

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Бакин Игорь Алексеевич

Должность: И.о. директора технологического

Дата подписания: 05.03.2025 16:41:08

Уникальный идентификатор документа: f2f55155d930706eef53a1206093e1db26bb603c



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.01.02(П) Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская
работа

для подготовки бакалавров

ФГОС ВО

Направление 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

Направленность: «Технологии пищевых ингредиентов и продуктов из
растительного сырья»

Курс 4

Семестр 7,8

Форма обучения: очная

Год начала подготовки: 2025

Москва, 2025

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

«26» августа 2025г.

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

«26» августа 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 плодоовощной и растениеводческой продукции
Протокол №1 от «27» августа 2025г.

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

«26» августа 2025г.

Согласовано:

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

Пробскал на 2

«28» 08 2025г.

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

«26» 08 2025г.

Зав. отделом комплектования ЦНБ /

Суржуба А.А.

«26» 08 2025г.
(подпись)

АННОТАЦИЯ

Рабочей программы практики Е2.В.01.02(П) «Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа» по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», специальность «Технология пищевых ингредиентов и продуктов из растительного сырья»

Курс: 4

Семестр: 7,8

Форма проведения практики: непрерывная, групповая.

Способ проведения: стажировка.

Цель практики: получение общего представления о предприятии, ознакомление с технологией производства, изучение технологического оборудования, применение теоретических и практических знаний, приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности.

Задачи практики: изучение мероприятий по созданию и содержанию безопасных условий труда, изучение мероприятий по предотвращению техники, производственной санитарии и охране труда, ознакомление с технологией производства, ознакомление технологическими процессами по производству продуктов питания из растительного сырья, обучение и анализ полученных экспериментальных данных для выпускной квалификационной работы.

Требования к результатам освоения практики: в результате освоения практики формируются следующие компетенции: УК-1, УК-6, УК-10, УК-15, ПК-55.

Краткое содержание практики: практика предусматривает следующие этапы: инструктаж по технике безопасности, ознакомление с технологией производства и технологическими линиями хлеба, кондитерских и макаронных изделий, булочных изделий и напитков, планирование tours, выполнение ИТР.

Место проведения кафедр Технологич. Управления Управления и Переработки продовольственной промышленности РТ АУ-АКХА имени К.А. Тимирязева, лаборатория технологич. переработки продовольственного сырья, кафедр Управления, Переработки и Товароведения продукции растениеводства, стороны предприятия с которыми заключены договоры.

Общая трудоемкость практики составляет 7,8 семестр – 9 з.е., ст. 624 часов.

Промежуточный контроль по практике: зрелый уровень.

Содержание

АННОТАЦИЯ	4
1. ЦЕЛЬ ПРАКТИКИ.....	4
2. ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ	5
3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ.....	6
4. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОИ КАКАЛАВРИАТА СПЕЦИАЛТЕТА МАГИСТРАТУРЫ.....	6
5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ.....	10
6. ОРГАНИЗАЦИЯ И РУКОВОДСТВО ПРАКТИКОЙ.....	14
6.1. ОБЯЗАННОСТИ РУКОВОДИТЕЛЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	14
6.1. ОБЯЗАННОСТИ РУКОВОДИТЕЛЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ОШИБКА! ЗАКАЗКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.	
6.1. ОБЯЗАННОСТИ РУКОВОДИТЕЛЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ОШИБКА! ЗАКАЗКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.	
6.2. Инструктаж по технике безопасности.....	15
6.2.1. Общие требования охраны труда.....	15
7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ.....	17
7.1. Документы, необходимые для аттестации по практике.....	17
7.2. Правила оформления и ведения дневника.....	17
7.3. Общие требования, структура отчета и правила его оформления.....	17
8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ.....	19
8.1. Основная литература.....	19
8.2. Дополнительная литература.....	20
8.3. Программное обеспечение и Интернет-ресурсы.....	20
9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ.....	20
10. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ УМЕНИЙ, НАВЫКОВ (В ТОМ ЧИСЛЕ И ЗАЯВЛЕННЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ).....	20
11. ПРИЛОЖЕНИЯ	

1. Цель практики

Целью прохождения технологической практики является овладение умениями и навыками организации и реализации современных технологий и приобретение опыта самостоятельной профессиональной деятельности (практическая подготовка обучающихся), формирование у обучающихся способностей формирования обучающихся способностей осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач, осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования на протяжении всей жизни, создавать и поддерживать жизнеспособность для профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов, владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов из растительного сырья, использовать информационные технологии для решения технологических задач, применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ, в том числе при разработке технологической части проектов пищевых предприятий.

Процесс прохождения технологической практики направлен на формирование элементов следующих компетенций УК-1; УК-6; УК-10; ПКос-2; ПКос-5. в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья».

2. Задачи практики

В процессе прохождения преддипломной практики, в том числе научно-исследовательской работы студенту необходимо:

- закреплению теоретических знаний и умений, полученных бакалаврами в процессе обучения в высшем учебном заведении;
- приобретение практических навыков по организации производства растительного сырья;
- непосредственное участие практиканта-бакалавра в деятельности руководителя пищевых и перерабатывающих предприятий в качестве руководителя производственного подразделения среднего звена (заместителя технолога, мастера смены, и др.) или стажера-практиканта;
- в соответствии с индивидуальным заданием сбор материала по теме научно-исследовательской части ВКР;
- обработка и анализ полученных экспериментальных данных для выпускной квалификационной работы.

3. Компетенции обучающихся, формируемые в результате прохождения практики

Прохождение преддипломной практики направлено на формирование у обучающихся универсальных (УК), профессиональных (ПКос) компетенций, представленных в таблице 1.

4. Место практики в структуре ОПОУ бакалавриата

Для успешного прохождения производственной практики Б2.В.01.02(П) Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа необходима знания и умения по предшествующим дисциплинам:

1 курс: Введение в информационные технологии, Инженерная и компьютерная графика, Безопасность жизнедеятельности, Прикладная механика, Экономическая теория, Ресурсосберегающие технологии при производстве продуктов питания из растительного сырья, «История бродильных производств и виноделия/История хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств», «Ботаника».

2 курс: Биохимия, Тепло- и хладотехника, Электротехника и электроника, Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов, Микробиология, Введение в технологию продуктов питания, Технология функциональных продуктов питания из растительного сырья, Методы и средства измерений, Организация технологического сырья, Инновационное развитие техники пищевых технологий, Процессы и аппараты пищевых производств, Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов, Пищевая микробиология, Товароведение растительного сырья и продуктов его переработки.

3 курс: Пищевая химия, Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья, Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного, Системы управления технологическими процессами, Информационные технологии, Системы менеджмента безопасности пищевой продукции, Системы прослеживаемости в производстве продуктов питания из растительного сырья

Б2.В.01.02(П) Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа входит в состав основной профессиональной образовательной программы высшего образования и учебного плана подготовки бакалавров **19.03.02 Продукты питания из растительного сырья.**

Форма проведения практики - непрерывная, индивидуальная.

Способ проведения – выездная или стационарная практика.

Таблица 1

Требования к результатам освоения по программе практики

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Индикаторы компетенций	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны знать	Уметь	Способности
	УК-1	Способен осуществлять поиск критической информации, анализировать ее, проводить поиск для решения поставленных задач	УК-1.1 Анализирует задачу, выделяет ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи	Методологические подходы к анализу задачи, выделения ее базовых составляющих, осуществлению декомпозиции задачи	Анализирует задачу, выделяет ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи	Способностью анализировать задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществлять декомпозицию задачи
	УК-1.2	Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи	УК-1.2.1 Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи	Методологические подходы к критическому анализу информации, необходимой для решения поставленной задачи	Находит и критически анализирует 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, оценивает их достоинства и недостатки	УК-1.3.1 Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивает их достоинства и недостатки	Методологические подходы к анализу вариантов решения задачи, оцениванию их достоинств и недостатков	Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки	Способностью рассматривать варианты решения задачи, выделяя их достоинства и недостатки
	УК-1.4	Применяет логично, аргументированно формирует собственные суждения и оценки, отличает факты от мнений, оценивает и формулирует выводы, т.д. в расхождении участников деятельности	УК-1.4.1 Применяет логично, аргументированно формирует собственные суждения и оценки, отличает факты от мнений, оценивает и формулирует выводы, т.д. в расхождении участников деятельности	Принципы грамотного и логичного аргументирования собственных суждений	Применяет логично, аргументированно формирует собственные суждения и оценки, отличает факты от мнений, оценивает и формулирует выводы, т.д. в расхождении участников деятельности	Способностью грамотно, аргументированно формировать собственные суждения и оценки, отличать факты от мнений, оценивать и формулировать выводы, т.д. в расхождении участников деятельности
	УК-1.5	Определяет и обосновывает возможные решения задачи	УК-1.5.1 Определяет и обосновывает возможные решения задачи	Методологические подходы к определению возможных решений задачи	Определяет и обосновывает возможные решения задачи	Способностью определять возможные решения задачи

УК-6	Способен находить, анализировать, интерпретировать информацию по оценке эффективности организации в процессе своей работы	УК-6.1 Проводит анализ о своем предприятии и его структуре и на основе результатов анализа, проведенных сотрудниками в процессе своей работы	УК-6.2 Проводит анализ эффективности деятельности организации	УК-6.3 Проводит анализ эффективности деятельности организации	УК-6.4 Проводит анализ эффективности деятельности организации	УК-6.5 Проводит анализ эффективности деятельности организации
		УК-6.1.1 Проводит анализ о своем предприятии и его структуре и на основе результатов анализа, проведенных сотрудниками в процессе своей работы	УК-6.2.1 Проводит анализ эффективности деятельности организации	УК-6.3.1 Проводит анализ эффективности деятельности организации	УК-6.4.1 Проводит анализ эффективности деятельности организации	УК-6.5.1 Проводит анализ эффективности деятельности организации
		УК-6.1.2 Проводит анализ эффективности деятельности организации	УК-6.2.2 Проводит анализ эффективности деятельности организации	УК-6.3.2 Проводит анализ эффективности деятельности организации	УК-6.4.2 Проводит анализ эффективности деятельности организации	УК-6.5.2 Проводит анализ эффективности деятельности организации
		УК-6.1.3 Проводит анализ эффективности деятельности организации	УК-6.2.3 Проводит анализ эффективности деятельности организации	УК-6.3.3 Проводит анализ эффективности деятельности организации	УК-6.4.3 Проводит анализ эффективности деятельности организации	УК-6.5.3 Проводит анализ эффективности деятельности организации
		УК-6.1.4 Проводит анализ эффективности деятельности организации	УК-6.2.4 Проводит анализ эффективности деятельности организации	УК-6.3.4 Проводит анализ эффективности деятельности организации	УК-6.4.4 Проводит анализ эффективности деятельности организации	УК-6.5.4 Проводит анализ эффективности деятельности организации
		УК-6.1.5 Проводит анализ эффективности деятельности организации	УК-6.2.5 Проводит анализ эффективности деятельности организации	УК-6.3.5 Проводит анализ эффективности деятельности организации	УК-6.4.5 Проводит анализ эффективности деятельности организации	УК-6.5.5 Проводит анализ эффективности деятельности организации

			результат УК-5.3 Демонстрирует навыки к учебе и исследованию, применяя полученные знания в целях возможности для приобретения новых знаний и навыков	результат Базовые приемы самообразования	результат Использовать предметные возможности для получения новых знаний и навыков	полученного результата Способность приобретать новые знания и навыки
ПКос-5	Способен использовать информационные ресурсы технологических задач, применять методы математического моделирования и оптимизации процессов производства растительного сырья из базисных компонентов при разработке технологической цепи производства	ПКос-5.3 Производит необходимые действия с профессионально-образовательными информационными системами	Принципы работы с информационными системами в профессиональной деятельности	Использовать информационные системы для решения профессиональных задач	Способность использовать информационные ресурсы в профессиональной сфере	
		ПКос-5.4 Знает состав, функции и возможности информационных технологий, применяемых в работе с информацией, применяемых в профессиональной деятельности	Состав, функции информационных технологий, применяемых в работе с информацией, применяемых в профессиональной деятельности	Знать и применять основные технологические процессы производства растительного сырья на основе информации, полученной в ходе профессионального обучения	Практические навыки в области ведения и выполнения технологических процессов, применение профессиональных навыков в профессиональной деятельности	

9

Место и время проведения практики является кафедра технологии хранения и переработки плодовоощной и растениеводческой продукции, сторонами организации с кем заключен договор на практику.

Б2.О.01.02(У) «Технологическая практика по хранению и переработке продукции плодовоощной состоит из 324 часов.

Прохождение практики обеспечит обучающимся знаниями, умениями и навыками, необходимыми в профессиональной деятельности.

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

Форма промежуточного контроля: зачёт с оценкой (7,8 семестр).

5. Структура и содержание практики

Таблица 2

Распределение часов производственной практики по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоспособность по семестрам		
	Всего	7	8
Общая трудоспособность по учебному плану, в зач.ед.	9	214	107
в часах	324	212	106
Контактная работа, час.*		2	1
Самостоятельная работа практиканта, час.		214	107
Форма промежуточной аттестации	зачет с оценкой		

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	УК-1
2	Основной: - сбор материала, - обработка материала, - подготовка отчета по практике.	УК-6, ПКос-2, ПКос-5
3	Заключительный: - обработка и анализ полученной информации; - подготовка отчета по практике; - подготовка к зачету	УК-1, УК-6, ПКос-2, ПКос-5

Содержание практики

Для преддипломной практики, в том числе научно-исследовательской работы предусмотрены:

- сбор первичного материала для написания ВКР;
- сбор первичного материала для написания отчета по практике.
- сбор первичного материала для написания отчета по практике.
- беседа с руководителем практики от производства, консультирование руководителя практики от Университета по теме выпускной квалификационной работы (бакалаврской работы).
- сбор первичного материала для написания ВКР;
- беседа с руководителем практики от производства, консультирование руководителя практики от Университета по теме выпускной квалификационной работы (бакалаврской работы).

Неделя 4 (1-3 день)

- сбор первичного материала для написания ВКР;
- сбор первичного материала для написания отчета по практике.
- беседа с руководителем практики от производства, консультирование руководителя практики от Университета по теме выпускной квалификационной работы (бакалаврской работы).
- беседа с руководителем практики от производства, консультирование руководителя практики от Университета по теме выпускной квалификационной работы (бакалаврской работы).

3 этап Заключительный этап

- подготовка отчета по практике.
- подготовка отчета по практике.
- беседа с руководителем практики от производства, консультирование руководителя практики от Университета по теме выпускной квалификационной работы (бакалаврской работы).
- беседа с руководителем практики от производства, консультирование руководителя практики от Университета по теме выпускной квалификационной работы (бакалаврской работы).

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 1, 2 и 3

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 технического контроля на предприятии;
- выполнение научно-исследовательской работы в соответствии с индивидуальным заданием;

7 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 1, 2, 3, 4 (1-3 дня)

Краткое описание практики:

- формирование профессиональных умений и навыков, необходимых для осуществления трудовых функций;
- изучение нормативной документации, регламентирующей производственный процесс;
- участие в организации производственной деятельности структурного подразделения предприятия;
- изучение источников научно-технической информации в соответствии с направлением профессиональной деятельности;
- выполнение научно-исследовательской работы в соответствии с индивидуальным заданием;
- сбор первичного материала для написания ВКР;
- сбор первичного материала для написания отчета по практике.

Формы текущего контроля: беседа с руководителем практики от производства, консультирование руководителя практики от Университета по теме выпускной квалификационной работы (бакалаврской работы).

Формы текущего контроля: устный опрос

3 этап Заключительный этап

Неделя 4 (4-5 день)

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

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

Таблица 4

№ п/п	Самостоятельное изучение тем		Компетенции
	Название тем	для самостоятельного изучения	
1	Современные научные достижения в области технологий производства продуктов питания из растительного сырья	в области питания	УК-1; УК-6; УК-8; ПКос-1; ПКос-3
2	Источники научно-технической информации и порядок работы с ними	и порядок	
3	Передовые технологические решения в области технологий производства продуктов питания из растительного сырья	в области	
4	Нормирование показателей качества растительного сырья и готовой продукции	питания из растительного сырья	

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 производственной практики от Университета:

- Устанавливают связь с руководителем практики от организации.
- Организуют выезд студентов на практику и проводят все необходимые мероприятия, связанные с их выездом.
- Составляет рабочий график (план) проведения практики;
- Разрабатывают тематику индивидуальных заданий и оказывают методическую помощь студентам при выполнении ими индивидуальных заданий и сборе материалов к выпускной квалификационной работе (в ходе преддипломной практики) 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 декана 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 производственной 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.
- Подписывает дневник и другие методические материалы, готовит характеристику о прохождении практики студентом.

Обязанности обучающихся в при прохождении производственной практики:

- выполняют задания (групповые и индивидуальные), предусмотренные программой практики.
- соблюдают правила внутреннего трудового распорядка, требования охраны труда и пожарной безопасности.
- ведут дневники, заполняют журналы наблюдений и результаты 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 дневник, 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.
- 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 профессорско-преподавательской 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 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.

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, внеплановый и целевой инструктажи; раз в год – курсовое обучение.

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

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, фауны и иные опасные деревья, подрост, 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 метеословия, 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, 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.

Обучающийся обязан: выполнять работу, по которой обучен и протестирован по охране труда и на выполнение которой он имеет задание; выполнять требования инструкций 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 неисправностях работ механизмов, оборудования, нарушениях технологических режимов, ухудшении условий труда, возникновении чрезвычайных ситуаций сообщить администрации и принять профилактические меры по обеспечению безопасности, 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.

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 с оценкой.

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 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 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.

В библиографический список включается источник, на который 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. Межимвольный 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

- 8.1. Основная литература
 1. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных напитков : учебное пособие для вузов / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степанов. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2026. — 324 с. — ISBN 978-5-507-54309-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/507389> (дата обращения: 31.10.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
 2. Щербачков, В. Г. Биохимия и товароведение молочного сырья : учебник для вузов / В. Г. Щербачков, В. Г. Любанов. — 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.

19

3. 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: 16.01.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8.2. Дополнительная литература

1. Оборудование перерабатывающих производств : учебник для вузов / Т. В. Орлова, А. В. Степанов, 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. Шляков, С. Н. Инновации в просектировании пищевых предприятий : учебное пособие / С. Н. Шляков, 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. 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/?selid=mh7k3ku91j793230892> - Университетская библиотека онлайн

9. Материально-техническое обеспечение практики

Для проведения производственной практики студенты должны быть обеспечены программой производственной практики, дневником.

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

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. Техника безопасности при эксплуатации технологического оборудования для переработки плодовоощного сырья.

20

2. Меры противопожарной безопасности при выполнении программы практики.
3. Санитарно-гигиенические требования при хранении и переработке плодоовощного сырья.
4. Классификация принципов хранения и консервирования сельскохозяйственных.
5. Общая характеристика картофеля овощей и плодов как объектов хранения.
6. Физические свойства плодоовощной продукции. 8
7. Сорбционные свойства плодоовощной продукции. Факторы, влияющие на интенсивность испарения влаги с поверхности плодов и овощей при хранении
8. Оптование плодоовощной продукции при хранении, причины возникновения данного явления, способы его предупреждения.
9. Теплофизические свойства картофеля, овощей и плодов. Замерзание продукции.
10. Физиологические и биохимические процессы, происходящие в картофеле, овощах и плодах при хранении. Биологические основы их лежкости.
11. Физиологические и биохимическая сущность созревания 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 сохранность плодоовощной продукции. Пути заражения и способы его предупреждения.
13. Подготовка плодоовощной продукции к хранению. Влияние способов товарной обработки и условий транспортировки на сохранность картофеля, овощей и плодов.
14. Общая характеристика режимов хранения плодоовощной продукции.
15. Способы, хранения и размещения картофеля, овощей и плодов(стационарный и полевой).
16. Хранение плодоовощной продукции в стационарных хранилищах.
17. Хранение плодоовощной продукции в таре. Виды тары, способы упаковки продукции.
18. Хранение плодоовощной продукции в хранилищах с искусственным охлаждением и с использованием РС.
19. Контроль за продукцией во время стационарного хранения.
20. Естественная и фактическая убыль массы плодоовощной 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 РС.
23. Характеристика картофеля как объекта хранения. Защитные реакции у клубней.
24. Характеристика капусты как объекта хранения. Технология хранения

21

продовольственной 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-теплый). Признаки уборочной зрелости, способы ускорения созревания лукович.
27. Хранение плодовых овощей (томат, перец, огурцы). Особенности хранения томатов различной степени зрелости.
28. Технология хранения бахчевых культур.
29. Технология хранения семечковых 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.
2. Производство овощных натуральных консервов (зеленый горошек, консервированные огурцы и томаты)
3. Производство овощных закусочных 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 томатпродуктов.
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.
10. Приготовление варенья из различных видов сырья. Причины засахаривания продукции, меры предотвращения этого явления.
11. Производство джема и мармелада. Требования, предъявляемые к качеству сырья.
12. Консервирование плодов и овощей быстрым замораживанием. Особенности хранения готовой продукции.
13. Теоретические основы микробиологического метода консервирования овощей и плодов (квашение, соление, мочение).
14. Технология производства квашеной капусты. Требования, предъявляемые к качеству сырья.
15. Соление огурцов и томатов. Особенности подготовки емкостей для соления продукции.
16. Мочение яблок. Требования к качеству сырья.

22

17. Консервирование плодовоошной продукции химическими веществами антисептического действия.

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

19. Органолептическая оценка продуктов переработки плодов и овощей.

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 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 с оценкой (6 и 7 семестры).

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, 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 проблемами 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 разработал:

Нугманов А.Х.Х., проф., д.т.н. кафедры ТХППОиРП (подпись)



ПРИЛОЖЕНИЯ

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

Институт технологический
 Кафедра технологий хранения и переработки
 плодовоошной и растениеводческой продукции

ОТЧЕТ

по технологической практике

на базе _____

Выполнил (а) _____

студент (ка) ... курса...группы _____

ФНО _____

Дата регистрации отчета
 на кафедре _____

Допушен (а) к защите _____

Руководитель: _____

учебная степень, ученое звание, ФИО _____

Члены комиссии:

учебная степень, ученое звание, ФИО _____ подпись _____

учебная степень, ученое звание, ФИО _____ подпись _____

учебная степень, ученое звание, ФИО _____ подпись _____

Оценка _____

Дата защиты _____

числе научно-исследовательская работа» 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 проф. кафедры технологии хранения и переработки плодовоошной и растениеводческой продукции, доктором технических наук, Нугмановым А.Х. соответствует требованиям ФГОС ВО, современным требованиям экономики, рынка труда и позволит при ее реализации успешно обеспечить формирование заявленных компетенций.

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



«26» августа 2025 г.

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу практики
БЭ.В.01.02(П) Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа ОПОП ВО по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»,

направленность: Технологические процессы производства ингредиентов и продуктов питания из растительного сырья

Красуля Ольгой Николаевной, д.т.н., профессором (далее по тексту рецензент), проведена решения рабочей программы практики «Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа» 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 плодовоошной и растениеводческой продукции (разработчик – Нугманов А.Х., д.т.н., кафедры технологии хранения и переработки плодовоошной и растениеводческой продукции).

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

1. Предъявленная рабочая программа преддипломной практики, в том числе научно-исследовательской работы (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. № 1047.

2. Программа содержит все основные разделы, соответствует требованиям к нормативно-методическим документам, предъявляемых к программе 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 преддипломной практикой, в том числе научно-исследовательской работе закреплено 3 универсальных (УК) и 2 профессиональных (ПКос) компетенций. 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» составляет 12 зачётных единиц (324 часа), 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 – 3 источник (базовый учебник), дополнительной литературой – 3 наименований, Интернет-ресурсы – 4 источника и соответствуют требованиям ФГОС ВО направления 19.03.02.– «Продукты питания из растительного сырья».

10. Материально-техническое обеспечение практики соответствует специфике «Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа» и обеспечивает использование современных образовательных методов обучения.

ОБЩИЕ ВЫВОДЫ

На основании проведенной рецензии можно сделать заключение, что характер, структура и содержание рабочей программы практики «Преддипломная практика, в том

25