

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Бакин Игорь Алексеевич
Должность: И.о. директора технологического института
Дата подписания: 01.09.2025 16:24:33
Уникальный программный ключ:
f2f55155d93070680671f110001e1db20b6e03e



**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

И.А. Бакин



“ 25 ” 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Б2.В.01.05(У) «Технологическая практика по хранению и переработке
продукции плодоовощной и растениеводческой продукции»

для подготовки бакалавров

ФГОС ВО

Направление 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Направленность: Предпринимательство в производстве и переработке
растениеводческой продукции, Безопасность и качество
сельскохозяйственного сырья и продовольствия

Курс 2

Семестр 4

Форма обучения: очная

Год начала подготовки: 2025

Москва, 2025

Разработчик (и): Нугманов А.Х.Х., проф., д.т.н. кафедры ТХППОиРП

А.Х.Х. Нугманов
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«27» 08 2025 г.

Рецензент: Красуля О.Н., д.т.н., профессор

О.Н. Красуля

«27» 08 2025 г.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО, профессионального стандарта 22.003 13.017 «Агроном» и учебного плана по направлению/специальности подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья»

Программа обсуждена на заседании кафедры технологии хранения и переработки плодовоовощной и растениеводческой продукции
Протокол № 1 от «27» 08 2025 г.

И.о. зав. кафедрой Нугманов А.Х.Х., д.т.н., профессор

А.Х.Х. Нугманов
«27» 08 2025 г.

Согласовано:

Председатель учебно-методической комиссии технологического института Дунченко Н.И., д.т.н., профессор

Н.И. Дунченко

«28» 08 2025 г.

И.о. зав. кафедрой технологии хранения и переработки плодовоовощной и растениеводческой продукции Нугманов А.Х.Х., д.т.н., профессор

А.Х.Х. Нугманов

«27» 08 2025 г.

Зав. отделом комплектования ЦНБ

А.А. Сидорова
«27» 08 2025 г.
(подпись)

АННОТАЦИЯ

Б2.О.01.05(У) «Технологическая практика по хранению и переработке плодовоовощной и растениеводческой продукции»
 для подготовки бакалавров по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленностям «Предпринимательство в производстве и переработке растениеводческой продукции», «Безопасность и качество сельскохозяйственного сырья и продовольствия»

Курс 2, семестр 4.
Форма проведения практики – дискретная (распределоченная), групповая.
Способ проведения: стационарная, выездная.
Цель практики: овладение умениями и навыками организации и реализации современных технологий и приобретение опыта самостоятельной профессиональной деятельности.

Задачи практики:
 –обеспечение практического изучения процессов производства и переработки хранения и переработки продукции растениеводства;
 –обеспечение практического изучения процессов производства переработки хранения и переработки продукции плодовоовощного сырья и применения нормативных и технических документов, в которых установлены требования к безопасности и качеству сельскохозяйственного сырья и продукции его переработки;
 –обеспечение практического изучения процессов производства и переработки хранения и переработки продукции животноводства;
 –изучение практического применения методов идентификации, оценки соответствия продукции установленным требованиям и заявленным характеристикам в сопроводительных документах;
 –разработка и реализация мероприятий по формированию и сохранению качества и безопасности сельскохозяйственной продукции;
 –формирование профессионального интереса, чувства ответственности и уважения к выбранной профессии.

Требования к результатам освоения практики: в результате освоения практики формируются следующие компетенции: ОПК-1.1; ОПК-2.1.

Краткое содержание практики – практика предусматривает предварительный, основной и заключительный этапы прохождения практики.

Место и время проведения практики – структурные подразделения образовательных организаций высшего образования (в т.ч. РГАУ – МСХА им. К.А. Тимирязева) и научно-исследовательских организаций или предприятия пищевой и перерабатывающей промышленности, предприятия агропромышленного комплекса страны.

Общая трудоемкость практики составляет 2 зач. ед. (72 часов).
Промежуточный контроль по практике: зачет.

Содержание

АННОТАЦИЯ.....	1
1. ЦЕЛЬ ПРАКТИКИ.....	1
2. ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ.....	1
3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ.....	1
4. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП БАКАЛАВРИАТА.....	1
5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ.....	1
6. ОРГАНИЗАЦИЯ И РУКОВОДСТВО ПРАКТИКОЙ.....	1
6.1. Обязанности руководителя практики.....	1
6.1. Обязанности студентов при прохождении практики.....	1
6.1. Руководитель практики от кафедры.....	1
6.1. Обязанности обучающихся в при прохождении практики.....	1
6.2. Инструкции по технике безопасности.....	1
6.2.1. Общие требования охраны труда.....	1
7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ.....	1
7.1. Документы, необходимые для аттестации по практике.....	1
7.2. Общие требования, структура отчета и правила его оформления.....	1
8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ.....	1
8.1. Основная литература.....	1
8.2. Дополнительная литература.....	1
8.3. Программное обеспечение и Интернет-ресурсы.....	1
9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ.....	1
10. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ УМЕНИЙ, НАВЫКОВ.....	1
11. ПРИЛОЖЕНИЯ.....	1

Требования к результатам освоения по программе практики

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (при её части)	Индикаторы компетенций	знать	уметь	владеть
1.	ОПК-1	Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий	ОПК-1.1. Демонстрирует знание основных законов математических и естественнонаучных, применимо для решения типовых задач профессиональной деятельности	основных законов математических и естественных наук; подходы по их применению для решения типовых задач профессиональной деятельности	применять знания основных законов математических и естественных наук, необходимых для решения типовых задач профессиональной деятельности	уменьшить применение знание основных законов математических и естественных наук, необходимых для решения типовых задач профессиональной деятельности
2.	ОПК-2	Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальное документацию в профессиональной деятельности	ОПК-2.1. Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности в области сельского хозяйства	методы поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности в области сельского хозяйства	пользоваться методами поиска и анализа правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности в области сельского хозяйства	методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности в области сельского хозяйства

7

1. Цель практики
Цель прохождения практики «Технологическая практика по хранению и переработке плодовоощной и растениеводческой продукции» - овладение умениями и навыками организации и реализации современных технологий и приобретение опыта самостоятельной профессиональной деятельности.

Выбор мест прохождения практик для лиц с ограниченными возможностями здоровья производится с учётом состояния здоровья обучающихся и требованиями по доступности.

2. Задачи практики

Задачи практики:
 –обеспечение практического изучения процессов производства и переработки хранения и переработки продукции растениеводства;
 –обеспечение практического изучения процессов производства и переработки хранения и переработки продукции плодовоощной и овощеводства;
 –обеспечение практического изучения процессов производства и переработки хранения и переработки продукции животноводства;
 –изучение применения нормативных и технических документов, в которых установлены требования к безопасности и качеству сельскохозяйственного сырья и продукции его переработки;
 –изучение практического применения методов идентификации, оценки соответствия продукции установленным требованиям и заявленным характеристикам в сопроводительных документах;
 –разработка и реализация мероприятий по формированию и сохранению качества и безопасности сельскохозяйственной продукции;
 –формирование профессионального интереса, чувства ответственности и уважения к выбранной профессии.

3. Компетенции обучающихся, формируемые в результате прохождения

практики
 Прохождение практики Б2.О.01.05 (У) «Технологическая практика по хранению и переработке плодовоощной и растениеводческой продукции» направлено на формирование у обучающихся 2 общепрофессиональные компетенции: ОПК-1.1; ОПК-2.1 (таблица 1).

сельскохозяйственного сырья и продовольствия, Цифровые технологии в АПК, Безопасность жизнедеятельности, технология переработки и хранения продукции животноводства, Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции, Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий.

Форма проведения практики – дискретная (рассредоточенная), групповая.
Способ проведения: стационарная, выездная.
Форма контроля: зачет.

5. Структура и содержание практики

Таблица 2

Распределение часов практики «Технологическая практика» по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоёмкость	
	Всего	по семестрам
	2	4 семестр
Общая трудоёмкость по учебному плану, в зач.ед.		2
в часах	72	72
Контактная работа, час.	40	40
Самостоятельная работа практиканта, час.	32	32
Форма промежуточной аттестации		зачет

Таблица 3

Структура технологической практики

№ п/п	Содержание этапов практики	Формируемые компетенции
1	Подготовительный: - инструктаж по вопросам охраны труда, пожарной безопасности; - ознакомительная лекция, правила внутреннего распорядка.	ОПК-1.1, ОПК-2.1
2	Основной: - сбор материала, - обработка материала, - подготовка отчета по практике.	ОПК-1.1, ОПК-2.1
3	Заключительный: - обработка и анализ полученной информации; - подготовка отчета по практике; - подготовка к зачету	ОПК-1.1, ОПК-2.1

Содержание практики

Для учебной практики:

При прохождении практики на кафедре или в подразделенных университетах Контактная работа предусматривает следующие виды работы педагогов кафедры с практикантами:
 - инструктаж по общим вопросам организации практики;

4. Место практики в структуре ОПОП бакалавриата

Для успешного прохождения производственной практики необходимы знания и умения по предшествующим дисциплинам:

- курс: введение в профессиональную деятельность, Химия; Физика; Технология производства продукции растениеводства, Технология производства продукции животноводства, математика и математическая;
- курс: Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции, Научные основы безопасности и качества сельскохозяйственного сырья и продовольствия, Микробиология, Технология производства продукции растениеводства, Растениеводство, Кормопроизводство, Фитопатология, Энтомология и защита растений, Технология производства продукции животноводства, Производство продукции животноводства, Кормление сельскохозяйственных животных и технология кормов, Биохимия сельскохозяйственной продукции, Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства, Процессы и аппараты перерабатывающих производств, Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия, Научные основы переработки продукции животноводства, методы и средства измерений.

Практика Б2.О.01.05 (У) Технологическая практика по хранению и переработке плодовошной и растениеводческой продукции

входит в состав основной профессиональной образовательной программы высшего образования и учебного плана подготовки по направлению 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», направленностей «Технология производства, хранения и переработки растениеводства», «Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства», «Безопасность и качество сельскохозяйственного сырья и продовольствия».

Технологическая практика является основополагающей для изучения следующих дисциплин: Управление качеством продукции, Правоведение, безопасность и качество зерна и продуктов его переработки, Современные методы исследования и идентификация сельскохозяйственного сырья и продовольствия, Сенсорный анализ сельскохозяйственного сырья и продовольствия, Управление технологическими рисками при переработке и хранении мясной и рыбной продукции, Научные основы переработки продукции растениеводства, научные основы переработки плодовошной и овощеводства, Математика и математическая статистика, Математическая статистика, Технология хранения продукции растениеводства, Технология переработки продукции растениеводства, Технология перерабатывающих производств, Физиология питания, Безопасность и качество плодовошной продукции, Системы обеспечения безопасности и качества сельскохозяйственного сырья и продовольствия, Управление технологическими рисками при переработке и хранении молока и молочной продукции, Безопасность и качество пищевых добавок и ингредиентов, Современные упаковочные материалы при хранении

6	требования к оформлению отчетов по результатам прохождения практики, аналитической или исследовательской работы
---	---

6. Организация и руководство практикой

6.1. Руководитель практики от кафедры Назначение.

Для руководства практикой студента, проводимой в Университете, назначается руководитель (руководители) практики из числа профессорско-преподавательского состава Университета.

Для руководства практикой студента, проводимой в профильной организации, назначаются руководитель (руководители) практики из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу Университета, организующей проведение практики, и руководитель (руководители) практики из числа работников профильной организации.

Ответственность.

Руководитель практики отвечает перед заведующим кафедрой, деканом и проректором по учебно-методической работе за организацию и качественное проведение практики, и выполнение обучающимися программы практики.

Руководители технологической практики от Университета:

- Устанавливают связь с руководителем практики от организации.
- Организуют выезд студентов на практику и проводят все необходимые мероприятия, связанные с их выездом.
- Разрабатывают тематику индивидуальных заданий и оказывают методическую помощь студентам при выполнении ими индивидуальных заданий и подготовке отчета.
- Совместно с руководителем практики от организации распределяют студентов по рабочим местам и перемещают их по видам работ.
- Осуществляют контроль за соблюдением сроков проведения практики и соответствием ее содержания требованиям, установленным ОПОП ВО и доводят информацию о нарушениях до деканата и выпускающей кафедры.

Для руководства практикой студента, проводимой в Университете, назначается руководитель (руководители) практики из числа профессорско-преподавательского состава Университета.

Для руководства практикой студента, проводимой в профильной организации, назначаются руководитель (руководители) практики из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу Университета, организующей проведение практики, и руководитель (руководители) практики из числа работников профильной организации.

Ответственность.

Руководитель практики отвечает перед заведующим кафедрой, деканом и проректором по учебно-методической работе за организацию и качественное проведение практики, и выполнение обучающимися программы практики.

Руководители технологической практики от Университета:

- Устанавливают связь с руководителем практики от организации.
- Организуют выезд студентов на практику и проводят все необходимые мероприятия, связанные с их выездом.

- выдача индивидуального задания;
- составление рабочего графика (плана) практики;
- текущая консультация и контроль выполнения заданий, проверка дневников, журналов наблюдений и других учебно-методических материалов;
- проверка и приём отчетов по практике.

1 этап Подготовительный этап

Студенты проходят инструктаж по вопросам охраны труда, пожарной безопасности на рабочем месте; знакомятся со структурой организации, уточняют задание с руководителем практики от организации (ОПК-1.1, ОПК-2.1).

2 этап Основной этап

- изучение специальной научно-технической и патентной литературы, анализ отечественной и международной нормативной документации в сфере существующих и инновационных технологий производства органических удобрений, кормов и продукции переработки растениеводства (в т.ч. плодов и овощей) и животноводства, аналитических материалов, данных статистической отчетности, достижений отечественной и зарубежной науки и техники в сфере существующих и инновационных технологий производства органических удобрений, кормов и продукции переработки растениеводства (в т.ч. плодов и овощей) и животноводства;
- участие в проведении научных исследований в сфере существующих и инновационных технологий производства органических удобрений, кормов и продукции переработки растениеводства (в т.ч. плодов и овощей) и животноводства;
- сбор, обработка, анализ и систематизация информации по актуальным проблемам, соответственным с профессиональной деятельностью;

- проведение работ в организации; подготовка к отчетной конференции;
- составление отчета (раздела отчета) по теме или ее разделу (этапу задания); возможное выступление с докладом на научной конференции

3 этап Заключительный этап

Проводится обработка и анализ полученной информации; подготовка к защите отчета по практике.

Таблица 4

Самостоятельное изучение тем	
№ п/п	Название тем для самостоятельного изучения
	1 этап Подготовительный этап
1	методы защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий
	2 этап Основной этап
2	мероприятия по защите производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий
3	современные и существующие технологии приготовления органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции
4	современные и существующие технологии растениеводства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства
5	бизнес-план производства и переработки сельскохозяйственной продукции, производству маркетинга
	3 этап Заключительный этап

инструктаж студентов по вопросам охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, производственной санитарии и общим вопросам содержания практики с регистрацией в журнале инструктажа и вопросам содержания практики

6.2.1. 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 тяжкими 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.

Обучающиеся должны проходить предварительный медицинский осмотр. После этого – обучение по охране труда: вводный инструктаж, первичный на рабочем месте с последующей стажировкой и в дальнейшем – повторный, внеплановый и целевой инструктаж. Обучающийся обязан соблюдать правила трудового внутреннего распорядка, установленные для конкретной профессии и вида работ, режим труда и отдыха, правила пожарной и электробезопасности.

Для снижения воздействия на обучающихся опасных и вредных производственных факторов работодатель обязан: обеспечить их бесплатно спецодеждой, спецобувью, приспособлениями по профессиям, видам работ в предохранительными приспособлениями Типовыми отраслевыми нормами бесплатной их соответствии с действующими коллективными договорами, проведение иных выдачи и заключенными коллективными договорами.

Обучающийся обязан: выполнять работу, по которой обучен и профилактических мероприятий травматизма и заболеваемости; 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 и обуви, правильно использовать средства индивидуальной и групповой защиты, знать и соблюдать правила проезда в пассажирском транспорте.

В соответствии с действующим законодательством обучающийся обязан выполнять требования инструкций, правил по охране труда, постоянно и правильно использовать средства индивидуальной и групповой защиты. Своевременно проходить предварительные и периодические медицинские осмотры и иные меры профилактики заболеваемости и травматизма.

7. Методические указания по выполнению рабочей программы практики

7.1. Документы, необходимые для аттестации по практике
По выполненной практике, обучающийся составляет дневник, отчет, который защищает и получает зачет.

7.2. Правила оформления и ведения дневника

Во время прохождения практики обучающийся последовательно выполняет наблюдения, анализы и учеты согласно программе практики, а также дает оценку качеству и срокам проведения ежедневных работ, а результаты заносит в дневник.

Его следует заполнять ежедневно по окончании рабочего дня. В дневнике отражаются все работы, в которых обучающийся принимал участие. При описании выполненных работ указываются цель и характеристику работы, способы и методы ее

методическую помощь студентам при выполнении ими индивидуальных заданий и оказывают подготовку отчета.

- Совместно с руководителем практики от организации распределяют студентов по рабочим местам и перемещают их по видам работ.

- Осуществляют контроль за соблюдением сроков проведения практики и осуществляют ее содержание, установленным ОПОП ВО и доводят информацию о нарушениях до деканата и выпускающей кафедры.

- Несут ответственность совместно с руководителем практики от организации за соблюдение студентами правил техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.

- Оценивают результаты прохождения практики студентов.
- Рассматривают отчеты студентов по практике, дают отзывы об их работе и представляют заведующему кафедрой письменную рецензию о содержании отчета с предварительной оценкой работы студентов.

Руководитель технологической практики от профильной организации:

- Согласовывает с руководителем практики от Университета задание на практику, индивидуальные задания, содержание и планируемые результаты практики, индивидуальные задания студентам.

- Предоставляет рабочие места студентам.

- Обеспечивает безопасные условия прохождения практики обучающимся, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда.

- Проводит инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.

- Подписывает методические материалы, готовит характеристику о прохождении практики студентом.

Обязанности обучающихся в при прохождении технологической

практики:

- Выполняют задания (групповые и индивидуальные), предусмотренные программой практики.

- Соблюдают правила внутреннего трудового распорядка, требования охраны труда и пожарной безопасности.

- Заполняют журналы наблюдений и результатов лабораторных исследований, оформляют другие учебно-методические материалы, предусмотренные программой практики, в которых записывают данные о характере и объеме практики, методах её выполнения.

- Представляют своевременно руководителю практики письменный отчет о выполнении всех заданий, отзыв от руководителя практики от Организации и сдают зачет (дифференцированный зачет) по практике в соответствии с формой аттестации результатов практики, установленной учебным планом с учетом требований ФГОС и ОПОП.

- Несут ответственность за выполняемую работу и её результаты.

6.2. Инструкция по технике безопасности

Перед началом практики заместители деканов факультетов по науке и практической подготовке и руководители практики от Университета проводят

включаются в общую нумерацию разделов и размещают на отдельных листах. Слова «Введение» и «Заключение» записывают посередине страницы.

Основная часть. Основная часть – структурный элемент отчета, требования к которому определяются заданием студенту к отчету и/или методическими указаниями к выполнению программы практики.

Библиографический список. Библиографический список – структурный элемент отчета, который приводится в конце текста отчета, представляющий список литературы и другой документации, используемой при составлении отчета.

В библиографический список включаются источники, на которые есть ссылки в тексте отчета (не менее 10 источников). Обязательно присутствие источников, опубликованных в течение 3-х лет и зарубежных источников.

Приложения (по необходимости). Приложения являются самостоятельной частью отчета. В приложениях помещают материал, дополняющий основной текст.

Приложениями могут быть:

- графики, диаграммы;
- таблицы большого формата;
- статистические данные;
- формы бухгалтерской отчетности;
- фотографии, технические (процессуальные) документы и/или их фрагменты, а также тексты, которые по разным причинам не могут быть помещены в отчет и т.д.

Оформление текстового материала (ГОСТ 7.0.11 – 2011)

1. Отчет должен быть выполнен печатным способом с использованием компьютера и принтера на одной стороне белой бумаги формата А 4 (210x297 мм).

2. Поля: с левой стороны – 25 мм; с правой – 10 мм; в верхней части – 20 мм; в нижней – 20 мм.

3. Тип шрифта: *Times New Roman Cyr*. Шрифт основного текста: обычный, размер 14 пт. Шрифт заголовков разделов (глав): полужирный, размер 16 пт. Шрифт заголовков подразделов: полужирный, размер 14 пт. Цвет шрифта должен быть черным. Межсимвольный интервал – обычный. Межстрочный интервал – полуторный. Абзацный отступ – 1,25 см.

4. Страницы должны быть пронумерованы. Порядковый номер ставится в **середине верхнего поля**. Первой страницей считается титульный лист, но номер страницы на нем не проставляется.

5. Главы имеют **сквозную нумерацию** в пределах отчета и обозначаются арабскими цифрами. **В конце заголовка точка не ставится.** Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой. **Переносы слов в заголовках не допускаются.**

6. Номер подраздела (параграфа) включает номер раздела (главы) и порядковый номер подраздела (параграфа), разделенные точкой. Пример – 1.1, 1.2 и т.д.

7. Каждая глава отчета начинается с новой страницы.

8. Написанный и оформленный в соответствии с требованиями отчет обучающийся регистрирует на кафедре.

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

15

выполнения, приводятся результаты и дается их оценка. Например, при проведении полевых работ необходимо указать: вид культуры, сорт, норму высева, способ и глубину посева, состав посевного агрегата, марку составляющих его машин и орудий и т.д.

В дневник также заносятся сведения, полученные во время экскурсий, занятий с преподавателями, информации об опытах других лабораторий и т.п.

Необходимо помнить, что дневник является основным документом, характеризующим работу обучающегося и его участие в проведении полевых и лабораторных исследований. Записи в дневнике должны быть четкими и аккуратными. Ежедневно дневник проверяет преподаватель, ответственный за практику, делает устные и письменные замечания по ведению дневника и ставит свою подпись.

7.3. Общие требования, структура отчета и правила его оформления

Общие требования. Общие требования к отчету:

- четкость и логическая последовательность изложение материала;
- убедительность аргументации;
- краткость и точность формулировок, исключающих возможность неоднозначного толкования;
- конкретность изложения результатов работы;
- обоснованность рекомендаций и предложений.

Структура отчета. Структурными элементами отчета являются:

- титульный лист;
- содержание;
- перечень сокращений, условных обозначений, символов, единиц и терминов;
- введение;
- основная часть;
- заключение;
- библиографический список;
- приложения.

Описание элементов структуры отчета. Отчет представляется в виде пояснительной записки. Описание элементов структуры приведено ниже.

Титульный лист отчета. Титульный лист является первым листом отчета. Переносы слов в надписях титульного листа не допускаются. Пример оформления титульного листа отчета приведен в Приложении А.

Перечень сокращений и условных обозначений. Перечень сокращений и условных обозначений – структурный элемент отчета, дающий представление о вводных автором отчета сокращений и условных обозначений. Элемент является не обязательным и применяется только при наличии в отчете сокращений и условных обозначений.

Содержание. Содержание – структурный элемент отчета, кратко описывающий структуру отчета с номерами и наименованиями разделов, подразделов, а также перечислением всех приложений и указанием соответствующих страниц.

Введение и заключение. «Введение» и «Заключение» – структурные элементы отчета, требования к ним определяются настоящей программой или методическими указаниями к выполнению программы практики. «Введение» и «Заключение» не

4. Маклюков, И. И. Выпечка национальных сортов хлеба : учебное пособие для вузов / И. И. Маклюков ; под редакцией В. И. Маклюков. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 44 с. — ISBN 978-5-507-50326-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/446219> (дата обращения: 31.10.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8.3. Программное обеспечение и Интернет-ресурсы
<http://www.elibrary.ru/> - научная электронная библиотека (открытый доступ);
<http://www.edu.ru/> - Российский образовательный федеральный портал.
<https://scholar.google.com/> - Академия Google
<https://biblioclub.ru/?userid=mn7k3ku91j793230892> – Университетская библиотека онлайн

9. Материально-техническое обеспечение практики

Таблица 5

Сведения об обеспеченности специализированными аудиториями, кабинетами, лабораториями

Наименование специальных помещений (№ учебного корпуса, № аудитории)	Оснащенность специальных помещений**
Учебный корпус №1, Эллинг	линии по производству сушеной и быстрозамороженной продукции - машины для очистки, измельчения плодовоощного сырья, бланширователь, скороварочный аппарат, сушильные шкафы, упаковочная машина-полуавтомат; для производства плодовоощных консервов - автоклав периодического действия.
Учебный корпус №25, ауд. 5	Мультимедийный проектор, экран, ноутбук
Учебный корпус №25, ауд. 14	Компьютерный класс
ЦНБ им. Железнова Н.И. Читальные залы	Компьютер
Общешкольные Комнаты для самоподготовки	Компьютер

10. Критерии оценки умений, навыков (в том числе и заявленных компетенций)

10.1. Текущая аттестация по разделам практики

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

Перечень примерных вопросов для текущей аттестации:

1. Цели и задачи учебной практики. Места и порядок ее прохождения.
2. Потенциальные риски при выполнении программы учебной практики.
3. Техника безопасности при эксплуатации технологического оборудования для переработки плодовоощного сырья.
4. Техника безопасности при эксплуатации технологического оборудования винодельческого производства.
5. Меры противопожарной безопасности при выполнении программы практики.
6. Санитарно-гигиенические требования к предприятиям консервного

8.1. Основная литература

1. Кошаев, А. Г. Биохимия сельскохозяйственной продукции / А. Г. Кошаев, С. Н. Дмитриенко, И. С. Жолобова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 388 с. — ISBN 978-5-507-48389-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/352340> (дата обращения: 31.10.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Щербаков, В. Г. Биохимия и товароведение масляного сырья : учебник для вузов / В. Г. Щербаков, В. Г. Лобанов. — 8-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 392 с. — ISBN 978-5-507-53206-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/478235> (дата обращения: 31.10.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Степанова, Н. Ю. Консервирование плодов и овощей : учебное пособие / Н. Ю. Степанова. — Санкт-Петербург : СПбГАУ, 2025. — 105 с. — ISBN 978-5-85983-501-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/506636> (дата обращения: 31.10.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Белокурова, Е. С. Биотехнология продуктов растительного происхождения : учебное пособие для вузов / Е. С. Белокурова, О. Б. Иванченко. — 3-е изд., испр. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 232 с. — ISBN 978-5-507-49695-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/415004> (дата обращения: 31.10.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Магомедов, М. Г. Производство плодовоощных консервов и продуктов здорового питания : учебник / М. Г. Магомедов. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 560 с. — ISBN 978-5-8114-1849-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/212171> (дата обращения: 26.10.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Магомедов, М. Г. Производство плодовоощных консервов и продуктов здорового питания : учебник / М. Г. Магомедов. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 560 с. — ISBN 978-5-8114-1849-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/212171> (дата обращения: 26.10.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8.2. Дополнительная литература

1. Оборудование перерабатывающих производств : учебник для вузов / Т. В. Орлова, А. В. Степовой, Е. А. Ольховатов, А. А. Варивода. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 284 с. — ISBN 978-5-507-47601-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/394697> (дата обращения: 26.10.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Шлыков, С. Н. Инновации в проектировании пищевых предприятий : учебное пособие / С. Н. Шлыков, Р. С. Омаров. — Ставрополь : СтГАУ, 2024. — 92 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/462122> (дата обращения: 31.10.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Бараненко, А. В. Биохимические основы термической обработки продуктов питания : учебник / А. В. Бараненко, М. И. Кременевская, Т. Е. Бурова. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2023. — 272 с. — ISBN 978-5-98879-228-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/412877> (дата обращения: 26.10.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

12. Перечислите основные результаты, полученные при выполнении поставленных руководителей практики задач.
13. Опишите основные методы, использованные при выполнении задания руководителя.
14. Какие источники научно-технической и патентной литературы были использованы при решении задач, поставленных руководителем практики?
15. Представьте результаты выполнения задания, данного руководителем при прохождении практики.
16. Какие методы обработки результатов применяются в экспериментальном исследовании?
17. Какие методы обработки результатов применяются в экспертных исследованиях?
18. Перечислите методы обработки полученных результатов, использованные при прохождении практики?
19. Какие основные выводы и предложения можно сформулировать на основании полученных результатов?
20. Представьте отражение в отчете о прохождении практики основных полученных результатов и анализа научно-технической и/или патентной литературы.

Зачет, получает обучающийся, прошедший практику, имеющий отчет со всеми отметками о выполнении.

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.

Промежуточный контроль по практике – зачёт

Критерии оценивания результатов обучения

Таблица 6

Оценка	Критерии оценивания
Зачет	Оценку «зачет» заслуживает студент, освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, выполнивший все задания, предусмотренные учебным планом на высоком качественном уровне; практические навыки профессионального применения освоенных знаний сформированы или студент, в основном сформировавший практические навыки, или студент частично с проблемами освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал. Обязательным условием получения оценки «зачет» является правильный ответ на контрольные вопросы, выносимые на промежуточную аттестацию (зачет)
Не зачет	Оценку «не зачет» заслуживает студент, не освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не выполнены, практические навыки не сформированы. Ответивший неверно на вопросы, выносимые на промежуточную аттестацию (зачет)

8. Технология производства плодово-ягодных компотов.
9. Технология производства солено-квашеной продукции.
10. Технология производства сушеной плодовоощной продукции.
11. Технология производства быстрозамороженной плодовоощной продукции.
12. Способы тепловой стерилизации плодовоощных консервов.
13. Методика расчета убыли массы зерна по нормам естественной убыли.
14. Абиотические и биотические факторы при хранении ингредиентов для продуктов питания из растительного сырья.
15. Зерновая масса как объекта хранения.
16. Аэробное и анаэробное дыхание зерна.
17. Критическая влажность зерна и семян.
18. Понятие о долговечности семян и зерна.
19. Причины, вызывающие прорастание зерна и семян при хранении.
20. Микроорганизмы при хранении зерна и семян.

10.2. Промежуточная аттестация по практике

1. Перечислите основные структурные подразделения организации, в которой походила практика.
2. Назовите структурное подразделение организации, в котором походила основная часть практики.
3. Какие основные обязанности были у студента во время прохождения практики?
4. Какие методы экспериментальных исследований безопасности сельскохозяйственного сырья и продовольствия используются в организации?
5. Какие методы экспериментальных исследований качества сельскохозяйственного сырья и продовольствия используются в организации для оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продовольствия?
6. Какое лабораторное оборудование есть в организации для обеспечения качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продовольствия в структурном подразделении, в котором проходила практика?
7. Какая нормативная документация используется для обеспечения качества сельскохозяйственного сырья и продовольствия в структурном подразделении, в котором проходила практика?
8. Перечислите нормативные документы, используемые для обеспечения качества сельскохозяйственного сырья и продовольствия в структурном подразделении, в котором проходила практика?
9. Какая техническая документация используется для обеспечения безопасности сельскохозяйственного сырья и продовольствия в структурном подразделении, в котором проходила практика?
10. Перечислите технические документы, используемые для обеспечения качества сельскохозяйственного сырья и продовольствия в структурном подразделении, в котором проходила практика?
11. Перечислите основные задачи, которые поставил руководитель для прохождения практики.

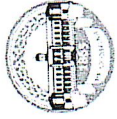
Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Разработчик: Нугманов А.Х.Х., проф., д.т.н., кафедры ТХППОиРП


(подпись)

« ____ » _____ 2025 г.

ПРИЛОЖЕНИЯ



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

Институт технологический
Кафедра технологии хранения и переработки плодовоошной и
растениеводческой продукции

ОТЧЕТ

по учебной практике «Технологическая практика по хранению и
переработке плодовоошной и растениеводческой продукции
растениеводства»

на базе _____

Выполнил (а) _____
студент (ка) 2 курса _____ группы

_____ ф.И.О.
Дата регистрации отчета
на кафедре _____

Допущен (а) к защите

Руководитель: _____
_____ ф.И.О. (участие в работе, участие в защите, ф.И.О.)

Члены комиссии:

_____ ф.И.О. (подпись) (участие в работе, участие в защите, ф.И.О.)

_____ ф.И.О. (подпись) (участие в работе, участие в защите, ф.И.О.)

_____ ф.И.О. (подпись) (участие в работе, участие в защите, ф.И.О.)

Оценка _____

Дата защиты _____

Москва 20 ____

21

академическую задолженность в порядке, предусмотренном Уставом Университета.

Процедура защиты отчета по практике. Защита проводится комиссией, в состав которой входят: председатель комиссии - руководитель направления подготовки (руководитель магистерской программы), члены комиссии: педагогические работники кафедры, реализующие соответствующий вид практики.

В комиссию представляются следующие документы:

- дневник практики;
 - отчет о прохождении практики;
 - презентацию для иллюстрации доклада.
- На доклад обучающемуся по результатам практики отводится до 7 минут. В своем выступлении обучающийся должен отразить: тему индивидуального задания, особенности выполнения графической части работы, экономического раздела, раздела по безопасности производства. В процессе защиты отчета обучающемуся могут задаваться вопросы как практического, так и теоретического характера для выявления полноты сформированности у него компетенций. Итоги работы заносятся в ведомость и зачетную книжку обучающегося. Отчёт о прохождении практики обучающегося, дневник практики хранятся на кафедре.
- Промежуточный контроль** по практике – зачёт Зачет получает студент, прошедший практику, имеющий отчет со всеми отметками о выполнении.

Критерии оценивания результатов обучения

Таблица 6

Оценка	Критерии оценивания
Зачет	Оценку «зачет» заслуживает студент, освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, выполнивший все задания, предусмотренные учебным планом на высоком качественном уровне; практические навыки профессионального применения освоенных знаний сформированы или студент, в основном сформировавший практические навыки, или студент частично с проблемами освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал. Обязательным условием получения оценки «зачтено» является правильный ответ на контрольные вопросы, выносимые на промежуточную аттестацию (зачет)
Не зачет	Оценку «не зачет» заслуживает студент, не освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не выполнены, практические навыки не сформированы. Ответивший неверно на вопросы, выносимые на промежуточную аттестацию (зачет)

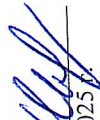
Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программу разработали:

Разработчик: Нугманов А.Х.Х., проф., д.т.н. кафедры ТХПО и РП

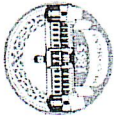
(ФИО, ученые степени, ученые звания)

«27» августа 2025 г.



ПРИЛОЖЕНИЯ

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНСТВО ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНСТВО ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ
«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ –
МСХА имени К.А. ТИМИРЯЗЕВА»



(ФГБОУ ВО РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева)

Институт технологический
Кафедра технологии хранения и переработки плодовоовощной и
растениеводческой продукции

ОТЧЕТ

по учебной практике «Технологическая практика по хранению и
переработке плодовоовощной и растениеводческой продукции
растениеводства»

на базе _____

Выполнил (а)
студент (ка) 2 курса _____ группы _____

_____ ФИО
Дата регистрации отчета
на кафедре _____

Допущен (а) к защите

Руководитель:

_____ ФИО

Члены комиссии:

_____ ФИО _____ подписи

_____ ФИО _____ подписи

_____ ФИО _____ подписи

Оценка _____

Дата защиты _____


Москва 20 _____

практики «Технологическая практика по хранению и переработке плодовоощной и растениеводческой продукции» и обеспечивает использование современных образовательных методов обучения.

ОБЩИЕ ВЫВОДЫ

На основании проведенной рецензии можно сделать заключение, что характер, структура и содержание программы практики Б2.О.01.05 (У) «Технологическая практика по хранению и переработке плодовоощной и растениеводческой продукции» ОПОП ВО по направлению 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» соответствуют требованиям ФГОС ВО, современным требованиям экономики, рынка труда и позволит при её реализации успешно обеспечить формирование заявленных компетенций.

Рецензент: Красуля Ольга Николаевна, д.т.н., профессор



О.Н. Красуля
2025 г.

РЕЦЕНЗИЯ

на программу практики Б2.О.01.05 (У) Технологическая практика по хранению и переработке плодовоощной и растениеводческой продукции ОПОП ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции направленностей «Технология производства, хранения и переработки продукции растениеводства», «Безопасность и качество сельскохозяйственного сырья и продовольствия».

(квалификация выпускника – бакалавр)

Красулей Ольгой Николаевной, д.т.н., профессором (далее по тексту рецензент), проведена рецензия программы практики «Технологическая практика по хранению и переработке плодовоощной и растениеводческой продукции» ОПОП ВО по направлению 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» направленностей «Технология производства, хранения и переработки продукции растениеводства», «Технология производства, хранения и переработки продукции растениеводства», «Безопасность и качество сельскохозяйственного сырья и продовольствия» (бакалавриат) разработанной в ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева», на кафедре технологии хранения и переработки плодовоощной и растениеводческой продукции, (разработчик – Ильдирова Светлана Климентовна, к.т.н., доцент кафедры технологии хранения и переработки плодовоощной и растениеводческой продукции).

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

1. Предъявленная программа практики «Технологическая практика по хранению и переработке плодовоощной и растениеводческой продукции» (далее по тексту Программа) соответствует требованиям ФГОС ВО по направлению 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «12» ноября 2015 г. № 1330.
2. Программа содержит все основные разделы, соответствует требованиям к нормативно-методическим документам, предъявляемых к программам ФГОС ВО.
3. Представленные в Программе цели практики соответствуют требованиям ФГОС ВО направления 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».
4. В соответствии с Программой за практикой «Технологическая практика по хранению и переработке плодовоощной и растениеводческой продукции» закреплено 2 общепрофессиональная (ОПК) и представленная Программа способна реализовать их в объявленных требованиях.
5. Результаты обучения, представленные в Программе в категориях знать, уметь, владеть соответствуют специфике и содержанию практики и демонстрируют возможность получения заявленных результатов.
6. Общая трудоёмкость практики «Технологическая практика по хранению и переработке плодовоощной и растениеводческой продукции» составляет 2 зачётных единиц (72 часов), что соответствует требованиям ФГОС ВО.
7. Представленная Программа предполагает использование современных образовательных технологий, используемых при реализации различных видов учебной работы. Формы образовательных технологий соответствуют специфике практики.
8. Формы оценки знаний, представленные в Программе, соответствуют специфике практики и требованиям к выпускникам.
9. Учебно-методическое обеспечение практики представлено: основной литературой – 4 источника, дополнительной литературой – 6 наименований, периодическими изданиями – 4 источников со ссылкой на электронные ресурсы, Интернет-ресурсы – 4 источника и соответствуют требованиям ФГОС ВО направления 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».
10. Материально-техническое обеспечение практики соответствует специфике