

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Бакин Игорь Алексеевич  
Должность: И.о. директора технологического института  
Дата подписания: 01.04.2026 16:24:35  
Уникальный программный ключ:  
f2f55155d930706e649181206093e1db26bb603c

**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

“ 28 ” 08 2025 г.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Б2.О.01.03 (У) Ознакомительная практика по хранению и переработке продукции  
плодоводства и овощеводства

для подготовки бакалавров

ФГОС ВО

Направление 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной  
продукции Направленность: «Предпринимательство в производстве и переработке  
растениеводческой продукции», «Безопасность и качество сельскохозяйственного сырья и  
продовольствия»

Курс 1  
Семестр 2

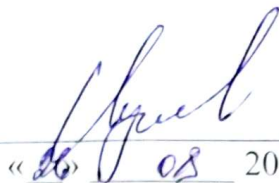
Форма обучения: очная

Год начала подготовки: 2025


Москва, 2025

Разработчик (и): Нугманов А.Х.Х., д.т.н., профессор

(ФИО, ученая степень, ученое звание)

  
«26» 08 2025г.


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

  
«26» 08 2025г.

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

Программа обсуждена на заседании кафедры технологии хранения и переработки плодовоовощной и растениеводческой продукции  
Протокол № 1 от «26» 08 2025 г.

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

  
«26» 08 2025г.

**Согласовано:**

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



Протокол № 2

  
«28» 08 2025г.

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

  
«26» 08 2025г.

Зав. отделом комплектования ЦНБ/

  
  
«27» 08 2025г  
(подпись)

## Содержание

АННОТАЦИЯ	4
1. ЦЕЛЬ ПРАКТИКИ	5
2. ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ	5
3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ	5
4. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП БАКАЛАВРИАТА	5
5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	9
6. ОРГАНИЗАЦИЯ И РУКОВОДСТВО ПРАКТИКОЙ	12
6.1. Обязанности руководителя учебной практики	12
6.2. Обязанности студента при прохождении учебной практики	12
6.3. Инструкция по технике безопасности	13
6.3.1. Общие требования охраны труда	13
Общие требования охраны труда	13
7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	15
7.1. Документы, необходимые для аттестации по практике	15
8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ	15
8.1. Основная литература	15
Основная литература	15
7.3. Нормативные правовые акты	15
7.4. Методические указания, рекомендации и другие материалы к занятиям	16
7.5. Программное обеспечение и Интернет-ресурсы	16
10. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ УМЕНИЙ, НАВЫКОВ (В ТОМ ЧИСЛЕ И ЗАЯВЛЕННЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ)	19
11. ПРИЛОЖЕНИЯ	

## АННОТАЦИЯ

Учебная практика Б2.О.01.03(У) «Ознакомительная практика по хранению и переработке продукции плодовоовощного сырья» для подготовки бакалавра по направлению 35.03.07 Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность

«Предприимчивость в производстве и переработке растениеводческой продукции», «Безопасность и качество сельскохозяйственного сырья и продовольствия»

**Курс, семестр:** I курс, 2 семестр

**Форма проведения практики:** групповая концентрированная

**Способ проведения:** стационарная

**Цель практики:** закрепление знаний, полученных в ходе теоретических занятий; формирование способности у студентов разрабатывать мероприятия по организации технологических процессов хранения свежих плодов и овощей, и производства продуктов питания из плодовоовощного сырья; развитие способности владеть методами техникохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий; приобретение навыков по применению специализированных знаний в области технологии хранения и переработки плодов и овощей, в том числе для освоения профильных технологических дисциплин; приобретение умений и навыков в области производства продуктов питания из плодово-овощного сырья, навыков по практическому применению различных методов и способов хранения свежей плодовоовощной продукции; освоение методов научно-исследовательской работы в данной области.

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

**Требования к результатам освоения практики:** в результате освоения практики формируются следующие компетенции: УК-1.1, УК-1.5, УК-2.1

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

**Место проведения** кафедре Технологии хранения и переработки плодов и овощей РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева, лаборатория технологий переработки плодовоовощного сырья, сторонние предприятия, с которыми заключены договоры.

**Общая трудоемкость практики** составляет 72 часа (2 зчетные единицы).

**Промежуточный контроль по практике:** зачет.

## 1. ЦЕЛЬ ПРАКТИКИ

Закрепление знаний, полученных в ходе теоретических занятий; формирование способности у студентов разрабатывать мероприятия по организации технологических процессов хранения свежих плодов и овощей, и производства продуктов питания из плодовоовощного сырья; развитие способности владеть методами технического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий; владение способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из плодовоовощного сырья для освоения профильных технологических дисциплин, умений и навыков в области производства продуктов питания из плодово-ягодного сырья, практическое применение различных методов и способов хранения свежей и переработанной плодовоовощной продукции, освоение методов научно-исследовательской работы в данной области.

## 2. ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ

### Задачи практики:

- ознакомление с сырьевой базой для производства продуктов питания из плодовоовощного сырья;
- ознакомление с промышленными технологиями производства различных групп продуктов питания на основе плодов и овощей,
- освоение методов контроля качества и безопасности растительного сырья и готовой продукции;
- освоение методов и технологий лабораторного производства продуктов питания из плодового, овощного и ягодного сырья;
- освоение методов научных исследований в области пищевого производства;
- участие в научно-исследовательской работе, проводимой сотрудниками кафедры.

## 3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Прохождение ознакомительной практики по хранению и переработке продукции плодовоовоща и овощеводства направлено на формирование у обучающихся универсальных (УН) компетенций, представленных в таблице 1.

### 4. Место практики в структуре ОПОП бакалавриата

Для успешного прохождения практики по хранению и переработке продукции плодовоовоща и овощеводства необходимы знания и умения по предшествующим дисциплинам:

1 курс: Введение в профессиональную деятельность; Химия; Физика; Технология производства продукции растениеводства.

Ознакомительная практика по хранению и переработке продукции плодовоовоща и овощеводства является основополагающей для изучения следующих дисциплин (практик):

Технология производства продукции растениеводства, Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства, Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия, Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции.

Ознакомительная практика по хранению и переработке продукции плодовоовоща и овощеводства входит в состав основной профессиональной образовательной программы высшего образования и учебного плана подготовки и учебного плана.

**Форма проведения практики** - групповая, концентрированная.

**Способ проведения практики** – стационарная.

**Форма контроля:** зачет

Таблица 1

## Требования к результатам освоения по прог.рамме практики

№ п/п	Код компете или	Содержание компетенции (или ее части)	Индикаторы компетенции	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны			
				знать	уметь	владееть	
1	УЖ-1	Способен осуществлять анализ и синтез информации, применять для решения поставленных задач	1.1. Анализирует задачу, выделяет ее базовые составляющие, осуществляет документально задание	анализировать проблему, найти способы и пути решения задачи по технологии хранения плодов и овощей, теоретические основы переработки плодовоовощного сырья, возможности реализации методов и способов хранения и переработки	навыками анализа, решения задач по технологиям хранения и переработки плодов и овощей, принятию решения для их реализации		
2			1.5. Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи	базовые разделы технологии хранения и переработки плодов и овощей, алгоритм действий для решения технологических задач и возможные последствия	определять и обосновывать последствия возможных решений поставленных задач	Навыками системного подхода для решения технологических задач по хранению и переработке плодов и овощей	
3	УЖ-2	Способен определять цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	2.1. Формулирует в рамках поставленной цели проекта	базовые разделы технологии хранения и переработки плодов и овощей, формирование поставленной цели в области технологических задач, умение прогнозировать	организовывать выполнение задач по технологии хранения и переработки плодов и овощей, исходя из оптимальных путей их решения	методами способами хранения и переработки плодов и овощей, исходя из действующих правовых норм	ограничений

	ожидаемые результаты выполнения выделенных задач	ожидаемые результаты	ограничений
--	--	----------------------	-------------

## 5. Структура и содержание практики

### Распределение часов ознакомительной практики по видам работ и по семестрам

Таблица 2

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

Таблица 3

Структура учебной практики		
№ п/п	Содержание этапов практики	Формируемые компетенции
1	Подготовительный - инструктаж по вопросам охраны труда, пожарной безопасности, - ознакомительная лекция, правила внутреннего распорядка	УК-1.1, УК-1.5, УК-2.1
2	Основной - сбор материала, - обработка материала, - подготовка отчета по практике	УК-1.1, УК-1.5, УК-2.1
3	Заключительный - обработка и анализ полученной информации, - подготовка отчета по практике, - подготовка к зачету	УК-1.1, УК-1.5, УК-2.1

### Содержание практики

#### Для учебной практики:

##### 1 этап Подготовительный этап

###### День 1

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

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

##### 2 этап Основной этап

###### День 2

**Краткое описание** экскурсионные занятия в подразделениях ИАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева - УИИИ «Бывшая опытная станция имени В.И.

Эдельштейна» и Лабораторию плодоволюбства. Изучение видового и сортового ассортимента оюнных и плодовых культур представленных на демонстрационных участках, ознакомление с их биологическими особенностями, агротехникой, потребительскими и технологическими характеристиками продукции, возможностью использования в качестве сырья для производства продуктов питания.

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

##### День 3

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

**Задание 1.** Освоение методик по расчету репертур плодовоюнных продуктов при их переработке.

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

##### День 4-5

**Краткое описание** работа в Лаборатории технологий переработки плодовоюнного сырья. Изучение технологических схем производства квашеной капусты и плодово-ягодных компотов. Проведение расчетов потребности в сырье и материалах согласно технологическим инструкциям. Осуществление лабораторного производства вышеуказанных видов продуктов питания из плодовоюнного сырья

**Задание 2.** Умение выполнения технологических операций по предварительной обработке плодовоюнного сырья и растительно-животной продукции с использованием технологического оборудования при различных способах переработки.

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

##### День 6

**Краткое описание** работа в аналитической лаборатории кафе при ИХНО. Изучение методов контроля качества и безопасности плодовоюнного сырья. Освоение методов определения в сырье и готовой продукции массовой доли сухих веществ - термометрическим по ГОСТ 28361-90 и расфракционным методом по ГОСТ 29270-95. Сравнительное определение вышеуказанных показателей в образцах сырья и готового продукта

**Задание 3.** Освоение инструментальных методов контроля качества сырьев плодово и оюнных в период хранения и методы лабораторных

исследований при переработке плодовоошной продукции и продукции растениеводства.

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

**3 этап Заключительный этап**

**День 7-8**

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

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

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

Таблица 4

Самостоятельное изучение тем		
№ п/п	Название тем для самостоятельного изучения	Компетенции
1	Технологии производства консервированных продуктов из плодовоошного сырья	УК-1.1, УК-1.5, УК-2.1
2	Направления НИР в области производства продуктов питания из растительного сырья	УК-1.1, УК-1.5, УК-2.1

**6. Организация и руководство практикой**

**6.1. Обязанности руководителя учебной практики Обязанности руководителя учебной практики**

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

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

**Ответственность.** Руководитель практики отвечает перед заведующим кафедрой, деканом (заместителем декана по практике) и проректором по учебной работе за организацию и качественное проведение практики, и выполнение студентами программы практики.

Руководитель практики несет ответственность за правильное расходование средств, выделенных на проведение практики, обеспечивает соблюдение правил охраны труда и техники безопасности при проведении

практики, правил трудовой и общественной дисциплины всеми практикантами. **Обязанности руководителя практики в подготовительный период.**

В подготовительный период руководителем обязан:

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

**6.2. Обязанности студентов при прохождении учебной практики**

При прохождении практики студенты обязаны:

1. Систематически и глубоко овладевать практическими навыками по избранному направлению.
2. Получить на кафедре, проводящей практику консультацию и инструктаж по всем вопросам организации практики, в т.ч. по технике безопасности.
3. Посещать в обязательном порядке все виды практики и выполнять в установленном порядке все виды заданий, предусмотренных программами практики.
4. Бережно и аккуратно относиться к мебели, оборудованию, инвентарю, приборам, учебным пособиям, книгам. Студентам запрещается без разрешения администрации организации - базы практики выносить предметы и развешивать оборудование из лабораторий, учебных и других помещений.
5. Поддерживать чистоту и порядок во всех учебных, учебно-производственных и производственных помещениях, принимать участие в их уборке на началах самообслуживания в установленном в месте прохождения практики порядке.
6. При поездке на практику (или часть практики) по уважительным причинам обучающиеся обязаны поставить об этом в известность деканат факультета и в первый день явки в университет представить данные о причине пропуска практики (или части практики). В случае болезни обучающийся представляет в деканат факультета справку установленного образца соответствующего лечебного учреждения.

**6.3 Инструкция по технике безопасности**

Перед началом практики заместители деканов факультетов по науке и практической подготовке 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.

**6.3.1. Общие требования охраны труда**

**Общие требования охраны труда**

К самостоятельной работе допускаются лица в возрасте, установленном для конкретной профессии (вида работ) ГК и Списком производств, профессий и работ с тяжелыми и вредными условиями труда, на которых запрещается

профилактические меры по обстоятельствам, обеспечив собственную безопасность.

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

### 7. Методические указания по выполнению программы практики

#### 7.1. Документы необходимые для аттестации по практике

В период прохождения учебной ознакомительной практики по хранению и переработке продукции плодородства и овошеводства ведется журнал посещаемости студентов и оценочная ведомость.

#### 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 принимает 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 аппарата, 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;

применение труда женщин, и Слеском провозветь, профессией и работ с тяжелыми и вредными условиями, на которых запрещено применение труда лиц моложе 18 лет.

Поступающие должны проходить предварительный медицинский осмотр и, при необходимости, периодический осмотр и прогностические 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 машинной, механизмом и т.д. допускаются лица, имеющие специальную подготовку.

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

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

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

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

Работник обязан: выполнять работу, по которой обучен и проинструктирован по охране труда и на выполнение которой он имеет задание; выполнять требования инструкции по охране труда, правила трудового внутреннего распорядка, не распивать спиртные напитки, курить в отведенных местах и соблюдать требования пожарной безопасности; работать в спецодежде 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 работник должен знать порядок ее оказания и назначение лекарственных препаратов индивидуальной аптечки); по возможности сохранить обстановку случая, при необходимости вызвать скорую помощь и о случившемся доложить непосредственному руководителю работ.

Обо всех неисправностях работы механизмов, оборудования, нарушениях технологических режимов, ухудшении условий труда, возникновении чрезвычайных ситуаций сообщать администрации и принять

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 копии, 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. Межстрочный интервал – обычный. Межстрочный интервал подзаголовков. Абзацный отступ – 1,25 см.
4. Страницы должны быть пронумерованы. Порядковый номер ставится в **середине верхнего поля**. Первой страницей считается титульный лист, по номеру 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 и заголовках не допускаются**.
6. Номер подраздела (параграфа) указывается 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. Бурова, Г. Е. Введение в профессиональную деятельность. Учебная библиология : учебное пособие для вузов / Г. Е. Бурова. – 2-е изд., стер. – Санкт-Петербург : Даш, 2026. – 160 с. – ISBN 978-5-507-51297-0. – Текст : электронный // Даш : электронно-библиотечная система. URL: <https://e-dashbook.com/book/507476>. – (дата обращения: 10.11.2025). – Режим доступа: для авторизованных пользователей. (Бурова, Г. Е. Введение в профессиональную деятельность. Учебная библиология : учебное пособие

- 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 нижних титульного листа не допускаются. Пример оформления титульного листа отчета приведен в Приложении А.

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

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

**Введение и заключение.** «Введение» и «Заключение» – структурные элементы отчета, требования к ним определяются настоящей программой или методическими указаниями к выполнению программы практики. «Введение» и «Заключение» не 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 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 10 источников). Обязательно присутствие источников, опубликованных в течение 3-х лет и зарубежных источников.

**Приложения (по необходимости).** Приложения являются

4. Литвяк, В. В. Хлеб и хлебопечение : учебное пособие для вузов / В. В. Литвяк, Г. В. Алексеев, Ю. Ф. Росляков. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 520 с. — ISBN 978-5-507-49797-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/430115> (дата обращения: 31.10.2025). — Режим доступа для авториз. пользователей

**8.3 Программное обеспечение и Интернет-ресурсы**  
<http://www.eibrug.ru> - научная электронная библиотека (открытый доступ);  
<http://www.edu.ru> - Российский образовательный федеральный портал;  
<https://scholar.google.com> - Академия Google;  
<https://biblioclub.ru/?sellid=763ku91j793230892> - Университетская библиотека онлайн

**9. Материально-техническое обеспечение практики**

**Таблица 5**  
**Сведения об обеспеченности специализированными аудиториями, кабинетами, лабораториями**

Наименование специальных помещений (№ учебного корпуса, № аудитории)	Оснащенность специальными помещениями**
Учебный корпус №1, Демидов	Залы по технологии хранения и быстрой заморозки продукции - мастерские для учащихся, компьютерная лаборатория, лаборатория для студентов, электронно-библиотечная система, электронно-библиотечная система, электронно-библиотечная система, электронно-библиотечная система
Учебный корпус №25, ауд. 5	Материально-техническое обеспечение мастер-класса
Учебный корпус №25, ауд. 14	Специализированный кабинет
ЦНБ им. Железнова Н.И. Читальное зал	Компьютер
Общешкольный кабинет для самоподготовки	Компьютер

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

**10.1. Текущая аттестация по разделам практики**

Текущая аттестация по разделам учебной практики проводится путем контроля посещениями и ежедневными отчётами по тематике занятий с выставлением оценок.

Перечень примерных вопросов для текущей аттестации

- 1 Цели и задачи учебной практики. Места и порядок её прохождения
- 2 Потенциальные риски при выполнении программы учебной практики
- 3 Техника безопасности при эксплуатации технологического оборудования для переработки плодово-ягодного сырья
- 4 Техника безопасности при эксплуатации технологического оборудования винодельческого производства
- 5 Меры профилактики при выполнении программы

для вузов / Т. Е. Бурова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2026. — ISBN 978-5-507-54297-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/507376> (дата обращения: 10.11.2025). — Режим доступа для авториз. пользователей. — С. 154).

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

3. 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.

4. 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. Малюткина, 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: 31.10.2025). — Режим доступа для авториз. пользователей.

**8.2. Дополнительная литература**

1. Соколова, Н. Н. Современные тенденции в разработке функциональных продуктов питания: теория и практика : учебное пособие для вузов / Н. Н. Соколова, В. В. Бурматов. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 44 с. — ISBN 978-5-507-51771-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/460520> (дата обращения: 31.10.2025). — Режим доступа для авториз. пользователей.

2. Орлова, Т. В. Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья : учебное пособие для вузов / Т. В. Орлова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 208 с. — ISBN 978-5-507-50933-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/489404> (дата обращения: 31.10.2025). — Режим доступа для авториз. пользователей.

3. Сооружения и оборудование для хранения растениеводческой продукции : учебник для вузов / Е. В. Щербакова, Е. А. Ольховатов, О. П. Храпко [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 264 с. — ISBN 978-5-507-52769-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/502437> (дата обращения: 31.10.2025). — Режим доступа для авториз. пользователей.

- хранении плодов и овощей.
20. Способ проверки герметизации камер холодильника с РТС, методы обнаружения мест разгерметизации.
  21. Биологические особенности и технология хранения кончанной капусты
  22. Технология хранения зеленых овощей.
  23. Применение полимерных упаковочных материалов.
  24. Способы предварительного охлаждения плодовоовощной продукции
  25. Технология полевого хранения картофеля и овощей.
  26. Применение полимерных пленок для создания измененного состава газовой среды.
  27. Селективно-пропускаемые пленки, газообменные мембраны
  28. Биологические особенности и технология хранения столовых корнеплодов.
- Зачет, получает обучающийся, прошедший практику, имеющий отчет со всеми отметками о выполнении.
- 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 – зачет

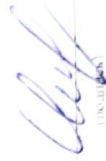
#### Критерии оценивания результатов текущей аттестации

Оценка	Критерии оценивания
Зачет	Оценку «зачет» заслуживает студент, освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, выполнивший все задания, предусмотренные учебным планом на высоком качественном уровне, практические навыки профессионального применения освоенных знаний сформировавший для студента в основном сформировавший практические навыки, если студент активно приобретает освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал (смакательным способом получения оценки «зачетом» является правильный ответ на контрольные вопросы, выданные на промежуточную аттестацию зачет).
Не зачет	Оценку «не зачет» заслуживает студент не освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не выполнил, практические навыки не сформированы, студентский листок на вопросы выданные на промежуточную аттестацию зачет).

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО

Разработчик: Пулмаков А.Х.Х., прорф.

д.т.н. кафедры ГНПОИРП



2025 г.

- практики.
- 6 Санитарно-гигиенические требования к предприятиям консервного производства.
  - 7 Технологическое оборудование Лаборатории технологической переработки плодовоовощного сырья. Его назначение, принцип действия, особенности размещения.
  - 8 Технология производства плодово-ягодных компотов.
  - 9 Технология производства солено-квашеной продукции.
  - 10 Технология производства сушеной плодовоовощной продукции.
  - 11 Технология производства быстрозамороженной плодовоовощной продукции.
  - 12 Способы тепловой стерилизации плодовоовощных консервов.
  - 13 Методика расчета убыли массы зерна по нормам естественной убыли.
  - 14 Абиотические и биотические факторы при хранении ингредиентов для продуктов питания из растительного сырья.

#### 10.2. Промежуточная аттестация по практике

1. Основы техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования для переработки плодовоовощного сырья.
2. Нормы техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования винодельческого производства.
3. Меры противопожарной безопасности при выполнении программы практики.
4. Санитарно-гигиенические нормы к предприятиям консервного производства.
5. Технические характеристики и принципы действия мини-технологического оборудования «Лаборатория переработки плодовоовощного сырья» кафедры ТХПО.
6. Требования к качеству плодовоовощного сырья для переработки.
7. Биохимический состав плодов и овощей. Влияние сухих веществ на технологические свойства плодовоовощного сырья.
8. Содержание сахаров в плодах и овощах. Полисахариды.
9. Показатели качества плодов и овощей, обуславливающие крахмалом и целлюлозой.
10. Пектиновых вещества плодов и овощей.
11. Значение пектина при переработке плодового сырья.
12. Органические кислоты плодов и овощей, их влияние при переработке плодовоовощного сырья.
13. Стерилизация и пастеризация консервов, количественные показатели.
14. Формула стерилизации и ее применение.
15. Стерилизация методом горячего розлива.
16. Технология асептического консервирования.
17. Технология хранения яблок и груш.
18. Технологии дозирования плодовоовощной продукции.
19. Тара и упаковочные материалы, применяемые при транспортировании и



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 плодовоощной и  
 растениеводческой продукции

**ОТЧЕТ**

по учебной практике «Ознакомительная практика по хранению и переработке  
 продукции плодоводела и овощеводства»

на базе \_\_\_\_\_

Выполнил (а) \_\_\_\_\_  
 студент (ка) \_\_\_\_\_ курса \_\_\_\_\_ группы \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ ФИО \_\_\_\_\_  
 Дата регистрации \_\_\_\_\_  
 отчета на кафедре \_\_\_\_\_

Допущен (а) к защите \_\_\_\_\_

Руководитель: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ Ученая степень, ученое звание, ФИО \_\_\_\_\_

Члены комиссии:

\_\_\_\_\_ Ученая степень, ученое звание, ФИО \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ Ученая степень, ученое звание, ФИО \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ Ученая степень, ученое звание, ФИО \_\_\_\_\_

Оценка \_\_\_\_\_

Дата защиты \_\_\_\_\_

Москва 20 \_\_\_\_\_

**РЕЦЕНЗИИ**

на программу учебной практики Б2.О.01.03(У) «Ознакомительная практика по  
 хранению и переработке продукции плодоводела и овощеводства»  
 ОПЮП ВО по направлению по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки  
 сельскохозяйственной продукции, направленностям «Предпринимательство в производстве  
 и переработке растениеводческой продукции», «Безопасность и качество  
 сельскохозяйственного сырья и плодовоощарства» (квалификация выпускника - бакалавр)

Красулей Ольгой Николаевной, д.т.н., профессором (далее по тексту рецензент) проведена рецензия программы учебной практики - «Ознакомительная практика по хранению и переработке продукции плодоводела и овощеводства» ОПЮП ВО по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленностям «Технология производства, хранения и переработки продукции растениеводства», «Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства», «Безопасность и качество сельскохозяйственного сырья и плодовоощарства», (квалификация выпускника - бакалавр), разработанной в ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет - МСХА имени К.А. Тимирязева» на кафедре технологии хранения и переработки плодовоощной и растениеводческой продукции (разработчик: Ильдирова Светлана Климентовна, к.т.н., доцент кафедры технологии хранения и переработки плодовоощной и растениеводческой продукции).

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

1. Предъявленная программа учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (далее по тексту Программа) соответствует требованиям ФГОС ВО по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденному приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «12» ноября 2015г. № 1330.
2. Программа содержит все основные разделы, соответствует требованиям к нормативно-методическим документам, предъявляемым к программам ФГОС ВО.
3. Представленные в Программе цели практики соответствуют требованиям ФГОС ВО направления 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.
4. В соответствии с Программой за учебной практикой закреплено 3 универсальных (УК) компетенций. Учебная практика «Ознакомительная практика по хранению и переработке продукции плодоводела и овощеводства» и представляемая 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 трудоемкость производственной технологической практики составляет 2 зачетных единиц (72 часов), что соответствует требованиям ФГОС ВО.
7. Представленная Программа предполагает использование современных образовательных технологий, используемых при реализации различных видов учебной работы. Формы образовательных технологий соответствуют специфике практики.
8. Формы оценки знаний, представленные в Программе, соответствуют специфике практики и требованиям к выпускникам.
9. Учебно-методическое обеспечение практики представлено основной литературой – 4 источника, дополнительная литература – 4 наименований, программное обеспечение и Интернет-ресурсы – 4 источника и соответствует требованиям ФГОС ВО направления 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

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

#### ОБЩИЕ ВЫВОДЫ

На основании проведенной рецензии можно сделать заключение, что характер, структура и содержание программы учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности ОПОП ВО по направлению 35.03.07 Технологии производств и переработки сельскохозяйственной продукции, направленностям производства и переработки сельхозпродукции и переработке растениеводческой продукции, «Предпринимательство в производстве и переработке растениеводства», (квалификация «Безопасность и качество сельскохозяйственного сырья и продовольствия»), (квалификация выпускника – бакалавр), разработанная доцентом кафедры технологии хранения и переработки плодовоовощной и растениеводческой продукции, к.т.н. Ильдировой С.К. соответствует требованиям ФГОС ВО, и современным требованиям экономики, рынка труда и позволит при её реализации успешно обеспечить формирование заявленных компетенций.

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



(подпись)

«16» 08 2025 г.