

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Бакин Игорь Алексеевич
Должность: И.о. директора технологического института
Дата подписания: 05.03.2026 11:41:08
Уникальный программный ключ:
f2f55155d930706649151106095e1db26b603c



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

Институт Технологический
Кафедра технологии хранения и переработки плодоовощной и
растениеводческой продукции

УТВЕРЖДАЮ:

И.о. директора технологического
института



И.А. Бакин
2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Б2.В.01.01(П) Технологическая практика

для подготовки бакалавров

ФГОС ВО

Направление 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»
Направленность: «Технологии пищевых ингредиентов и продуктов из
растительного сырья»

Курс 3
Семестр 6

Форма обучения: очная
Год начала подготовки: 2025

Москва, 2025

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

«26» августа 2025г.

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

«26» августа 2025г.

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

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

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

«26» августа 2025г.

Согласовано:

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

Протокол №2

«28» 08 2025г.

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

«26» 08 2025г.

Зав. отделом комплектования ЦНБ

«26» 08 2025г.
(подпись)

АННОТАЦИЯ

Рабочей программы практики Б2.В.01.01(П) «Технологическая практика» по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», направленность «Технологии пищевых ингредиентов и продуктов из растительного сырья»

Курс: 3

Семестр: 6

Форма проведения практики: непрерывная, групповая.

Способ проведения: стационарная.

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

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, овладение технологическими навыками по производству продуктов питания из растительного сырья, обработка и анализ полученных экспериментальных данных для выпускной квалификационной работы.

Требования к результатам освоения практики: в результате освоения практики формируются следующие компетенции: УК-1; УК-3; УК-6; УК-8; ПКос-1.1; ПКос-1.3.

Краткое содержание практики: практика предусматривает следующие этапы: инструктаж по технике безопасности, ознакомление с технологией производства и технологическими линиями хлеба, кондитерских и макаронных изделий, бродильных производств и виноделия, планирование НИР, выполнение НИР.

Место проведения кафедры Технологии хранения и переработки плодовоощной и растениеводческой продукции РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева, лаборатория технологической переработки плодовоощного сырья, кафедра хранения, переработки и товароведения продукции растениеводства, сторонние предприятия с которыми заключены договоры.

Общая трудоемкость практики составляет 6 семестр – 18 зач. ед. (648

часов).

Промежуточный контроль по практике: зачет.

Содержание

АННОТАЦИЯ.....	4
1. ЦЕЛЬ ПРАКТИКИ.....	4
2. ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ.....	5
3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ.....	5
4. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП БАКАЛАВРИАТА/ СПЕЦИАЛИТЕТА/ МАГИСТРАТУРЫ.....	6
5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ.....	12
6. ОРГАНИЗАЦИЯ И РУКОВОДСТВО ПРАКТИКОЙ.....	15
6.1. ОБЯЗАННОСТИ РУКОВОДИТЕЛЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	15
ОШЕБКА! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.	
ОШЕБКА! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.	
6.1. ОБЯЗАННОСТИ РУКОВОДИТЕЛЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	16
ОБЯЗАННОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	17
6.2. ИНСТРУКЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	17
6.2.1. Общие требования охраны труда.....	17
7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ.....	18
7.1. ДОКУМЕНТЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ АТТЕСТАЦИИ ПО ПРАКТИКЕ.....	18
7.2. ПРАВИЛА СОФОРМЛЕНИЯ И ВЕДЕНИЯ ДНЕВНИКА.....	19
7.3. Общие требования, СТРУКТУРА ОТЧЕТА И ПРАВИЛА ЕГО ОФОРМЛЕНИЯ.....	19
8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ.....	21
8.1. ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА.....	21
8.2. ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА.....	22
8.3. ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ И ИНТЕРНЕТ-РЕСУРСЫ.....	22
9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ.....	22
10. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ УМЕНИЙ, НАВЫКОВ (В ТОМ ЧИСЛЕ И ЗАЯВЛЕННЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ).....	23
11. ПРИЛОЖЕНИЯ	

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

4. Место практики в структуре ОПОП бакалавриата
Для успешного прохождения производственной практики Б2.В.02.01 (П) «Технологическая практика» необходимы знания и умения по предшествующим дисциплинам:

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

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

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

Производственная Б2.В.01.01(П) Технологическая практика входит в состав основной профессиональной образовательной программы высшего образования и учебного плана подготовки бакалавров **19.03.02 Продукты питания из растительного сырья**.

Форма проведения практики - непрерывная, индивидуальная.

Способ проведения – выездная или стационарная практика.

1. Цель практики

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

Процесс прохождения технологической практики направлен на формирование элементов следующих компетенций УК-1; УК-3; УК-6; УК-8; ПКос-1.1; ПКос-1.3. в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья».

2. Задачи практики

В процессе прохождения производственной практики «Технологическая практика» студенту необходимо:

- закрепить теоретических знаний и умений, полученных бакалаврами в процессе обучения в высшем учебном заведении;

- приобрести практических навыков по организации производства, овладение технологическими навыками по производству продуктов питания из растительного сырья;

- непосредственное участие практиканта-бакалавра в деятельности руководителя пищевых и перерабатывающих предприятий в качестве руководителя производственного подразделения среднего звена (заместителя технолога, мастера смены, и др.) или стажера-практиканта;

- в соответствии с индивидуальным заданием сбор материала и выполнение экспериментальной части по теме выпускной квалификационной работы;

- обработка и анализ полученных экспериментальных данных для выпускной квалификационной работы.

3. Компетенции обучающихся, формируемые в результате прохождения практики

технологических методов и технологий производства продукции растениеводства (обработка почвы, внесение удобрений, орошение, защита растений и др.)	технологических методов и технологий производства продукции растениеводства (обработка почвы, внесение удобрений, орошение, защита растений и др.)	технологических методов и технологий производства продукции растениеводства (обработка почвы, внесение удобрений, орошение, защита растений и др.)	технологических методов и технологий производства продукции растениеводства (обработка почвы, внесение удобрений, орошение, защита растений и др.)	технологических методов и технологий производства продукции растениеводства (обработка почвы, внесение удобрений, орошение, защита растений и др.)	технологических методов и технологий производства продукции растениеводства (обработка почвы, внесение удобрений, орошение, защита растений и др.)
технологических методов и технологий производства продукции растениеводства (обработка почвы, внесение удобрений, орошение, защита растений и др.)	технологических методов и технологий производства продукции растениеводства (обработка почвы, внесение удобрений, орошение, защита растений и др.)	технологических методов и технологий производства продукции растениеводства (обработка почвы, внесение удобрений, орошение, защита растений и др.)	технологических методов и технологий производства продукции растениеводства (обработка почвы, внесение удобрений, орошение, защита растений и др.)	технологических методов и технологий производства продукции растениеводства (обработка почвы, внесение удобрений, орошение, защита растений и др.)	технологических методов и технологий производства продукции растениеводства (обработка почвы, внесение удобрений, орошение, защита растений и др.)

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

Производственная Б2.В.01.01(П) Технологическая практика состоит из 642 часов.

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

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

Форма промежуточного контроля: зачет с оценкой (6 семестр).

5. Структура и содержание практики

Таблица 2

Распределение часов производственной практики по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоёмкость по семестрам	
	Всего	6
Общая трудоёмкость по учебному плану, в зан. ед.	18	18
в часах	648	648
Контактная работа, час. *	4	6
Самостоятельная работа практиканта, час.	428	642
Форма промежуточной аттестации	зачет с оценкой	

Таблица 3

Структура технологической практики

№ п/п	Содержание этапов практики	Формируемые компетенции
1	Подготовительный: - инструктаж по вопросам охраны труда, пожарной безопасности; - ознакомительная лекция, правила внутреннего распорядка.	УК-1
2	Основной: - сбор материала, - обработка материала, - подготовка отчета по практике.	УК-6, УК-8, ПКос-1, ПКос-3
3	Заключительный: - обработка и анализ полученной информации, - подготовка отчета по практике; - подготовка к зачету	УК-1, УК-6, ПКос1, ПКос-3

- изучение методов контроля качества и безопасности растительного сырья и продуктов питания и организация технического контроля на предприятии;

- выполнение научно-исследовательской работы в соответствии с индивидуальным заданием;

- сбор первичного материала для написания ВКР;

- сбор первичного материала для написания отчета по практике.

Формы текущего контроля: беседа с руководителем практики от университета по производству, консультирование руководителя практики от университета (бакалаврской работы).

Неделя 4 (1-3 день)

Производственная работа.

- изучение научно-технической информации по направлению производственной и (или) научной деятельности практиканта;

- обработка, анализ, обобщение и представление материалов для написания отчета по практике и ВКР;

- подготовка отчета по практике.

Формы текущего контроля: устный опрос

3 этап Заключительный этап

Неделя 4 (4-5 день)

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

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

7 семестр

1 этап Подготовительный этап

День 1

Краткое описание практики: Инструктаж по технике безопасности.

(ознакомительная лекция, правила внутреннего распорядка).

Формы текущего контроля (собеседование).

2 этап Основной этап

Неделя 1, 2, 3, 4 (1-3 дня)

Краткое описание практики:

- формирование профессиональных умений и навыков, необходимых для осуществления трудовых функций;

- изучение нормативной документации, регламентирующей производственный процесс;

- участие в организации производственной деятельности структурного подразделения предприятия;

- изучение источников научно-технической информации в соответствии с направлением профессиональной деятельности;

- выполнение научно-исследовательской работы в соответствии с индивидуальным заданием;

Содержание практики

Для производственной технологической практики:

При прохождении практики на кафедре или в подразделении университета:

Контактная работа в объеме 4 часов при проведении производственной практики предусматривает следующие виды работы педагогов кафедр с практикантами:

- инструктаж по общим вопросам организации практики;

- выдача индивидуального задания;

- составление рабочего графика (плана) практики;

- текущая консультация и контроль выполнения заданий, проверка дневников, журналов наблюдений и других учебно-методических материалов;

- проверка и приём отчетов по практике.

При прохождении практики в сторонней организации (на производстве):

Контактная работа в объеме 4 часов при проведении производственной практики предусматривает следующие виды работ руководителя практики от организации с практикантами:

- инструктаж по общим вопросам организации практики в организации (на производстве);

- согласование рабочего графика (плана) практики;

- предоставление рабочих мест практикантам;

- текущая консультация и контроль за выполнением индивидуальных заданий в соответствии с рабочим графиком (планом) практики, проверка дневников, журналов наблюдений и других учебно-методических материалов;

- подготовка характеристики практиканту.

6 семестр

1 этап Подготовительный этап

День 1

Краткое описание практики: Инструктаж по технике безопасности.

(ознакомительная лекция, правила внутреннего распорядка).

Формы текущего контроля (собеседование).

2 этап Основной этап

Неделя 1, 2 и 3

Краткое описание практики:

- ознакомление с организационной структурой и деятельностью – организации-базы практики, ее организационной структурой, подразделением – местом прохождения производственной практики;

- освоение трудовых функций в соответствии с требованиями профстандарта и индивидуального задания на производственную практику;

- изучение современных технологий производства, хранения и переработки растительного сырья;

- ознакомление с современным технологическим оборудованием, используемым для реализации технологий производства, хранения и переработки растительного сырья;

охраны труда и техники безопасности при проведении практики, правил трудовой и общественной дисциплины всеми практикантами.

Руководители производственной практики от Университета:

- Устанавливают связь с руководителем практики от организации.
- Организуют выезд студентов на практику и проводят все необходимые мероприятия, связанные с их выездом.
- Составляет рабочий график (план) проведения практики;
- Разрабатывают тематику индивидуальных заданий и оказывают методическую помощь студентам при выполнении ими индивидуальных заданий (в ходе методической помощи студентам к выпускной квалификационной работе (в ходе и сборе материалов к выпускной квалификационной работе).
- Совместно с руководителем практики от организации распределяют преддипломной практики) и подготавливают отчеты.
- Совместно с руководителем практики от организации проводят практику и 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 практикам.
- Предоставляет рабочие места студентам.
- Обеспечивает безопасные условия прохождения практики обучающимся, отвечающие санитарным нормам и требованиям охраны труда.
- Проводит инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.
- Подписывает дневник и другие методические материалы, готовит характеристику о прохождении практики студентом.

Обязанности обучающихся в при прохождении производственной практики:

- выполняют задания (групповые и индивидуальные), предусмотренные программой практики.
- соблюдают правила внутреннего трудового распорядка, требования охраны труда и пожарной безопасности.
- ведут дневники, заполняют журналы наблюдений и результатов лабораторных исследований, оформляют другие учебно-методические

- сбор первичного материала для написания ВКР;
- сбор первичного материала для написания отчета по практике.

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

Формы текущего контроля: устный опрос

3 этап Заключительный этап

Неделя 4 (4-5 день)

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

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

Таблица 4

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

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, осуществляющей проведение практики, и руководитель (руководители) практики из числа работников профильной организации.

Ответственность. Руководитель практики отвечает перед заведующим кафедрой, директором института (заместителем директора) и проректором по учебно-методической работе за организацию и качественное проведение практики, и выполнение обучающимися программы практики.

Руководитель практики несет ответственность за правильное расходование средств, выделенных на проведение практики, обеспечивает соблюдение правил

повышенные уровни вибрации, шума, загазованности, запыленности, пестициды и ядохимикаты, неблагоприятные природные и метеословия, кровососущие насекомые, пламя, задымленность, повышенный уровень радиации, недостаток освещенности.

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

Для снижения воздействия на обучающихся опасных и вредных производственных факторов работодатель обязан: обеспечить их бесплатно спецодеждой, спецоувую, 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 профилатических 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, нарушений технологических режимов, ухудшении условий труда, возникновении чрезвычайных ситуаций сообщить администрации и принять профилатические 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, прогивоэнцефалитные прививки и иные меры профилатически заболеваемости и травматизма.

7. Методические указания по выполнению рабочей программы практик

7.1. Документы, необходимые для аттестации по практике

По выполненной практике, обучающийся составляет дневник, отчет, который защищает и получает зачет с оценкой.

материалы, предусмотренные программой практики, в которых записывают данные о характере и объеме практики, методах ее выполнения.

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

- несут ответственность за выполняемую работу и её результаты,

- при неевке на практику (или часть практики) по уважительным причинам обучающиеся обязаны поставить об этом в известность институт/деканат факультета и в первый день явки в университет представить данные о причине пропуска практики (или части практики). В случае болезни обучающийся представляет в деканат факультета/дирекцию института справку установленного образца соответствующего лечебного учреждения.

6.2 Инструкция по технике безопасности

Перед началом практики заместители деканов факультетов по науке и практической подготовке/заместители директоров по практике и профориентационной работе и руководители практики от Университета проводят инструктаж студентов по вопросам охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, производственной санитарии и общим вопросам содержания практики с регистрацией в журнале инструктажа и вопросам содержания практики.

6.2.1. Общие требования охраны труда

К самостоятельной работе допускаются лица в возрасте, установленном для конкретной профессии (вида работ) ТК и Списком производств, профессий и работ с 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 противоэнцефалитные прививки. После этого – обучение по охране труда: вводный инструктаж, первичный на рабочем месте с последующей стажировкой и в дальнейшем – повторный, внеплановый и целевой инструктаж; 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, фаузные и иные опасные деревья, подрост, кустарники; движущиеся машины, агрегаты, ручной инструмент, вращающиеся части и режущие рабочие органы машин, механизмов, мотоинструмента, толчковые удары лесохозяйственных агрегатов;

вводимых автором отчета сокращений и условных обозначений. Элемент является не обязательным и применяется только при наличии в отчете сокращений и условных обозначений.

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

Введение и заключение. «Введение» и «Заключение» – структурные элементы отчета, требующие к ним определению программы практики. «Введение» и 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 страниц.

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 10 источников). Обязательно присутствие источников, опубликованных в течение 3-х лет и зарубежных источников.

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

Приложениями могут быть:

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

Оформление текстового материала (ГОСТ 7.0.11 – 2011)

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

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

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

7.2. Правила оформления и ведения дневника

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

Его следует заполнять ежедневно по окончании рабочего дня. В дневнике отражаются все работы, в которых обучающийся принимал участие. При описании выполненных работ указывают цель и характеристику работы, способы и методы ее выполнения, приводятся результаты и дается их оценка. Например, при проведении полевых работ необходимо указать: вид культуры, сорт, норму высева, способ и глубину посева, состав посевного агрегата, марку составляющих его машин и орудий и т.д.

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

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

7.3. Общие требования, структура отчета и правила его оформления

Общие требования. Общие требования к отчету:

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

Структура отчета. Структурными элементами отчета являются:

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

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

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

Перечень сокращений и условных обозначений. Перечень сокращений и

условных обозначений – структурный элемент отчета, дающий представление о

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. Щербаков, В. Г. Биохимия и товароведение масличного 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.

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

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

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

8.2. Дополнительная литература

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

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

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

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

8.3. Программное обеспечение и Интернет-ресурсы

<http://www.elibrary.ru/> - научная электронная библиотека (открытый доступ);

<http://www.edu.ru/> - Российский образовательный федеральный портал.

<https://scholar.google.com/> - Академия Google

<https://biblioclub.ru/?ysclid=mh7k3ku91j793230892> – Университетская библиотека онлайн

9. Материально-техническое обеспечение практики

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

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

охлаждением и с использованием РГС.

19. Контроль за продукцией во время стационарного хранения.

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

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

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

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

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

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

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

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

28. Технология хранения семечковых плодов. Требования к таре, упаковке и размещению продукции в хранилище.

29. Технология хранения багчевых культур.

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

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

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

10.1. Текущая аттестация по разделам практики

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

Перечень примерных вопросов для текущей аттестации: технологического

1. Техника безопасности при эксплуатации

2. Меры противопожарной безопасности при выполнении программы

3. Санитарно-гигиенические требования при хранении и переработке плодовоовощного сырья.

4. Классификация принципов хранения и консервирования сельскохозяйственных.

5. Общая характеристика картофеля овощей и плодов как объектов хранения.

6. Физические свойства плодовоовощной продукции. 8

7. Сорбиционные свойства плодовоовощной продукции. Факторы, влияющие на интенсивность испарения влаги с поверхности плодов и овощей при хранении

8. Отпегивание плодовоовощной продукции при хранении, причины возникновения данного явления, способы его предупреждения.

9. Теплофизические свойства картофеля, овощей и плодов. Замерзание продукции.

10. Физиологические и биохимические процессы, происходящие в картофеле, овощах и плодах при хранении. Биологические основы их лежкости.

11. Физиологические и биохимическая сущность дозревания и старения плодов и плодовых овощей в период хранения. Способы продления срока хранения плодов.

12. Микробиологические процессы, протекающие в массе хранящихся плодов и овощей. Способы предупреждения порчи от болезней. 20. Влияние заражения и способов его предупреждения.

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

14. Общая характеристика режимов хранения плодовоовощной продукции. 15. Способы, хранения и размещения картофеля, овощей и плодов(стационарный и полевой).

16. Хранение плодовоовощной продукции в стационарных хранилищах.

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

18. Хранение плодовоовощной продукции в хранилищах с искусственным

24

1. Классификация методов консервирования плодов и овощей.

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

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

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

5. Производство томатного сока и концентрированных томатопродуктов.

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

7 Производство осветленных и неосветленных плодовых и ягодных соков

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

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

10. Приготовление варенья из различных видов сырья. Причины

Минимальный уровень «2» (неудовлетворительно)	оценку «неудовлетворительно» заслуживает студент, не освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не выполнил, практические навыки не сформированы.
---	--

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программу разработали:

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



(подпись)

- засахаривания продукции, меры предотвращения этого явления.
11. Производство джема и мармелада. Требования, предъявляемые к качеству сырья.
 12. Консервирование плодов и овощей быстрым замораживанием. Особенности хранения готовой продукции.
 13. Теоретические основы микробиологического метода консервирования овощей и плодов (квашение, соление, мочение).
 14. Технология производства квашеной капусты. Требования, предъявляемые к качеству сырья.
 15. Соление огурцов и томатов. Особенности подготовки емкостей для соления продукции.
 16. Мочение яблок. Требования к качеству сырья.
 17. Консервирование плодовоошной продукции химическими веществами антисептического действия.
 18. Производство продуктов переработки картофеля (крахмал, чипсы).
 19. Органолептическая оценка продуктов переработки плодов и овощей.

Зачёт с оценкой, получает обучающийся, прошедший практику, ведший дневник практики, имеющий отчет со всеми отметками о выполнении. Отчетные документы по практике - отчет, дневник. Студенты, не выполнившие программы практик по уважительной причине, направляются на практику вторично, в свободное от учебы время, либо практика переносится на следующий год с оформлением соответствующего приказа. Студенты, не выполнившие программы практик без уважительной причины, или получившие отрицательную оценку отчисляются из Университета как имеющие академическую задолженность в порядке, предусмотренном Уставом Университета.

Промежуточный контроль по практике – зачёт с оценкой (6 семестр).

Таблица 6

Оценка	Критерии оценивания
Высокий уровень «5» (отлично)	оценку «отлично» заслуживает студент, освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал без пробелов; выполнивший все задания, предусмотренные учебным планом на высоком качественном уровне; практические навыки профессионального применения освоенных знаний сформированы.
Средний уровень «4» (хорошо)	оценку «хорошо» заслуживает студент, практически полностью освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не оценены максимальным числом баллов, в основном сформировал практические навыки.
Пороговый уровень «3» (удовлетворительно)	оценку «удовлетворительно» заслуживает студент, частично с проблемами освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, многие учебные задания либо не выполнил, либо они оценены числом баллов близким к минимальному, некоторые практические навыки не сформированы.

растительного сырья» (квалификация (степень) выпускника – бакалавр), разработанная доцентом кафедры технологии хранения и переработки плодовоовощной и растениеводческой продукции, кандидатом технических наук, Ильдировой С.К. соответствует требованиям ФГОС ВО, современным требованиям экономики, рынка труда и позволит при её реализации успешно обеспечить формирование заявленных компетенций.

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


(подпись)

«16», 08 2025 г.