаж по всем вопросам организации практики, в т.ч. по технике безопасности.
3. Посещать в обязательном порядке все виды практики и выполнять в установленные сроки все виды заданий, предусмотренных программами практики.
4. Бережно и аккуратно относиться к мебели, оборудованию, инвентарю, приборам, учебным пособиям, книгам. Студентам запрещается без разрешения администрации организации - базы практики выносить предметы и различное оборудование из лабораторий, учебных и других помещений.
5. Поддерживать чистоту и порядок во всех учебных, учебно- производственных и производственных помещениях, принимать участие в их уборке на началах самообслуживания

в установленном в месте прохождения практики порядке.

б. При неявке на практику (или часть практики) по уважительным причинам обучающиеся обязаны поставить об этом в известность деканат факультета и в первый день явки в университет представить данные о причине пропуска практики (или части практики). В случае болезни обучающийся представляет в деканат факультета справку установленного образца соответствующего лечебного учреждения.

9. Инструкция по технике безопасности

9.1 Общие требования охраны труда

К самостоятельной работе допускаются лица в возрасте, установленном для конкретной профессии (вида работ) ТК и Списком производств, профессий и работ с тяжелыми и вредными условиями труда, на которых запрещается применение труда женщин, и Списком производств, профессий и работ с тяжелыми и вредными условиями, на которых запрещено применение труда лиц моложе 18 лет.

Поступающие должны проходить предварительный медицинский осмотр и, при необходимости, периодический осмотр и противоэнцефалитные прививки. После этого – обучение по охране труда: вводный инструктаж, первичный на рабочем месте с последующей стажировкой и в дальнейшем - повторный, внеплановый и целевой инструктажи; раз в год - курсовое обучение.

К управлению машиной, механизмом и т.д. допускаются лица, имеющие специальную подготовку.

Работник обязан соблюдать правила трудового внутреннего распорядка, установленные для конкретной профессии и вида работ, режим труда и отдыха, правила пожарной и электробезопасности.

Опасные и вредные производственные факторы: движущиеся машины, агрегаты, вращающиеся части и режущие рабочие органы машин, механизмов, низкие температуры, повышенные уровни вибрации, шума, загазованности, запыленности, недостаток освещенности.

Действие неблагоприятных факторов: возможность травмирования и получения общего или профессионального заболевания, недомогания, снижение работоспособности.

Для снижения воздействия на работников опасных и вредных производственных факторов работодатель обязан: обеспечить их бесплатно спецодеждой, спецобувью, предохранительными приспособлениями по профессиям, видам работ в соответствии с действующими Типовыми отраслевыми нормами бесплатной их выдачи и заключенными коллективными договорами, проведение прививок от клещевого энцефалита и иных профилактических мероприятий травматизма и заболеваемости.

Работник обязан: выполнять работу, по которой обучен и проинструктирован по охране труда и на выполнение которой он имеет задание; выполнять требования инструкции по охране труда, правила трудового внутреннего распорядка, не распивать спиртные напитки, курить в отведенных местах и соблюдать требования пожарной безопасности; работать в спецодежде обуви, правильно использовать средства индивидуальной и групповой защиты, знать и соблюдать правила проезда в пассажирском транспорте.

При несчастном случае необходимо: оказать пострадавшему первую помощь (каждый работник должен знать порядок ее оказания и назначение лекарственных препаратов индивидуальной аптечки); по возможности сохранить обстановку случая, при необходимости вызвать скорую помощь и о случившемся доложить непосредственному руководителю работ.

Обо всех неисправностях работы механизмов, оборудования, нарушениях технологических режимов, ухудшении условий труда, возникновении чрезвычайных ситуаций сообщить администрации и принять профилактические меры по обстоятельствам, обеспечив собственную безопасность.

В соответствии с действующим законодательством работник обязан выполнять требования инструкций, правил по охране труда, постоянно и правильно использовать средства индивидуальной и групповой защиты. Своевременно проходить предварительные и периодические медицинские осмотры, противозенцефалитные прививки и иные меры профилактики заболеваемости и травматизма. В случае установления нарушения, что привело к несчастному или иному случаю нарушения здоровья, может быть установлена частичная вина самого пострадавшего и смешанная ответственность со снижением процента оплаты листка нетрудоспособности, а если это привело к тяжелым последствиям для окружающих – мера ответственности, установленная действующим законодательством.

10. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

10.1. Документы необходимые для аттестации по практике

В период прохождения учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-педагогической деятельности ведется журнал посещаемости студентов и оценочная ведомость.

11. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

11.1 Основная литература

1. Пискунова, Н. А. Технологии хранения и переработки плодов и овощей: учебник / Н. А. Пискунова, С. А. Масловский, Л. Э. Гунар ; Российский государственный аграрный университет - МСХА имени К. А. Тимирязева. – Москва : РГАУ-МСХА имени К. А. Тимирязева, 2018. – 210 с.
2. Лабораторно-практические занятия по курсу "Технология хранения плодов, овощей и продуктов их переработки" : учебное пособие / С. А. Масловский [и др.] ; Российский государственный аграрный университет - МСХА имени К. А. Тимирязева (Москва). - Москва : РГАУ-МСХА им. К. А. Тимирязева, 2015. - 163 с.
3. Консервирование овощей, плодов и ягод : учебное пособие / Н. А. Пискунова, С. А. Масловский, Л. Э. Гунар ; Российский государственный аграрный университет - МСХА имени К. А. Тимирязева (Москва). - Москва : РГАУ-МСХА им. К. А. Тимирязева, 2016.
4. Мороз, Н.Н. Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции : [учеб. пособие] / Б.С. Убушаев; Н.Н. Мороз .— Элиста : Калмыцкий государственный университет, 2013 .— 150 с. : ил. — Библиогр.: с. 150 .— URL: <https://lib.rucont.ru/efd/298032> (дата обращения: 26.01.2022)
5. Медведева, З. М. Технология хранения и переработки продукции растениеводства : учебное пособие / З. М. Медведева, Н. Н. Шипилин, С. А. Бабарыкина. — Новосибирск : НГАУ, 2015. — 340 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/71641> (дата обращения: 26.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

11.2 Дополнительная литература

1. Федоренко, В.Ф. Перспективные технологии послеуборочной обработки и хранения зерна : науч. аналит. обзор / В.Я. Гольпяпин; В.Ф. Федоренко .— Москва : ФГБНУ "Росинформагротех", 2017 .— 200 с. : ил. — Авт. указаны на обороте тит. л.; Библиогр.: с. 188-193 .— ISBN 978-5-7367-1279-3 .— URL: <https://lib.rucont.ru/efd/653961> (дата обращения: 26.01.2022).

2. Технология хранения и переработки плодов и овощей : учебное пособие / М. В. Селиванова, Е. С. Романенко, И. П. Барабаш [и др.]. — Ставрополь : СтГАУ, 2017. — 80 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/107224> (дата обращения: 26.01.2022). — Режим доступа: для авториз. Пользователей.

3. Биохимия растительного сырья : учебное пособие / Л. Э. Гунар, Н. А. Пискунова, С. А. Масловский, Р. В. Сычев ; Российский государственный аграрный университет - МСХА имени К. А. Тимирязева (Москва). - Москва : РГАУ-МСХА им. К. А. Тимирязева, 2016. - 144 с.

4. Наумова, М. П. Хранение, транспортировка, предпродажная подготовка и реализация продукции растениеводства : учебник для СПО / М. П. Наумова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 216 с. — ISBN 978-5-8114-8173-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/183159> (дата обращения: 26.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

11.3. Программное обеспечение и Интернет-ресурсы

1. <http://www.ovoport.ru/> - Овощной портал (открытый доступ)
2. <http://www.konservatsiya.ru> – Консервный бизнес (открытый доступ)
3. <http://welikepotato.ru> – Картофельный союз (открытый доступ)
4. <http://www.fruit-inform.com/ru>- АПК-ИНФОРМ-Овощи и фрукты (открытый доступ)
5. <http://www.elibrary.ru> - научная электронная библиотека (открытый доступ) ;
6. www.cnsheb.ru – центральная научная сельскохозяйственная библиотека (открытый доступ)

12. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

Для проведения учебной практики следует использовать:

Лабораторное оборудование кафедры технологии хранения и переработки плодов и овощей, включающее весы технические и аналитические, шкаф сушильный, рефрактометр лабораторный, ионметр-нитратомер, комплект лабораторной посуды.

Технологическое оборудование лаборатории технологий переработки плодоовощного сырья - линии по производству сушеной и быстрозамороженной продукции - машины для очистки, измельчения плодоовощного сырья, бланширователь, скороморозильный аппарат, сушильные шкафы, упаковочная машина-полуавтомат; для производства плодоовощных консервов - автоклав периодического действия.

13. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ УМЕНИЙ, НАВЫКОВ (В ТОМ ЧИСЛЕ И ЗАЯВЛЕННЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ)

Контрольные вопросы для текущей аттестации по учебной практике «Ознокомительная практика»

Текущая аттестация по разделам учебной практики проводится путем контроля посещаемости и ежедневных опросов по тематике занятий с выставлением оценок.

1. Основы техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования для

- переработки плодоовощного сырья.
2. Нормы техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования винодельческого производства.
 3. Меры противопожарной безопасности при выполнении программы практики.
 4. Санитарно-гигиенические нормы к предприятиям консервного производства.
 5. Технические характеристики и принципы действия мини-технологического оборудования «Лаборатории переработки плодоовощного сырья» кафедры ТХПО.
 6. Требования к качеству плодоовощного сырья для переработки.
 7. Биохимический состав плодов и овощей. Влияние сухих веществ на технологические свойства плодоовощного сырья.
 8. Содержание сахаров в плодах и овощах. Полисахариды. Показатели качества плодов и овощей обуславливающие крахмалом и целлюлозой.
 9. Пектиновых вещества плодов и овощей. Значение пектина при переработке плодового сырья.
 10. Органические кислоты плодов и овощей, их влияние при переработке плодоовощного сырья.
 11. Стерилизация и пастеризация консервов, количественные показатели.
 12. Формула стерилизации и ее применение.
 13. Стерилизация методом горячего розлива.
 14. Технология асептического консервирования.
 15. Назовите основные факторы, влияющие на качество плодоовощной продукции.

Критерии оценивания результатов текущей аттестации

Таблица 4

Оценка	Критерии оценивания
Высокий уровень «5» (отлично)	оценку «отлично» заслуживает студент, освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал без пробелов; выполнивший все задания, предусмотренные учебным планом на высоком качественном уровне; практические навыки профессионального применения освоенных знаний сформированы.
Средний уровень «4» (хорошо)	оценку «хорошо» заслуживает студент, практически полностью освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не оценены максимальным числом баллов, в основном сформировал практические навыки.
Пороговый уровень «3» (удовлетворительно)	оценку «удовлетворительно» заслуживает студент, частично с пробелами освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, многие учебные задания либо не выполнил, либо они оценены числом баллов близким к минимальному, некоторые практические навыки не сформированы.
Минимальный уровень «2» (неудовлетворительно)	оценку «неудовлетворительно» заслуживает студент, не освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не выполнил, практические навыки не сформированы.

13.1 Контрольные вопросы для промежуточной аттестации (зачёт по учебной практики «Ознакомительная практика»)

1. Технология стерилизации консервов в автоклавах.
2. Технология производства компотов.
3. Технология производства натуральных овощных консервов.
4. Виды закусовых консервов. Особенности технологии изготовления.
5. Технология производства овощной икры.
6. Консервирование плодов и ягод сахаром. Сущность метода. Виды консервов. Особенности технологии.
7. Технологические особенности изготовления и товарные качества следующих продуктов: желе, повидло, джем, конфитюр, варенье, цукаты.
8. Технология изготовления варенья. Товарные качества готового продукта.
9. Технологические особенности изготовления цукатов.
10. Технологические особенности изготовления соков.
11. Особенности технологии изготовления плодового сока без мякоти. способы осветления соков.
12. Технология изготовления плодовых соков с мякотью. Дайте определение продукту – «фруктовый нектар»
13. Особенности технологии изготовления концентрированных и восстановленных фруктовых соков. Особенности маркировки соков. Требование необходимой информация на потребительской упаковке.
14. Причина порчи консервов, бомбажа консервов, плоскокислот брожения. 15. Признаки порчи консервов. Что является причиной плоского скисания?
16. Применение ферментных препаратов при переработке плодов и овощей. Ферментные препараты при изготовлении соков?
17. Применение электроплазмолитизации при производстве соков. Цель применения мацерирующих ферментных комплексов, их состав.
18. Осветление соков традиционным способом. Особенности осветления соков с применением ультразвуковой обработки.

13.2 Промежуточная аттестация по практике

Промежуточная аттестация по учебной практике проводится руководителями практики - преподавателями кафедры технологии хранения и переработки плодов и овощей и кафедры хранения, переработки и товароведения продукции растениеводства. По итогам защиты выставляется «зачет».

«Зачет» получает студент, полностью выполнивший программу практики. Студенты, не выполнившие программы практик по уважительной причине, направляются на практику вторично, в свободное от учебы время, либо практика переносится на следующий год с оформлением соответствующего приказа.

Студенты, не выполнившие программы практик без уважительной причины, или получившие отрицательную оценку отчисляются из Университета как имеющие академическую задолженность в порядке, предусмотренном Уставом Университета. **Промежуточная аттестация по практике – зачет.**

Критерии оценивания результатов промежуточной аттестации учебной практики.

Таблица 5

Оценка	Критерии оценивания
Практика зачтена	Обобщая все выполненные задания, устные ответы практика зачтена, если студент, проходивший практику освоил знания, умения, компетенции и теоретический материал без пробелов; выполнил все задания, предусмотренные учебным планом на высоком качественном уровне; практические навыки профессионального применения освоенных знаний сформированы.
Практика не зачтена	Практика не зачтена, если студент, проходивший практику, не освоил знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не выполнил, практические навыки профессионального применения освоенных знаний еще не сформированы.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программу разработал:

Гаспарян Ш.В., кандидат с.-х. наук, доцент

РЕЦЕНЗИЯ

на программу учебной практики Б2.В.01.01(У) «Ознакомительная практика» ОПОП ВО по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Технология продуктов из растительного сырья»

(квалификация выпускника - бакалавр)

Волошиной Еленой Сергеевной, доцентом кафедры управления качеством и товароведения продукции ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева» (далее по тексту рецензент) проведена рецензия программы учебной практика «Ознокомительная практика» ОПОП ВО по направлению 19.03.02 – «Продукты питания из растительного сырья», направленностям (профилям) –) «Технология продуктов из растительного сырья», (квалификация выпускника - бакалавр), разработанной в ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет - МСХА имени К. А. Тимирязева», на кафедре технологии хранения и переработки плодоовощей и растениеводческой продукции (разработчики: Гаспарян Шаген Вазгенович, доцент, к. с.-х. наук).

Рассмотрев представленные на рецензию материалы, рецензент пришел к следующим выводам:

1. Предъявленная программа учебной практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно- исследовательской деятельности (далее по тексту Программа) соответствует требованиям ФГОС ВО по направлению 19.03.02 – «Продукты питания из растительного сырья», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «17» 08.2020 г. № 1041

Программа содержит все основные разделы, соответствует требованиям к нормативно- методическим документам, предъявляемых к программе ФГОС ВО.

2. Представленные в Программе цели практики соответствуют требованиям ФГОС ВО направления 19.03.02 – «Продукты питания из растительного сырья»

3. В соответствии с Программой за учебной практикой закреплено, 4 универсальные (УК), и 2 профессиональные (ПКос) **компетенций**. Учебная практика «Ознокомительная практика» представленная Программа способна реализовать их в объявленных требованиях.

4. Результаты обучения, представленные в Программе в категориях знать, уметь, владеть соответствуют специфике и содержанию практики и демонстрируют возможность получения заявленных результатов.

5. Общая трудоёмкость производственной технологической практики составляет 3 зачётных единиц (108 часов), что соответствует требованиям ФГОС ВО.

6. Представленная Программа предполагает использование современных образовательных технологий, используемых при реализации различных видов учебной работы. Формы образовательных технологий соответствуют специфике практики.

7. Формы оценки знаний, представленные в Программе, соответствуют специфике практики и требованиям к выпускникам.

8. Учебно-методическое обеспечение практики представлено: основной литературой – 5 источников, дополнительной литературой – 7 наименований, программное обеспечение и Интернет-ресурсы – 6 источников и соответствует требованиям ФГОС ВО направления

19.03.02 – «Продукты питания из растительного сырья».

. 10. Материально-техническое обеспечение практики соответствует специфике практики и обеспечивает использование современных образовательных методов обучения.

ОБЩИЕ ВЫВОДЫ

На основании проведенной рецензии можно сделать заключение, что характер, структура и содержание программы учебной практики «Ознакомительная практика» ОПОП ВО по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленности) «Технология продуктов из растительного сырья» (квалификация выпускника – бакалавр), разработанная доцентами кафедр технологии хранения и переработки плодоовощной и растениеводческой продукции, к.с.-х.н., доцентом Гаспаряном Ш.В. соответствует требованиям ФГОС ВО, и современным требованиям экономики, рынка труда и позволит при её реализации успешно обеспечить формирование заявленных компетенций.

Рецензент: Волошина Е.С., доцент кафедры управления качеством и товароведения продукции ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева

_____ «__» _____ 20 г.
(подпись)