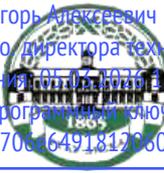


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Бакин Игорь Алексеевич
Должность: И.о. директора технологического института
Дата подписания: 07.05.2025 16:41:08
Уникальный программный ключ:
f2f55155d93070e6649181766093e1db26bb603c



**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
2025 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: Технологии пищевых ингредиентов и продуктов из
растительного сырья

Курс 1
Семестр 2

Форма обучения: очная

Год начала подготовки: 2025

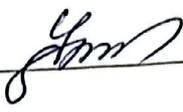
Регистрационный номер _____

Москва, 2025

Разработчик (и): Нугманов А.Х.Х., д.т.н., профессор
(ФИО, ученая степень, ученое звание)


« » 202 г

Рецензент: Красуля О.Н., д.т.н., профессор, профессор кафедры технологии хранения и переработки продуктов животноводства, ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева


«26» 08 2025г.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО, профессионального стандарта 22.003 «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья», 22.005 «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания» и учебного плана по направлению/специальности подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

Программа обсуждена на заседании кафедры технологии хранения и переработки плодовоовощной и растениеводческой продукции
Протокол № 1 от «26» 08 2026 г.

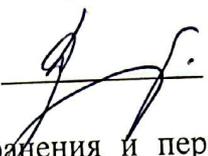
И.о. зав. кафедрой Нугманов А.Х.Х., д.т.н., профессор


«26» 08 2025г.

Согласовано:

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

Протокол №


«28» 08 2025г.

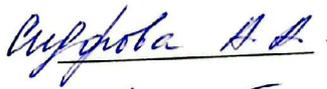
И.о. зав. кафедрой технологии хранения и переработки плодовоовощной и растениеводческой продукции Нугманов А.Х.-Х., д.т.н., профессор



«26» 08 2025г.

Зав. отделом комплектования ЦНБ /




«26» 08 2025г.

Неделя 12

Представление документов и материалов, собранных в период прохождения производственной технологической практики, дневника и отчета по практике.

Формы текущего контроля: устный опрос, проверка дневника практика от студента о данном этапе практики. Характеристика студента – практиканта от руководителя практики от производства.

Таблица 4

Самостоятельное изучение тем			Компетенции
№ п/п	Название тем для самостоятельного изучения		
1	Охрана труда и пожарная безопасность на производствах		УК-1; УК-3;
2	Технологи производства консервированных продуктов из плодовошного сырья		УК-6; УК-8;
3	Технические характеристики и принципы технологического оборудования		ПКос-1.1;
4	Научные основы производства продукции бродильных производств и безалкогольных напитков		ПКос-1.3.

6. Организация и руководство практикой

6.1. Обязанности руководителя учебной практики

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, директором института (заместителем директора) и проректором по учебно-методической работе за организацию и качественное проведение практики, и выполнение обучающимися 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.

Руководители учебной (стационарной) практики от Университета:

- Составляет рабочий график (план) проведения практики.
- Разрабатывают тематику индивидуальных заданий и оказывают методическую помощь студентам при выполнении ими индивидуальных заданий.

- Проводит инструктаж студентов по вопросам охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности и вопросам содержания практики
- Проводит руководитель практики на месте ее проведения с регистрацией в журнале инструктажа.

Контактная работа в объеме 6 часов при проведении производственной практики предусматривает следующие виды работ руководителя практики от организации с практикантами:

- инструктаж по общим вопросам организации практики в организации (на производстве);
- согласование рабочего графика (плана) практики;
- предоставление рабочих мест практикантам;
- текущая консультация и контроль за выполнением индивидуальных заданий в соответствии с рабочим графиком (планом) практики, проверка дневников, журналов наблюдений и других учебно-методических материалов;
- подготовка характеристики практиканту.

6 семестр

1 этап Подготовительный этап

День 1

Краткое описание практики: Инструктаж по технике безопасности, (ознакомительная лекция, правила внутреннего распорядка).

Формы текущего контроля (собеседование).

2 этап Основной этап

Неделя 2-11 недели

Краткое описание практики:

- ознакомление с организационной структурой и деятельностью организации-базы практики, ее организационной структурой, подразделением – местом прохождения производственной практики;
- освоение трудовых функций в соответствии с требованиями профстандарта и индивидуального задания на производственную практику;
- изучение современных технологий производства, хранения и переработки растительного сырья;
- ознакомление с современным технологическим оборудованием, используемым для реализации технологий производства, хранения и переработки растительного сырья;
- изучение методов контроля качества и безопасности растительного сырья и продуктов питания и организация технологического контроля на предприятии;
- выполнение научно-исследовательской работы в соответствии с индивидуальным заданием;
- сбор первичного материала для написания ВКР;
- сбор первичного материала для написания отчета по практике.

Производственная работа.

- изучение научно-технической информации по направлению производственной и (или) научной деятельности практиканта;
- обработка, анализ, обобщение и представление материалов для написания отчета по практике и ВКР;

3 этап Заключительный этап

- подготовка отчета по практике.

Формы текущего контроля: устный опрос

3 этап Заключительный этап

Обязанности студентов при прохождении учебной практики

Студенты при прохождении практики:

1. Выполняют задания (групповые и индивидуальные), предусмотренные программой практики.
2. Соблюдают правила внутреннего трудового распорядка, требования охраны труда и пожарной безопасности.
3. Ведут дневники, заполняют журналы наблюдений и результатов лабораторных исследований, оформляют другие учебно-методические материалы, предусмотренные программой практики, в которые записывают данные о характере и объеме практики, методах её выполнения.
4. Представляют своевременно руководителю практики дневник, письменный отчет о выполнении всех заданий, отзыв от руководителя практики от Организации и сдают зачет по практике в соответствии с формой аттестации результатов практики, установленной учебным планом с учетом требований ФГОС ВО и ОПОП.
5. Несут ответственность за выполняемую работу и её результаты.
6. При неявке на практику (или часть практики) по уважительным причинам обучающиеся обязаны поставить об этом в известность институт, 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/дирекцию института справку установленного образца соответствующего лечебного учреждения.

6.2 Инструкция по технике безопасности

Перед началом практики заместители деканов факультетов по науке и практической подготовке/заместители директоров по практике и профориентационной работе и руководители практики от Университета проводят 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 применением 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 и, при необходимости, периодический осмотр и профилактические прививки. После этого – обучение по охране труда: вводный инструктаж, первичный на рабочем месте с последующей стажировкой и в дальнейшем – повторный, инициальный и целевой инструктаж; раз в год – курсовое обучение.

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

- Обеспечивает безопасные условия прохождения практики обучающимся, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда.
- Осуществляют контроль соблюдения сроков практики и её содержания.
- Распределяют студентов по рабочим местам и перемещают их по видам работ.

- Оценивают результаты выполнения студентами программы практики.
- Представляют в деканат факультета отчет о практике по вопросам, связанным с её проведением.

Руководители учебной (выездной) практики от Университета:

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

- Осуществляют контроль условий проживания и прохождения практики студентами и доводят информацию о нарушениях руководству.
- Составляет рабочий график (план) проведения практики (при необходимости – совместный с руководителем от профильной организации).

- Разрабатывают тематику индивидуальных заданий и оказывают методическую помощь студентам при выполнении ими индивидуальных заданий.

- Проводит инструктаж студентов по вопросам охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности и вопросам содержания практики в журнале инструктажа.

- Обеспечивает безопасные условия прохождения практики обучающимся, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда.
- Осуществляют контроль соблюдения сроков практики и её содержания.

- Распределяют студентов по рабочим местам и перемещают их по видам работ с руководителем практики от профильной организации (при наличии).
- Оценивают результаты выполнения студентами программы практики.
- Представляют в деканат факультета отчет о практике по вопросам, связанным с её проведением.

Руководитель учебной практики от профильной организации:

- Согласовывает с руководителем практики от Университета совместный рабочий график (план) проведения практики, индивидуальные задания, содержание и планируемые результаты практики.

- 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.

7. Методические указания по выполнению рабочей программы практики

7.1. Документы, необходимые для аттестации по практике

По выполненной практике, обучающийся составляет дневник, отчет.

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 полевых 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 указывают цель и характеристику работы, способы и методы ее 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 логичность последовательности изложения 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.

Обучающийся 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: падающие деревья и их части, ветровально-буреломные, горелые, сухостойные, фаульные и иные опасные деревья, подrost, кустарники; движущиеся машины, агрегаты, ручной инструмент, вращающиеся части и режущие рабочие органы машин, механизмов, мотоинструмента, толчковые удары лесохозяйственных агрегатов; повышенные уровни вибрации, шума, загазованности, запыленности, пестициды и ядохимикаты, неблагоприятные природные и метеословения, кровососущие насекомые, пламя, задымленность, повышенный уровень радиации, недостаток освещенности.

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

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

Обучающийся 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 и 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 обучающийся 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 несчастных случаях работы механизмов, оборудования, нарушениях технологических режимов, ухудшении условий труда, возникновении чрезвычайных ситуаций сообщать администрации и принять профилактические меры по обстоятельствам, обеспечить собственную безопасность.

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, противозачаточные прививки и иные меры профилактики заболеваемости и травматизма.

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 вводимых 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 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, использованной при составлении отчета.

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

- 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 – полусторонний. 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

8.1. Основная литература

1. Лебухов, В. И. Физико-химические методы исследования : учебник для вузов / В. И. Лебухов, А. И. Окара, Л. П. Павлюченкова ; под редакцией А. И. Окара. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 480 с. — ISBN 978-5-507-53198-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/478199> (дата обращения: 26.10.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Бурова, Т. Е. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания : учебник для вузов / Т. Е. Бурова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 364 с. — ISBN 978-5-507-52305-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/447284> (дата обращения: 29.10.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Белокурова, Е. С. Биотехнология продуктов растительного происхождения : учебное пособие для вузов / Е. С. Белокурова, О. Б. Иванченко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 232 с. — ISBN 978-5-507-49176-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/380735> (дата обращения: 11.08.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Миколайчик, И. Н. Технический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки : учебное пособие для вузов / И. Н. Миколайчик, Л. А. Морозова, Н. А. Субботина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 284 с. — ISBN 978-5-507-50762-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/462719> (дата обращения: 26.10.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Магомедов, М. Г. Производство плодовоовощных 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. Степной, Е. А. Ольховатов, А. А. Варивола. — 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. 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.
3. Молибога, Е. А. Биотехнологические процессы в производстве продуктов питания нового поколения : учебное пособие / Е. А. Молибога. — Омск : Омский ГАУ, 2025. — 71 с. — ISBN 978-5-907872-14-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/494522> (дата обращения: 29.10.2025). — 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/?clid=mh7k3ku9Ij793230892> – Университетская библиотека онлайн

9. Материально-техническое обеспечение практики

Таблица 5
Сведения об обеспечении 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, скороморозильный 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
Общехития Комнаты для самоподготовки	Компьютер

Материально-техническое обеспечение практики, если практика проходит в сторонней Организации определяется возможностями Организации и должно соответствовать современному состоянию отрасли.

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

10.1. Текущая аттестация по разделам практики

1. Требования к качеству плодовоощного сырья для переработки.
2. Биохимический состав плодов и овощей. Влияние сухих веществ на технологические свойства плодовоощного сырья.
3. Содержание сахаров в плодах и овощах. Полисахариды. Показатели качества плодов и овощей, обуславливающие крахмалом и целлюлозой.
4. Пектиновых вещества плодов и овощей. Значение пектина при переработке плодового сырья.
5. Органические кислоты плодов и овощей, их влияние при переработке плодовоощного сырья.
6. Стерилизация и пастеризация консервов, количественные показатели.
7. Формула стерилизации и ее применение.
8. Стерилизация методом горячего розлива.
9. Технология асептического консервирования.
10. Назовите основные факторы, влияющие на качество плодовоощной продукции

2. Производство овощных натуральных консервов (зеленый горошек, консервированные огурцы и томаты)

3. Производство овощных закусок консервов (фаршированный перец, икра баклажанная и кабачковая). Видимая усадка овощей, значение этого показателя.

4. Маринование овощей и плодов. Особенности производства слабосоленых и кислых овощных маринадов.

5. Производство томатного сока и концентрированных томатопродуктов.

6. Производство плодово-ягодных компотов. Требования к качеству сырья.

7. Производство осветленных и неосветленных плодовых и ягодных соков.

8. Способы упаковки стерилизованной продукции

9. Способы сушки овощей и плодов. Характеристика, преимущество и недостатки.

10. Требования, предъявляемые к качеству сырья, для производства сушеных продуктов.

11. Приготовление варенья из различных видов сырья. Причины засахаривания продукции, меры предотвращения этого явления.

12. Производство джема и мармелада. Требования, предъявляемые к качеству сырья.

13. Консервирование плодов и овощей быстрым замораживанием. Особенности хранения готовой продукции.

14. Теоретические основы микробиологического метода консервирования овощей и плодов (квашение, солнение, мочение).

15. Технология производства квашеной капусты. Требования, предъявляемые к качеству сырья.

16. Соление огурцов и томатов. Особенности подготовки емкостей для соления продукции.

17. Мочение яблок. Требования к качеству сырья.

18. Консервирование плодовоовощной продукции химическими веществами антисептического действия.

19. Производство продуктов переработки картофеля (крахмал, чипсы).

20. Органолептическая оценка продуктов переработки плодов и овощей.

Зачет с оценкой получает студент, прошедший практику, имеющий отчет со всеми отметками о выполнении.

Студенты, не выполнившие программу практики по уважительной причине, направляются на практику повторно, в свободное от учебы время, либо практика переносится на следующий год с оформлением соответствующего приказа.

Студенты, не выполнившие программу практики без уважительной причины, или получившие отрицательную оценку отчисляются из Университета как имеющие академическую задолженность в порядке, предусмотренном Уставом Университета.

Промежуточный контроль по практике – зачет с оценкой.

картофеле, овоща и плода при хранении. Биологические основы их лежкости.

11. Физиологические и биохимические сущности дозревания и старения плодов и плодовых овощей в период хранения. Способы продления срока хранения плодов.

12. Микробиологические процессы, протекающие в массе хранящихся плодов и овощей. Способы предупреждения порчи от болезней. 20. Влияние насекомых, клещей и нематод на сохраняемость плодовоовощной продукции. Пути заражения и способы его предупреждения.

13. Подготовка плодовоовощной продукции к хранению. Влияние способов товарной обработки и условий транспортировки на сохранность картофеля, овощей и плодов.

14. Общая характеристика режимов хранения плодовоовощной продукции.

15. Способы, хранения и размещения картофеля, овощей и плодов(стационарный и полевой).

16. Хранение плодовоовощной продукции в стационарных хранилищах.

17. Хранение плодовоовощной продукции в таре. Виды тары, способы упаковки продукции.

18. Хранение плодовоовощной продукции в хранилищах с искусственным охлаждением и с использованием РГС.

19. Контроль за продукцией во время стационарного хранения.

20. Естественная и фактическая убыль массы плодовоовощной продукции при хранении. Факторы. Влияющие на размеры этих потерь.

21. Порядок списания потерь, возникающих при хранении и товарной обработке картофеля, овощей и плодов.

22. Техника безопасности при работе в холодильниках и камерах РГС.

23. Характеристика картофеля как объекта хранения. Защитные реакции у клубней.

24. Характеристика капусты как объекта хранения. Технология хранения плодовоовощной капусты.

25. Классификация корнеплодов по строению, способности к заживлению механических повреждений и по лежкости. Технология хранения корнеплодов.

26. Особенности лука как объекта хранения. Способы хранения лука (теплый, холодный, холодной-теплой). Признаки уборочной зрелости, способы ускорения дозревания лука.

27. Хранение плодовых овощей (томат, перец, огурцы). Особенности хранения томатов различной степени зрелости.

28. Технология хранения бахчевых культур.

29. Технология хранения семенных плодов. Требования к таре, упаковке и размещению продукции в хранилище.

30. Хранение косточковых плодов (слива, вишня, черешня, абрикос)

31. Технология хранения винограда, земляники и смородины. Способы продления сроков хранения ягод

10.2. Промежуточная аттестация по практике

1. Классификация методов консервирования плодов и овощей.



ПРИЛОЖЕНИЯ

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 плодовоовощной и
 растениеводческой продукции

ОТЧЕТ

по учебной «Технологическая практика»
 на базе _____

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

ФНО _____
 Дата регистрации отчета
 на кафедре _____

Допущен (а) к защите
 Руководитель: _____

Члены комиссии:

Оценка _____
 Дата защиты _____

Москва 202_

Критерии оценивания результатов обучения

Таблица 6
 Таблица 6

Зачёт с оценкой, получает обучающийся, прошедший практику, ведший дневник практики, имеющий отчет со всеми отметками о выполнении. Отчетные документы по практике - отчет, дневник. Студенты, не выполнившие программы практик по уважительной причине направляются на практику повторно, 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 с оценкой (6 семестр).

Критерии оценивания результатов обучения

Таблица 6

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, практикующий 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.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программу разработали:

Нугманов А.Х.Х., проф., д.т.н. кафедры ТХПОиРП

(подпись)

РЕЦЕНЗИЯ

На рабочую программу практики

Б2.В.01.01(У) «Ознакомительная практика»

ОПОП ВО по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»
направленность: Технологические процессы производства ингредиентов и
продуктов питания из растительного сырья

Красулей Ольгой Николаевной, д.т.н., профессором (далее по тексту рецензент), проведена оценка рабочей программы практики Б2.В.01.01(У) «Ознакомительной практики» ОПОП ВО по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», профиля «Технологические процессы производства ингредиентов и продуктов питания из растительного сырья» (бакалавриат) разработанной в ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева», на кафедре технологии хранения и переработки плодовоовощной и растениеводческой продукции (разработчик – Кондрочков Р.Х.Х., к.т.н., доцент, Шаповалова П.Н., преподаватели кафедры технологии хранения и переработки плодовоовощной и растениеводческой продукции).

Рассмотрев представленные на рецензию материалы, рецензент пришел к следующему выводу:

1. Предъявленная рабочая программа практики «Ознакомительной» (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» августа 2020 г. № 1041.
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 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья».
4. В соответствии с Программой за практикой «Ознакомительной практикой» закреплено 4 универсальных (УК), 2 профессиональных (ПКос) компетенций. Практика «Ознакомительная» 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 «Ознакомительная практика» составляет 6 зачётных единиц (216 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 – 5 источников (базовый учебник), дополнительной литературой – 3 наименований, Интернет-ресурсы – 4 источника и соответствует требованиям ФГОС ВО направления 19.03.02 – «Продукты питания из растительного сырья».
10. Материально-техническое обеспечение практики соответствует специфике практики «Ознакомительная практика» и обеспечивает использование современных образовательных методов обучения.

ОБЩИЕ ВЫВОДЫ

На основании проведенной рецензии можно сделать заключение, что характер, структура и содержание рабочей программы практики «Ознакомительная практика»

23

ОПОП ВО по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», профиль «Технологические процессы производства ингредиентов и продуктов питания из растительного сырья» (квалификация (степень) выпускника – бакалавр), разработанная доцентом кафедры технологии хранения и переработки плодовоовощной и растениеводческой продукции, кандидатом технических наук, Кондрочковым Р.Х.Х., Шаповаловой П.Н. соответствует 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



«26 08 2025 г.