

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Бакин Игорь Алексеевич
Должность: И.о. директора технологического института
Дата подписания: 24.11.2025 16:24:19
Уникальный программный ключ:
f2f55155d930706e649181206097e1d4b2611677



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)

Технологический институт
Кафедра технологии хранения и переработки плодовоовощной и
растениеводческой продукции

УТВЕРЖДАЮ:

И.о. директора технологического института

И.А.Бакин
“ 28 ” 08 2025 г.



ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Б2.В.01.01(П) Технологическая практика

для подготовки магистров

ФГОС ВО


Направление 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья
Направленность (профиль) – Биоэкономика производства продуктов из
растительного сырья

Курс 1
Семестр 2

Форма обучения: очная
Год начала подготовки: 2025

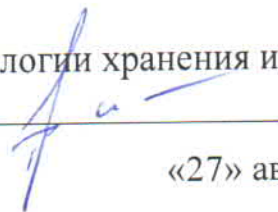
Москва, 2025

Разработчики: Мустафина А.С., к.т.н., доцент



«27» августа 2025.

Рецензент: Гиро Т.М., профессор кафедры технологии хранения и переработки продуктов животноводства, д.т.н., профессор

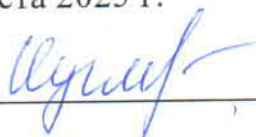


«27» августа 2025.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО, профессионального стандарта и учебного плана по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

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

И.о. зав. кафедрой



А.Х.Х. Нугманов

«27» августа 2025г.

Согласовано:

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

Протокол № 2

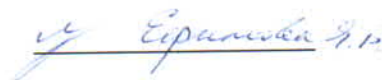
«28» 08 2025г.

И.о. заведующий выпускающей кафедрой технологии хранения и переработки плодовоовощной и растениеводческой продукции А.Х.Х. Нугманов, д.т.н., проф.

«27» августа 2025г.

Заведующий отделом комплектования ЦНБ

Зам. директора ЦНБ



Содержание

АННОТАЦИЯ	4
1. ЦЕЛЬ ПРАКТИКИ	5
2. ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ.....	6
3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ	7
4. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП МАГИСТРАТУРЫ	8
5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	15
6. ОРГАНИЗАЦИЯ И РУКОВОДСТВО ПРАКТИКОЙ	18
6.1. Обязанности руководителя учебной практики.....	18
6.1. Руководитель производственной практики от кафедры	18
Обязанности обучающихся при прохождении производственной практики:	19
6.2. Инструкция по технике безопасности.....	20
6.2.1. Общие требования охраны труда.....	20
7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ.....	23
7.1. Документы, необходимые для аттестации по практике	23
7.2. Правила оформления и ведения дневника.....	23
7.3. Общие требования, структура отчета и правила его оформления	23
8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ	26
8.1 Основная литература	26
8.2. Дополнительная литература.....	26
8.3. Программное обеспечение и Интернет-ресурсы	27
9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ	29
10. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ УМЕНИЙ, НАВЫКОВ (В ТОМ ЧИСЛЕ И ЗАЯВЛЕННЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ).....	30
ПРИЛОЖЕНИЯ.....	24

АННОТАЦИЯ

рабочей программы практики Б2.В.01.01(П) Технологическая практика для подготовки магистров по направлению 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) - Биоэкономика производства продуктов из растительного сырья

Курс: 1

Семестр: 2

Форма проведения практики: дискретная (рассредоточенная), индивидуальная.

Цель практики: ознакомление магистров с их будущей профессией, получение общего представления о предприятиях, ознакомление с технологией производства и технологическими линиями, изучение технологического оборудования, приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности.

Задачи практики: изучение мероприятий: по созданию и обеспечению безопасных условий труда, по противопожарной технике, производственной санитарии и охране труда; осуществлять сбор, обработку и анализ информации; составлять отчеты.

Требования к результатам освоения практики: в результате освоения практики формируются следующие компетенции: УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-5.1; УК-5.2; ПКос-2.1; ПКос-3.2; ПКос-3.4; ПКос-3.5; ПКос-4.2.

Краткое содержание практики: инструктаж по технике безопасности; сбор и обработка материала, подготовка отчета по практике на предприятиях: АО «Объединенная зерновая компания», ЗАО «Московская Пивоваренная компания», «НИИ пищекопцентратной промышленности и специальной пищевой технологии» - филиала ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии», АО «Визит», Пензенская обл., «ВНИИ крахмала и переработки крахмалсодержащего сырья» - филиал ФГБНУ «ФИЦ картофеля имени А.Г. Лорха», ФГБУ «Госсорткомиссия», ЗАО «ОЗБИ», ФГБНУ ВНИХИ, АО «Озеры» и др.

Место проведения: на производственных предприятиях регионов России. Общая трудоемкость практики составляет 6 зачетных единиц (216 часов). Промежуточный контроль по практике: зачет с оценкой.

1. Цель практики

Цель прохождения практики «Технологическая практика» получение профессиональных умений и навыков для магистров, проходящих обучение в рамках ФГОС ВО направление 19.04.02 Продукты питания из растительного

сырья, направленность (профиль) - Биоэкономика производства продуктов из растительного сырья является: получение общего представления о предприятиях, ознакомление с технологией производства и технологическими линиями, изучение технологического оборудования, приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности. Овладение умениями и навыками организации и реализации современных технологий и приобретение опыта самостоятельной профессиональной деятельности (практическая подготовка обучающегося)

2. Задачи практики

Задачи практики:

- изучение мероприятий по созданию и обеспечению безопасных условий труда,
- изучение мероприятий по противопожарной технике, производственной санитарии и охране труда,
- ознакомление с технологией производства, технологическими линиями и оборудованием,
- анализ производственного процесса,
- сбор и обработка материала, подготовка отчета по практике на предприятиях.

3. Компетенции обучающихся, формируемые в результате прохождения практики

Прохождение производственной практики, Технологической практики, направлено на формирование универсальных (УК) компетенций, Профессиональных компетенции, определяемые самостоятельно организацией (ПКОС), представленных в таблице 1.

4. Место практики в структуре ОПОП магистратуры

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

1 курс: Процессы ферментации и промышленного биокатализа, Управление качеством продукции, Управление проектами устойчивого развития АПК, Деловые и научные коммуникации на иностранном языке, Информационные технологии в науке и производстве, Научные и практические основы технологии переработки растительной продукции, Биоконверсия растительного сырья при производстве продуктов питания функциональной направленности, Биоэкономика растительных ресурсов, Специализированные технологии глубокой переработки сырьевых ресурсов, Методология и организация научного

исследования, Современные методы исследования растительного сырья и продуктов его переработки, Прогрессивные технологии продуктов питания и биологически активных веществ из растительного сырья, Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ, Организация технологического процесса производства продукции общественного питания и специализированных пищевых продуктов, Современные технологии ресторанного сервиса, Оперативное управление производством и контроль качества и безопасности продукции общественного питания, Безотходные технологии переработки растительного сырья, Биотехнологические основы переработки растительной продукции и вторичных сырьевых ресурсов, Биотрансформация растительного сырья в производстве пищевых продуктов, Управление биотехнологическими свойствами растительного сырья при производстве пищевых продуктов, Сенсорная оценка качества пищевых продуктов из растительного сырья.

Производственная практика. Технологическая практика является основополагающей для изучения следующих дисциплин (практик):

2 курс: Управление технологическими рисками, Методика профессионального обучения, Моделирование рецептур и технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья, Искусственный интеллект в научных исследованиях, ESG технологии в АПК, Функциональные ингредиенты и биологически активные добавки при производстве продуктов питания с заданными свойствами, Планирование и выполнение научных проектов, Цифровая обработка и представление результатов научного исследования, Разработка и внедрение новых технологий производства продуктов питания из растительного сырья, Проектирование процессов производства продуктов питания, Проектирование технологических линий пищевых производств, Органолептический анализ пищевых продуктов из растительного сырья, (практик): научно-исследовательская работа, преддипломная практика.

Производственная практика, Технологическая практика входит в состав основной профессиональной образовательной программы высшего образования и учебного плана подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья.

Форма проведения практики непрерывная (концентрированная), индивидуальная.

Способ проведения – стационарная, выездная.

Место и время проведения практики на предприятиях регионов России (АО «Объединенная зерновая компания», ЗАО «Московская Пивоваренная компания», «НИИ пищекопцентратной промышленности и специальной пищевой

технологии» - филиала ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии», АО «Визит», Пензенская обл., «ВНИИ крахмала и переработки крахмалсодержащего сырья» - филиал ФГБНУ «ФИЦ картофеля имени А.Г. Лорха», ФГБУ «Госсорткомиссия», ЗАО «ОЗБИ», ФГБНУ ВНИХИ, АО «Озеры» и др.).

Производственная практика, Технологическая практика, состоит из 6 зачетных единиц (216 часов).

Прохождение практики обеспечит приобретение практических навыков в будущей 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.

Таблица 1

Требования к результатам освоения по программе практики

УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-5.1; УК-5.2; ПКос-2.1; ПКос-3.2; ПКос-3.4; ПКос-3.5; ПКос-4.2

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или её части)	Индикаторы компетенций	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
				знать	уметь	владеть
1.	УК-2	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК-2.1 Разрабатывает концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы, формулируя цель, задачи, актуальность, значимость (научную, практическую, методическую и иную в зависимости от типа проекта), ожидаемые результаты и возможные сферы их применения, формирует план-график реализации проекта в целом и план контроля его выполнения в условиях цифровой трансформации	Особенности разработки концепции проекта в рамках обозначенной проблемы, формулируя цель, задачи, актуальность, значимость (научную, практическую, методическую и иную в зависимости от типа проекта), ожидаемые результаты и возможные сферы их применения,	Формировать план-график реализации проекта в целом и план контроля его выполнения в условиях цифровой трансформации	Методами разработки проекта и определять сферы их применения.
			УК-2.2 Организует и координирует работу участников проекта, способствует конструктивному преодолению возникающих разногласий и конфликтов, обеспечивает работу команды в том числе цифровыми	Методы организации и механизмы координации работы участников проекта, способствуя конструктивному преодолению возникающих разногласий и конфликтов, обеспечивая работу	Организовать и координировать работу участников проекта, способствовать конструктивному преодолению возникающих разногласий и конфликтов, обеспечивать работу команды	Методами организации и механизмами координации работы участников проекта

			команды необходимыми ресурсами	необходимыми ресурсами	
	Способен обеспечивать работоспособность машин и оборудования с использованием современных технологий технического обслуживания, хранения, ремонта и восстановления деталей машин	УК-3.1 Вырабатывает стратегию сотрудничества и на ее основе организует работу команды для достижения поставленной цели, в том числе с использованием цифровой среды	Методы результатов (последствий) как личных, так и коллективных действий	Предвидеть результаты (последствия) как личных, так и коллективных действий	Методами анализа результатов (последствий) как личных, так и коллективных действий
2.	УК-3	УК-3.2 Планирует командную работу, распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды, организует обсуждение разных идей и мнений, в том числе с использованием цифровой среды	Методику планирования командной работы. Методы генерации идей	Планировать командную работу, распределять поручения и делегировать полномочия членам команды. Организовывать обсуждение разных идей и мнений	Методикой планирования командной работы. Методами генерации идей
3.	УК-5	Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	Закономерности и особенности развития различных культур, особенности межкультурного разнообразия общества, правила и технологии эффективного межкультурного взаимодействия, в том числе в цифровой среде	Использовать технологии эффективного межкультурного взаимодействия, в том числе взаимодействия в цифровой среде	особенностями межкультурного разнообразия общества, правила и технологии эффективного межкультурного взаимодействия, в том числе взаимодействия в цифровой среде

		УК-5.2 Умеет понимать и толерантно воспринимать межкультурное разнообразие общества, анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия, в том числе взаимодействия в цифровой среде	Межкультурное разнообразие общества	Понимать и толерантно воспринимать межкультурное разнообразие общества, анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия, в том числе взаимодействия в цифровой среде	Разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия, в том числе взаимодействия в цифровой среде
4.	ПКос-2 Способен управлять качеством и технологическим рисками при производстве пищевых продуктов и биологически активных веществ из растительного сырья, в том числе с использованием цифровых средств и технологий	ПКос-2.1 Способен анализировать влияние применяемой технологии, свойств используемого сырья и возможностей оборудования на потребительские качества и показатели конкурентоспособности пищевых продуктов и биологически активных веществ из растительного сырья, в том числе с использованием цифровых средств и технологий	Влияние применяемой технологии, свойств используемого сырья и возможностей оборудования на потребительские качества и показатели конкурентоспособности пищевых продуктов и биологически активных веществ из растительного сырья, в том числе с использованием цифровых средств и технологий	Использовать свойства сырья и возможностей оборудования на формирование потребительских качеств и показатели конкурентоспособности и пищевых продуктов и биологически активных веществ из растительного сырья, в том числе с использованием цифровых средств и технологий	Качеством и технологическими рисками при производстве пищевых продуктов и биологически активных веществ из растительного сырья, в том числе с использованием цифровых средств и технологий
5.	ПКос-3 Способен осуществлять, исследовать и	ПКос-3.2 Способен исследовать свойства сырья, полуфабрикатов, пищевых	Свойства сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов и	Формулировать результаты, полученные в ходе	Новыми технологическими решениями при

контролировать технологический процесс производства, разрабатывать и внедрять новые технологические решения при производстве пищевых продуктов и биологически активных веществ из растительного сырья	продуктов и биологически активных веществ из растительного сырья для проведения контроля качества на всех этапах технологического процесса, в т.ч. при создании новых продуктов с заданными свойствами	биологически активных веществ из растительного сырья для проведения контроля качества на всех этапах технологического процесса, в т.ч. при создании новых продуктов с заданными свойствами	решения исследовательских задач	производстве пищевых продуктов и биологически активных веществ из растительного сырья
	ПКос-3.4 Способен использовать принципы проведения технологических расчетов в производственной деятельности, корректировать рецептурно-компонентные и технологические решения при производстве пищевых продуктов и биологически активных веществ из растительного сырья	Принципы проведения технологических расчетов в производственной деятельности, корректировать рецептурно-компонентные и технологические решения при производстве пищевых продуктов и биологически активных веществ из растительного сырья	Использовать принципы проведения технологических расчетов в производственной деятельности, корректировать рецептурно-компонентные и технологические решения при производстве пищевых продуктов и биологически активных веществ из растительного сырья	Технологическими расчетами в производственной деятельности
	ПКос-3.5 Способен использовать знания о функциях и возможностях информационных технологий в производстве пищевых продуктов и биологически	Функции и возможности информационных технологий в производстве пищевых продуктов и биологически	Использовать знания о функциях и возможностях информационных технологий в производстве пищевых продуктов и	Информационными технологиями в производстве пищевых продуктов и биологически активных веществ из растительного сырья

			активных веществ из растительного сырья	веществ из растительного сырья	биологически активных веществ из растительного сырья	
6.	ПКос-4	Способен осуществлять организационно-управленческие мероприятия для устойчивого развития производства пищевых продуктов из растительного сырья, в том числе с использованием цифровых средств и технологий	ПКос-4.2 Способен осуществлять организацию и проведение научно-исследовательских и производственно-технологических работ, в том числе с использованием цифровых средств и технологий	Организацию и проведение научно-исследовательских и производственно-технологических работ, в том числе с использованием цифровых средств и технологий	Осуществлять организацию и проведение научно-исследовательских и производственно-технологических работ, в том числе с использованием цифровых средств и технологий	Организационно-управленческие мероприятия в рамках производства пищевых продуктов и биологически активных веществ из растительного сырья, в том числе с использованием цифровых средств и технологий

5. Структура и содержание практики

Таблица 2

**Распределение часов производственной практики
по видам работ по семестрам**

Вид учебной работы	Трудоемкость		
	Всего	по семестрам	
		1	2
Общая трудоемкость по учебному плану, в зач.ед.	21	6	15
в часах	756	216	540
Контактная работа, час.	7	2	5
Самостоятельная работа практиканта, час.	749	214	535
Форма промежуточной аттестации	зачет с оценкой		

Таблица 3

Структура производственной практики

№ п/п	Содержание этапов практики	Формируемые компетенции
1	Подготовительный: - инструктаж по вопросам охраны труда, пожарной безопасности; - ознакомительная лекция, правила внутреннего распорядка.	УК-1, УК-3.
2	Основной: - сбор материала, - обработка материала, - подготовка отчета по практике.	УК-1, УК-2, УК-3, ОПК-1, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ОПК-6.
3	Заключительный: - обработка и анализ полученной информации; - подготовка отчета по практике; - подготовка к зачету	УК-1, УК-3.

Содержание практики

Для производственной практики:

Контактная работа в объеме 7 часов (таблица №2) 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.

1 этап Подготовительный этап

Студенты проходят инструктаж по вопросам охраны труда, пожарной безопасности; знакомятся со структурой организации, уточняют рабочий график (план) с руководителем практики на кафедре университета или организации.

2 этап Основной этап.

Для формирования компетенций УК-1, УК-2, УК-3, ОПК-1, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ОПК-6 обучающимся необходимо:

- осваивать основные технологические операции при производстве продукции различного назначения, производимой на данном предприятии;
- изучать специальную литературу, аналитические материалы, данные статистической отчетности, достижения отечественной и зарубежной науки и техники в соответствующей области знаний;
- участвовать в проведении научных исследований;
- осуществлять сбор, обработку, анализ и систематизацию информации по актуальным проблемам, соотнесенным с профессиональной деятельностью;
- вести дневник практики;
- составлять отчеты (разделы отчета) по теме или ее разделу (этапу задания);
- выступать с докладом на научной конференции.

3 этап Заключительный этап

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

Самостоятельное изучение тем

1	Охрана труда и пожарная безопасность на производстве	УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-5.1; УК-5.2; ПКос-2.1; ПКос-3.2; ПКос-3.4; ПКос-3.5; ПКос-4.2
2	Структура организации и принципы управления	УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-5.1; УК-5.2; ПКос-2.1; ПКос-3.2; ПКос-3.4; ПКос-3.5; ПКос-4.2
3	Технологическая линия производства	УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-5.1; УК-5.2; ПКос-2.1; ПКос-3.2; ПКос-3.4; ПКос-3.5; ПКос-4.2
4	Технологическое оборудование.	УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-5.1; УК-5.2; ПКос-2.1; ПКос-3.2; ПКос-3.4; ПКос-3.5; ПКос-4.2
5	Преимущества и недостатки технологии производства.	УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-5.1; УК-5.2; ПКос-2.1; ПКос-3.2; ПКос-3.4; ПКос-3.5; ПКос-4.2
6	Преимущества и недостатки технологической линии.	УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-5.1; УК-5.2; ПКос-2.1; ПКос-3.2; ПКос-3.4; ПКос-3.5; ПКос-4.2
7	Преимущества и недостатки технологического оборудования.	УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-5.1; УК-5.2; ПКос-2.1; ПКос-3.2; ПКос-3.4; ПКос-3.5; ПКос-4.2
8	Изучение системы производственного контроля на предприятии	УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-5.1; УК-5.2; ПКос-2.1; ПКос-3.2; ПКос-3.4; ПКос-3.5; ПКос-4.2
9	Выполнение сырьевых расчетов	УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-5.1; УК-5.2; ПКос-2.1; ПКос-3.2; ПКос-3.4; ПКос-3.5; ПКос-4.2
10	Мероприятия по обеспечению экологической безопасности производства	УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-5.1; УК-5.2; ПКос-2.1; ПКос-3.2; ПКос-3.4; ПКос-3.5; ПКос-4.2
11	Мероприятия по обеспечению санитарного состояния производства;	УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-5.1; УК-5.2; ПКос-2.1; ПКос-3.2; ПКос-3.4; ПКос-3.5; ПКос-4.2
12	Мероприятия по обеспечению производства безопасной продукции	УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-5.1; УК-5.2; ПКос-2.1; ПКос-3.2; ПКос-3.4; ПКос-3.5; ПКос-4.2

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 по практике) 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.

6.1. Руководитель производственной 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, директором института и проректором по учебно-методической работе за организацию и качественное проведение практики, и выполнение обучающимися программы практики.

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 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 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 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 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 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.

6.2 Инструкция по технике безопасности

Перед началом практики заместители 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 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 противозенцефалитные 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, фаутные и иные опасные деревья, подрост, кустарники; движущиеся машины, агрегаты, ручной мотоинструмент, 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 метеоусловия, 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 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 неисправностях работы механизмов, оборудования, нарушениях технологических режимов, ухудшении условий труда, возникновении чрезвычайных ситуаций сообщить администрации и принять профилактические меры по обстоятельствам, обеспечив собственную безопасность.

В соответствии с действующим законодательством 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, противозенцефалитные прививки и иные меры профилактики заболеваемости и травматизма.

7. Методические указания по выполнению программы практики

7.1. Документы, необходимые для аттестации по практике

Во время прохождения практики обучающийся ведет дневник (см. 7.2).

По выполненной практике, обучающийся составляет 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 логическая последовательность 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.

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

Перечень сокращений и условных обозначений. Перечень сокращений и условных обозначений – структурный элемент отчета, дающий представление о вводимых автором отчета сокращениях и условных обозначениях. 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 включаются источники, на которые есть ссылки в тексте отчета (не менее 5 источников). Обязательно присутствие источников, опубликованных в течение последних 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 (210х297 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

8.1. Основная литература

1. Гаврилова, Н. Б. Технология продуктов из растительного сырья для специализированного питания : учебное пособие / Н. Б. Гаврилова, С. А. Коновалов. — Омск : Омский ГАУ, 2018. — 194 с. — ISBN 978-5-89764-728-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/111403> (дата обращения: 27.08.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Рожнов, Е. Д. Технология продуктов питания из растительного сырья : учебное пособие : в 3 частях / Е. Д. Рожнов, М. Н. Школьников, Н. А. Панкратьева. — Екатеринбург : УрГЭУ, [б. г.]. — Часть 2 : Биотехнология солодовенного производства — 2024. — 155 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/498695> (дата обращения: 27.08.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Соболев, И. В. Технологическое оборудование пищевых производств : учебник / И. В. Соболев, А. А. Варивода, Т. В. Щеколдина. — Краснодар : КубГАУ,

2019. — 251 с. — ISBN 978-5-00097-940-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/315782> (дата обращения: 25.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей..

8.2. Дополнительная литература

1. Лобосова, Л. А. Методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в производстве хлебобулочных и кондитерских изделий. Теория и практика : учебное пособие для вузов / Л. А. Лобосова, Т. Н. Малютина, С. И. Лукина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 120 с. — ISBN 978-5-507-53984-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/504407> (дата обращения: 27.08.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Прокопенко, И. А. Технология обработки, хранения и производства продуктов питания из сырья растительного происхождения : учебно-методическое пособие / И. А. Прокопенко. — Севастополь : СевГУ, 2023. — 191 с. — ISBN 978-5-6049083-6-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/417317> (дата обращения: 27.08.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Марьева М.В. Научный стиль русского языка. Практикум: Учебное пособие / М.В. Марьева – СПб.: Издательство «Лань», 2018.- 116 с.- ISBN 978-5-8114-3122-9.- Текст: электронный // Лань : электронно- библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/108457?category=24484>

4. Математическое моделирование процессов и технологических систем : учебное пособие / А. В. Шафрай, Д. М. Бородулин, И. А. Бакин, С. С. Комаров. — Кемерово : КемГУ, 2020. — 119 с. — ISBN 978-5-8353-2654-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/162603>

5. Оборудование для ведения механических и гидромеханических процессов пищевых технологий: учебник / С. Т. Антипов, Г. В. Калашников, А. Н. Остриков, В. А. Панфилов ; под редакцией В. А. Панфилова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 604 с. — ISBN 978-5-8114-5173-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146884>

6. Половинкин А.И. Основы инженерного творчества: Учебное пособие. — 5-е изд., стер. — СПб.: Издательство «Лань», 2017.- 364 с. ISBN 978-5-8114-4603-2 .- Текст: элек-тронный // Лань : электронно- библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/123469>

7. Процессы и аппараты. Расчет и проектирование аппаратов для тепловых и тепло-массообменных процессов: учебник для вузов / А. Н. Остриков, В. Н. Василенко, Л. Н. Фролова, А. В. Терехина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 440 с. — ISBN 978-5-8114-7644-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/163402>

8. Развитие инженерии техники пищевых технологий : учебник / С. Т.

Антипов, А. В. Журавлев, В. А. Панфилов, С. В. Шахов ; под редакцией В. А. Панфилова. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-3906-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/121492>

9. Лобосова, Л. А. Технология отрасли: формирование цвета, вкуса и запаха пищевых продуктов из растительного сырья (теория и практика) : учебное пособие / Л. А. Лобосова. — Воронеж : ВГУИТ, 2020. — 159 с. — ISBN 978-5-00032-454-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171013> (дата обращения: 27.08.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

10. Киселева, Т.Ф. Технология отрасли. Технологические расчеты по производству солода [Электронный ресурс]: учебное пособие / Т.Ф. Киселева. - Электрон. дан. - Кемерово: КеМГУ, 2005. - 120 с. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/4621>

8.3. Программное обеспечение и Интернет-ресурсы

Для оформления письменных работ, доклада, работы в электронных библиотечных системах необходимы пакеты программ Microsoft Office (Excel, Word, Power Point, Adobe Acrobat Reader), Internet Explorer или других аналогичных.

1. Электронно-библиотечная системы Лань (<http://e.lanbook.com/>)
2. Электронная библиотека «Юрайт» <https://biblio-online.ru/>
3. ЭБС «КОНСУЛЬТАНТ СТУДЕНТА» <https://www.studentlibrary.ru/>
4. ЭБС «Элайбери» <https://www.elibrary.ru/defaultx.asp>
5. Университетская библиотека онлайн
https://biblioclub.ru/index.php?page=book_blocks&view=main_ub
6. Научная электронная библиотека КиберЛенинка <https://cyberleninka.ru/>
7. <http://www.fips.ru> - РОСПАТЕНТ – Федеральная служба по интеллектуальной собственности, патентам и товарным знакам.
8. <http://www.freepatent.ru> - Патентный поиск.
9. Компьютерная справочная правовая система КонсультантПлюс www.consultant.ru.
10. Федеральное агентство по науке и образованию: <http://www.fasi.gov.ru/>
11. Совет при президенте России по реализации национальных проектов и демографической политике: <http://www.rost.ru/>
12. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека Российской академии сельскохозяйственных наук.

9. Материально-техническое обеспечение практики

Во время прохождения производственной практики в распоряжение студента предприятие предоставляет инструменты, измерительные устройства,

приборы наблюдения и измерения параметров технологических процессов, станочное и станковое оборудование. Студент может использовать современную аппаратуру и средства обработки данных (компьютеры, вычислительные комплексы, обрабатывающие программы и пр.), которые находятся в соответствующей производственной организации.

Лаборатории, кабинеты, транспортные средства, бытовые помещения соответствующие действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники безопасности, находящиеся на территории предприятия.

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

10.1. Текущая аттестация по разделам практики

Текущая аттестация по разделам практики – проводит преподаватель.

1. Техника безопасности на производстве.
2. Инновационные методы производства.
3. Оптимизация производственных процессов.
4. Управление производством и логистика.
5. Контроль качества продукции.
6. Управление технологическими процессами на производстве.
7. Ассортимент готовой продукции.
8. Основные технологические процессы.
9. Основное технологическое оборудование.
10. Санитарные нормы для производственных помещений.
11. Основные технологические линии.
12. Упаковка готовой продукции.
13. Характеристика сырья и готовой продукции.
14. Назовите структуру предприятия.
15. Какой ассортимент продукции вырабатывается на предприятии (в цеху)?
16. Чем обусловлен выбор ассортимента?
17. Какая программа производственного контроля принята на предприятии?
18. По каким показателям оценивают сырье, полупродукты, готовую продукцию, вспомогательные материалы?
19. Какое лабораторное оборудование, приборы используют для проведения контроля?
20. Каким образом осуществляется контроль санитарного состояния на предприятии?
21. На каких этапах технологического процесса образуются отходы? Охарактеризуйте их.
22. Как осуществляется сбор отходов, какие приняты пути их утилизации (реализации)?
23. Как обеспечивается снижение экологической нагрузки окружающую среду?
24. Каким образом проводится санитарная обработка оборудования и

помещений?

25. Какие требования предъявляются по технике безопасности и охране труда в конкретном цехе (отделении)?

26. В чем особенности технологического оборудования в конкретном цехе (отделении)?

27. Охарактеризуйте нормативную документацию на сырье, вспомогательные материалы, готовую продукцию

28. Охарактеризуйте основные нормативно-технические документы, которыми руководствуется в работе инженерно-технический корпус предприятия

29. Приведите основные документы, которые заполняются в процессе ведения производственного контроля и учета на предприятии.

30. Назовите основные технологические режимы проведения отдельных стадий производства продукции.

31. В чем особенности аппаратурно-технологической схемы производства продукции (указывается вид продукции)?

32. Какие исходные данные необходимы для проведения продуктового расчета?

33. На основании чего выполняется расчет и подбор технологического оборудования?

34. Какие нормативные документы учитывают при расчете расхода энергоресурсов?

35. Какие основные предварительные мероприятия необходимо проводить для обеспечения выпуска безопасной продукции?

36. Факторы устойчивого развития предприятия.

Контрольные вопросы к индивидуальным заданиям для текущей аттестации

1. Что это за предприятие?

2. С какого года работает?

3. История предприятия.

4. Что выпускает предприятие?

5. Технологические линии.

6. Технологическое оборудование.

7. Преимущества технологических линий.

8. Преимущества технологического оборудования.

9. Недостатки технологических линий.

10. Недостатки технологического оборудования.

11. Структура предприятия.

12. Техника безопасности на производстве.

13. Упаковка продукции.

14. Хранение продукции.

15. Транспортировка готовой продукции.

16. Главная задача предприятия. Миссия.

17. Ассортимент готовой продукции.

18. Сроки годности.

19. Упаковочное оборудование.

20. За счет чего увеличивается мощность выпуска продукции.

21. Санитарно-гигиенические нормы.

10.2. Промежуточная аттестация по практике

Зачёт с оценкой, получает обучающийся, прошедший практику, ведший дневник практики, 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.

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 с оценкой.

Критерии оценивания результатов обучения

Таблица 5

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. Отчет содержит все необходимые разделы, аккуратно и грамотно оформлен.
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. Отчет содержит все необходимые разделы, но с небольшими недочетами.
Пороговый уровень «3»	оценку «удовлетворительно» заслуживает студент, частично с пробелами освоивший знания, умения, компетенции и теоретический

(удовлетворительно)	материал, многие учебные задания либо не выполнил, либо они оценены числом баллов близким к минимальному, некоторые практические навыки не сформированы. Отчет содержит все необходимые разделы, но со значительными недочетами.
Минимальный уровень «2» (неудовлетворительно)	оценку «неудовлетворительно» заслуживает студент, не освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не выполнил, практические навыки не сформированы. Отчет не соответствует требуемой структуре.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программу разработал:

Мустафина А.С.. к.т.н., доцент





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)

Технологический институт
Кафедра технологии хранения и переработки плодоовощной и
растениеводческой продукции

ОТЧЕТ

по Производственной практике.

Технологическая практика

на базе _____

выполнил обучающийся _____
ФИО

Курс _____ Группа _____

Направление 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Направленность (профиль) – Биоэкономика производства продуктов из
растительного сырья

Дата регистрации отчета на кафедре _____

Допущен к защите _____

Руководитель:

ученая степень, ученое звание, ФИО

Члены комиссии:

ученая степень, ученое звание, ФИО подпись

ученая степень, ученое звание, ФИО подпись

Оценка _____

Дата защиты _____

Москва 202_

РЕЦЕНЗИЯ
на программу практики Б2.В.01.01(П) Технологическая практика
ОПОП ВО по направлению 19.04.02 Продукты питания из
растительного сырья
Направленность (профиль) – Биозкономика производства продуктов из
растительного сырья

Гиро Татьяной Михайловной, профессор кафедры технологии хранения и переработки продуктов животноводства, ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА им. К.А. Тимирязева, (далее по тексту рецензент), проведена рецензия программы практики «Б2.В.01.01(П) Технологическая практика» ОПОП ВО по направлению 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, профиля «Биозкономика производства продуктов из растительного сырья» (магистратура) разработанной в ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева», на кафедре Технологии хранения и переработки плодовоовощной и растениеводческой продукции (разработчик – Мустафина А.С., к.т.н., доцент).

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

1. Предъявленная программа практики «Технологическая практика» (далее по тексту Программа) соответствует требованиям ФГОС ВО по направлению 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.11.2014 № 1481, зарегистрированного в Минюсте РФ 15.12.2014 № 35177.

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 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья.

4. В соответствии с Программой за практикой «Технологическая практика» закреплены 3 универсальные (УК) и 3 Профессиональных компетенции, определяемые самостоятельно организацией. Практика «Технологическая практика» 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» составляет 6 зачётная единица (216 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.

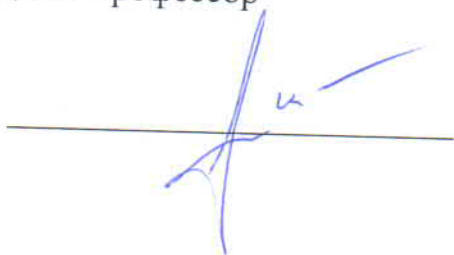
9. Учебно-методическое обеспечение практики представлено: основной литературой – 3 источника (базовый учебник), дополнительной литературой – 10 наименований, Интернет-ресурсы – 12 источника и соответствует требованиям ФГОС ВО направления 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья.

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

ОБЩИЕ ВЫВОДЫ

На основании проведенной рецензии можно сделать заключение, что характер, структура и содержание программы практики **Б2.В.01.01(П) Технологическая практика** ОПОП ВО по направлению 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, профиль «Биоэкономика производства продуктов из растительного сырья» (квалификация (степень) выпускника – магистр), разработанная Мустафиной А.С., к.т.н., доцентом кафедры технологии хранения и переработки плодоовощной и растениеводческой продукции, соответствует требованиям ФГОС ВО, современным требованиям развития техники и технологии и позволит при её реализации успешно обеспечить формирование заявленных компетенций.

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



« 27 » августа 2025 г.