



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
 Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
 «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ –
 МСХА имени К.А. Тимирязева»
 (ФГБОУ ВО РГАУ – МСХА имени К.А. Тимирязева)

Институт Технологический
 Кафедра Технологии хранения и переработки плодовоовощной
 и растениеводческой продукции

УТВЕРЖДАЮ
 И.о. директора Технологического института
 С.А. Бредихин
 31.08.2021 г.

Б2.В.01.01(П) Производственная технологическая практика

для подготовки бакалавров

ФГОС ВО

Направление: 19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья
 Направленность: Технологии продуктов питания из растительного сырья

Курс 3,4
 Семестр 7
 Форма обучения: Очная
 Год начала подготовки: 2021

Документ подписан простой электронной подписью
 Информация о владельце:
 ФИО: Бредихин Сергей Алексеевич
 Должность: И.о. директора технологического института
 Дата подписания: 15.07.2023 19:22:22
 Уникальный программный ключ:
 b3a3b22e47b69c7d2fb47b0fccd0b1dd03f470834

Москва, 2021

Разработчики: к.с.-х.н., доцент Масловский С.А., ассистент Шаповалова П.Н.
 «30» 08 2021 г.
 Рецензент: к.с.-х.н., доцент Пастух О.Н.
 «30» 08 2021 г.

Рабочая программа практики составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО, по направлению/специальности подготовки 19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья, профессионального стандарта 22.003. Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья и учебного плана.

Программа обсуждена на заседании кафедры Технологии хранения и переработки плодовоовощной и растениеводческой продукции
 Протокол № 1 от «30» 08 2021 г.

И.о. зав. кафедрой: к.с.-х.н., доцент Масловский С.А.
 «30» 08 2021 г.

Согласовано:

Зам.директора по практике и профориентационной работе к.с.-х.н., доцент Масловский С.А.
 «31» 08 2021 г.

И.о. заведующего выпускающей кафедрой Технологии хранения и переработки плодовоовощной и растениеводческой продукции, к.с.-х.н., доцент Масловский С.А.
 «31» 08 2021 г.

Зав. отделом комплектования ЦНБ

С.А. Бредихин
 «31» 08 2021 г.
 С.А. Масловский
 «31» 08 2021 г.
 Шаповалова П.Н.
 «31» 08 2021 г.

Содержание

АННОТАЦИЯ	4
1. ЦЕЛЬ ПРАКТИКИ	5
3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ	6
4. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП БАКАЛАВРИАТА	12
5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	13
6. ОРГАНИЗАЦИЯ И РУКОВОДСТВО ПРАКТИКОЙ	17
6.1. Обязанности руководителя учебной практики	17
6.1. Обязанности студентов при прохождении учебной практики	18
6.1. Обязанности руководителя учебной практики	19
6.1. Обязанности обучающихся в при прохождении производственной практики: 20	
6.2 Инструкция по технике безопасности	20
6.2.1. Общие требования охраны труда	21
7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	22
7.1. Документы, необходимые для аттестации по практике	22
7.2. Правила оформления и ведения дневника	22
7.3. Общие требования, структура отчета и правила его оформления	23
8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ	25
8.1. Основная литература	25
8.2. Дополнительная литература	25
8.3. Программное обеспечение и Интернет-ресурсы	26
9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ	26
10. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ УМЕНИЙ, НАВЫКОВ (В ТОМ ЧИСЛЕ И ЗАВЯЗАННЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ)	26
11. ПРИЛОЖЕНИЯ	

программы производственной практики Б2.В.01.01(Ф) «Технологическая практика» для подготовки бакалавров по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность: Технология

производства, хранения и переработки продукции растениеводства

Курс, семестр: 3, 4 курс, 6 и 7 семестры

Форма проведения практики: непрерывная (концентрированная), индивидуальная

Способ проведения: Выездная (или) стационарная

Цель практики: формирование у обучающихся способностей осуществлять поиск, критический 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 в течение 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 полбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания 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.

Требования к результатам освоения практики: в результате освоения практики формируются следующие компетенции: УК-1 (УК-1.1, УК-1.2, УК-1.4, УК-1.5), УК-3 (УК-3.1, УК-3.2, УК-3.3, УК-3.4), УК-6 (УК-6.1, УК-6.2, УК-6.3, УК-6.4, УК-6.5), УК-8 (УК-8.1, УК-8.2, УК-8.3, УК-8.4), ПКос-1 (ПКос-1.1, ПКос-1.4), ПКос-3 (ПКос-3.1, ПКос-3.2).

Краткое содержание практики: – Практика предусматривает следующие этапы:

- *подготовительный* - получение задания на производственную технологическую практику, первичные инструктажи по охране труда и противопожарной безопасности, отбывание на предприятии- базу практики, первичные инструктажи на предприятии, ознакомление с должностными обязанностями на период прохождения практики.

- *основной* – осуществление производственной практики на предприятии, закрепление теоретических знаний и умений, полученных в период обучения в ВУЗе, получение профессиональных умений и навыков по организации производства, выявление технологических навыков по производству, хранению, переработке и оценке качества растительной продукции, непосредственное участие практиканта в деятельности предприятия в должности руководителя подразделения среднего звена (помощник технолога, мастера смены и др.) или стажера-практиканта в соответствии с индивидуальным заданием и спецификой производственной деятельности предприятия, сбор материала и выполнение экспериментальной части по теме ВКР, обработка и анализ полученных экспериментальных данных.

- *заключительный* - подготовка и защита отчета по практике

Место проведения Кафедра Технологий хранения и переработки плодовоощной и растениеводческой продукции FIBOBY BO PΓAY-MCXA имени К.А. Тимирязева, профильные научно-исследовательские институты (ВНИИ овощеводства – филиал ФНЦУ ФНЦО, ВНИИ холодильной промышленности – филиал ФНЦУ ФНЦО, ВНИИ пищевых систем имени В.М. Горбатова, ВНИИ кондитерской промышленности – филиал ФНЦУ ФНЦО, ВНИИ пищевых систем имени В.М. Горбатова) предприятия пищевого производства (ЗАО «Московская пивоваренная компания», АО «Хлебзавод №28») и др.

Общая трудоемкость практики составляет 12 зач. ед. / 432 час. / 423 час. Практической

подготовки.

Промежуточный контроль по практике: зчет сблиской

1. Цель практики

Целью прохождения производственной технологической практики является овладение умениями и навыками организации и реализации современных технологий и приобретение опыта самостоятельной профессиональной деятельности (практическая подготовка обучающегося), формирование у обучающихся способностей формирования у обучающихся способностей осуществлять поиск, критический 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 в течение всей жизни, создавать и поддерживать повседневной жизни и в профессиональной деятельности условия устойчивого жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения условий 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 питания 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.

2. Задачи практики

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

- закрепление теоретических знаний и умений, полученных бакалаврами в процессе обучения в высшем учебном заведении;
- приобретение практических навыков по организации производства, овладение технологическими навыками по производству продуктов питания из растительного сырья;
- непосредственное участие практиканта-бакалавра в деятельности 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 обучающегося, формируемые в результате прохождения практики

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

Таблица 1

Таблица 1

Таблица 1

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или ее часть)	Индикаторы компетенции	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:					
				знать	уметь	владевать			
1	УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять ее в соответствии с поставленными задачами	УК-1.1 Анализировать задачи, выделяя ее базовые составляющие; обосновывать задачи	УК-1.2 Планировать и критически анализировать информацию, необходимую для решения поставленной задачи	УК-1.3 Распознавать возможности вариации решения задачи, оценивая их эквивалентность и целесообразность	УК-1.4 Работать, организуя, мотивируя, привлекая, формулируя собственные задачи и оценивая задачи от точки зрения вариативности, сложности, рисков, затрат, других характеристик деятельности	УК-1.5 Определять и оценивать последствия возможных решений	УК-1.6 Анализировать эффективность деятельности	УК-1.7 Анализировать эффективность деятельности
2	УК-3	Способен осуществлять социальную коммуникацию и реализовывать свою роль в	УК-3.1 Иницирует взаимодействие; инициирует решение задачи	УК-3.2 Планирует и реализует взаимодействие с другими участниками	УК-3.3 Работает в команде, организуя, мотивируя, привлекая, формулируя задачи и оценивая задачи от точки зрения вариативности, сложности, рисков, затрат, других характеристик деятельности	УК-3.4 Работает в команде, организуя, мотивируя, привлекая, формулируя задачи и оценивая задачи от точки зрения вариативности, сложности, рисков, затрат, других характеристик деятельности	УК-3.5 Работает в команде, организуя, мотивируя, привлекая, формулируя задачи и оценивая задачи от точки зрения вариативности, сложности, рисков, затрат, других характеристик деятельности	УК-3.6 Работает в команде, организуя, мотивируя, привлекая, формулируя задачи и оценивая задачи от точки зрения вариативности, сложности, рисков, затрат, других характеристик деятельности	УК-3.7 Работает в команде, организуя, мотивируя, привлекая, формулируя задачи и оценивая задачи от точки зрения вариативности, сложности, рисков, затрат, других характеристик деятельности

3	УК-6	Способен управлять своим подразделением и реализовывать стратегию подразделения на основе принципов управления в течение всей жизни	УК-6.1 Планирует деятельность подразделения; инициирует решение задачи	УК-6.2 Работает в команде, организуя, мотивируя, привлекая, формулируя задачи и оценивая задачи от точки зрения вариативности, сложности, рисков, затрат, других характеристик деятельности	УК-6.3 Работает в команде, организуя, мотивируя, привлекая, формулируя задачи и оценивая задачи от точки зрения вариативности, сложности, рисков, затрат, других характеристик деятельности	УК-6.4 Работает в команде, организуя, мотивируя, привлекая, формулируя задачи и оценивая задачи от точки зрения вариативности, сложности, рисков, затрат, других характеристик деятельности	УК-6.5 Работает в команде, организуя, мотивируя, привлекая, формулируя задачи и оценивая задачи от точки зрения вариативности, сложности, рисков, затрат, других характеристик деятельности	УК-6.6 Работает в команде, организуя, мотивируя, привлекая, формулируя задачи и оценивая задачи от точки зрения вариативности, сложности, рисков, затрат, других характеристик деятельности	УК-6.7 Работает в команде, организуя, мотивируя, привлекая, формулируя задачи и оценивая задачи от точки зрения вариативности, сложности, рисков, затрат, других характеристик деятельности
---	------	---	--	---	---	---	---	---	---

4	УК-8 Генерал-штаб и подразделения инженерной артиллерии, подразделения инженерной разведки, подразделения инженерной связи и подразделения инженерной связи для обеспечения устойчивого питания	УК-8.1 Обеспечивает боевые ил или координатные условия труда на рабочем месте в т.ч. с помощью средств защиты	УК-8.2 Выявляет и устраняет
	Устойчив, спектры, инженерных возможностей, способ работы в чрезвычайных ситуациях, возможность проведения аварийных работ	Методы оценки эффективности использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также результаты	Методы оценки эффективности использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также результаты
	УК-6.4 Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также результаты	Методы оценки эффективности использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также результаты	Критически оценивать эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также результаты
	УК-6.5 Реализует мероприятия по обеспечению устойчивости системы управления объектом, в т.ч. с помощью средств защиты	Методы оценки эффективности использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также результаты	Критически оценивать эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также результаты
	УК-8.3 Осуществляет мероприятия по обеспечению устойчивости системы управления объектом, в т.ч. с помощью средств защиты	Методы оценки эффективности использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также результаты	Критически оценивать эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также результаты
	УК-8.4 Принимает участие в анализе и оценке эффективности использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также результаты	Методы оценки эффективности использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также результаты	Критически оценивать эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также результаты

6	УК-8.3 Осуществляет мероприятия по обеспечению устойчивости системы управления объектом, в т.ч. с помощью средств защиты	УК-8.4 Принимает участие в анализе и оценке эффективности использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также результаты	УК-8.5 Осуществляет мероприятия по обеспечению устойчивости системы управления объектом, в т.ч. с помощью средств защиты
	Методы оценки эффективности использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также результаты	Методы оценки эффективности использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также результаты	Методы оценки эффективности использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также результаты
	УК-8.6 Реализует мероприятия по обеспечению устойчивости системы управления объектом, в т.ч. с помощью средств защиты	Методы оценки эффективности использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также результаты	Критически оценивать эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также результаты
	УК-8.7 Принимает участие в анализе и оценке эффективности использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также результаты	Методы оценки эффективности использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также результаты	Критически оценивать эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также результаты

6	ЦКЭС-2	ЦКЭС-3	ЦКЭС-4	ЦКЭС-5	ЦКЭС-6
	Способен использовать информационные технологии для решения типовых задач, профессионального моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания и растительного сырья на базе специализированных приложений, в том числе при разработке технологической части проектов пищевых предприятий.	ЦКЭС-3.1. Проводит информационные действия с данными в профессиональных информационных системах. ЦКЭС-3.2. Способен вести поиск и оптимизировать основные технологические процессы, определять эффективность производств продуктов питания и растительного сырья.	Применяя методы информационного поиска в сфере своей профессиональной деятельности.	Использует информационные системы для решения профессиональных задач.	Способен проводить поиск информации, осуществлять взаимодействие с другими специалистами в сфере своей профессиональной деятельности.

11

4. Место практики в структуре ОПОП бакалавриата

Для успешного прохождения производственной практики Б2.В.01.01(П) «Технологическая практика» необходимы знания и умения по следующим 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 броулирного производства и виноделия/История хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства», «Ботаника», «Ознакомительная практика».

2 курс: «Биохимия», «Тепло- и хладотехника», «Электротехника и электроника», «Мелико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов», «Процессы и аппараты пищевых производств», «Микробиология», «Пищевая микробиология», «Организация технологического потока/ Инновационное развитие техники пищевых технологий / Системы процессов и машин перерабатывающих и пищевых технологий / Системы управления технологическими процессами», «Зерноведение/ Безопасность и качество растительного сырья и продуктов его переработки», «Технологическая практика по процессам и аппаратам перерабатывающих производств», «Технологическая практика по хранению и переработке продукции плодовоощной и растенинево-дической продукции».

3 курс: «Пищевая химия», «Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья», «Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья», «Системы управления технологическими процессами, информационные технологии», «Системы прослеживаемости в производстве продуктов питания из растительного сырья», «Методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции», «Биотехнология переработки растительной продукции», «Технологическое оборудование для производства продуктов питания из растительного сырья», «Товароведение растительного сырья и продуктов его переработки», «Биохимия растительного сырья и продуктов его переработки / переработки», «Биохимия хранения плодов, овощей и продуктов их переработки / Технологич хранения зерна и продуктов его переработки», «Технология производства плодовоощных, виноградных вин и сидров /Переработка зернообовых культур», «Методика планирования научного эксперимента / Методика выполнения экспериментальных исследований».

«Технологическая практика» является основополагающей для изучения следующих дисциплин:

4 курс: «Экономика предприятия по производству продуктов питания из растительного сырья», «Управление предприятием по производству продуктов питания из растительного сырья», «Производственный контроль и учет в организациях отрасли», «Управление качеством», «Технология производства

шипучих и игристых вин / Технологія сахара и сахаристых кондитерских изделий», «Консервирование плодов и овощей / Новые виды хлебобулочных и кондитерских изделий», «Технология пряноароматического сырья и специй / Технологія растительных масел и жиров», производственная практика «Научно-исследовательская работа», «Подготовка к сдаче и сдачи государственного экзамена», «Выполнение и защита выпускной квалификационной работы».

Производственная практика Б2.В.01.01(П) «Технологическая практика» входит в состав основной профессиональной образовательной программы высшего образования и учебного плана подготовки по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность Технологія производства продуктов питания из растительного сырья.

Форма проведения практики - непрерывная (концентрированная), индивидуальная.

Способ проведения – выездная и/или стационарная.
Место и время проведения практики Кафедра Технологія хранения и переработки плодовоовощной и растениеводческой продукции ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева, структурные подразделения Университета, профильные научно-исследовательские институты (ВНИИ овошеводства – филиал ФГБНУ ФНЦО, ВНИИ холодильной промышленности – филиал ФНЦ пищевых систем имени В.М. Горбатова, ВНИИ кондитерской промышленности – филиал ФНЦ пищевых систем имени В.М. Горбатова), АО «Хлебзавод произвоства (ЗАО «Московская пивоваренная компания», АО «Хлебзавод №28) и др. Практика проводится в период с и 29 июня по 26 июля и с 1 по 28 сентября

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 (6 семестр), зачет с оценкой (7 семестр).

5. Структура и содержание практики

Таблица 2

Распределение часов производственной практики по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Всего	Трудоемкость по семестрам	
		6	7
Общая трудоемкость по учебному плану, в зач. ед.	432/	216/216*	216/216*
в часах	432*		

Контактная работа, час *	4/4*	2/2*	2/2*
Самостоятельная работа практиканта, час.	428/	214/	214
	428*	214*	/214*
Форма промежуточной аттестации		зачет с оценкой	зачет с оценкой

* в том числе практическая подготовка

Таблица 3

Структура производственной практики

№ п/п	Содержание этапов практики	Формируемые компетенции
	Подготовительный. Определение цели и задач практики, знакомство с содержанием практики, разъяснение прав и обязанностей студента во время прохождения производственной практики. Целевой инструктаж по технике безопасности, пожарной безопасности и охране труда.	УК-1, УК-3, УК-6, УК-8, ПКос-1, ПКос-3
	Основной. знакомство с местом и руководителем производственной практики, структурой и характеристикой перерабатывающего предприятия, посещение инструктажа на рабочем месте, знакомство с современными технологиями и оборудованием на перерабатывающем предприятии, знакомство с технологическими лабораториями, отделами и цехами, связанных с тематикой научно-исследовательских и практических работ; выполнение научно-исследовательской работы по заданию к выпускной квалификационной работе, полученной от руководителя практики, знакомство с современными научно-технологическими и технологическими подходами отечественных и зарубежных ученых при производстве новых молочных, мясных и рыбных продуктов питания	УК-1, УК-3, УК-6, УК-8, ПКос-1, ПКос-3
	Заключительный составление отчета и подготовка к защите отчета по производственной практике	УК-1, УК-3, УК-6, УК-8, ПКос-1, ПКос-3

Содержание производственной практики

6 семестр

Подготовительный этап Неделя 1 (1-2 день)

Краткое описание практики: Получение индивидуального задания на практику. Вводный инструктаж по технике безопасности в РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева и на предприятии – Базе практики. Ознакомление с местом и руководителем производственной практики от предприятия, структурой и характеристикой предприятия, посещение инструктажа на рабочем месте.

Формы текущего контроля: беседа с руководителем практики от РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева и предприятия.

Основной этап

Неделя 1 (3-5 день) 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 технологией производства и переработки растительной продукции. Изучение методов контроля качества и безопасности растительного сырья и продуктов питания и организации технохимического 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 производства, консультирование руководителя практики от Университета по теме выпускной квалификационной работы (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.

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

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: проверка дневника практики и отчета о практике. Характеристика студента – практиканта от руководителя практики от производства.

7 семестр

1 этап - подготовительный

Неделя 1 (1-2 день)

Краткое описание практики: Получение индивидуально задания, вводный инструктаж по технике безопасности в РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева и на предпрятии – базе практики. Первичный инструктаж на рабочем месте.

Формы текущего контроля: беседа с руководителем практики от РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева и предпрятия.

2 этап – основной

Неделя 2.

Краткое описание практики: Освоение трудовых функций в соответствии с направлением деятельности предприятия – базы практики. Изучение современных технологий производства продуктов питания из растительного сырья. Формирование практических навыков в области технологий производства продуктов питания из растительного сырья, методов оценки качества сырья и готовой продукции, организации работы производственных структур.

Неделя 3-4 (1-3 день).

Краткое описание практики: Производственная работа на предприятии – базе производственной технологической 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. Сбор материала для написания отчета по практике. Изучение источников научно-технической информации в соответствии с направлением профессиональной деятельности.

Неделя 4 (4-5 день)

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

Формы текущего контроля: проверка дневника практики и отчета о практике. Характеристика студента – практиканта от руководителя практики от производства.

Таблица 4

№ п/п	Название тем для самостоятельного изучения	Компетенции
1	Современные научные достижения в области технологий производства продуктов питания из растительного сырья	
2	Источники научно-технической информации и порядок работы с ними	УК-1, УК-3, УК-6, УК-8, ПКос-1, ПКос-3
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, организующей проведение практики, и руководитель (руководители) практики из числа работников профильной организации.

Ответственность. Руководитель практики отвечает перед заведующим кафедрой, директором института/деканом (заместителем директора/декана 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.

Руководитель учебной (стационарной) практики от Университета:

- Составляет рабочий график (план) проведения практики.
- Разрабатывают тематику индивидуальных заданий и оказывают методическую помощь студентам при выполнении ими индивидуальных заданий.
- Проводит инструктаж студентов по вопросам охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности и вопросам содержания практики проводит руководитель практики на месте её проведения с регистрацией в журнале инструктажа.
- Обеспечивает безопасные условия прохождения практики обучающимся, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда.
- Осуществляют контроль соблюдения сроков практики и её содержания.
- Распределяют студентов по рабочим местам и перемещают их по видам работ.
- Оценивают результаты выполнения студентами программы практики.
- Предоставляют в деканат факультета отчет о практике по вопросам, связанным с её проведением.

Руководители учебной (выездной) практики от Университета:

- Устанавливают связь с руководителем практики от uczоza, профильной организации.

- Организуют выезд студентов на практику и проводят все необходимые мероприятия, связанные с их выездом.

- Осуществляют контроль условий проживания и прохождения практики студентами и доводят информацию о нарушениях руководству.

- Составляет рабочий график (план) проведения практики (при необходимости – совместный с руководителем от профильной организации график (план) проведения практики).

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

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

- Обеспечивает безопасные условия прохождения практики обучающимся, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда.

- Осуществляют контроль соблюдения сроков практики и её содержания.

- Распределяют студентов по рабочим местам и перемещают их по видам работ с руководителем практики от профильной организации (при наличии).

- Оценивают результаты выполнения студентами программы практики.

- Предоставляют в деканат факультета отчет о практике по вопросам, связанным с её проведением.

Руководитель учебной практики от профильной организации:

- Согласовывает с руководителем практики от Университета совместный рабочий график (план) проведения практики, индивидуальные задания, содержание и планируемые результаты практики.
- Предоставляет рабочие места студентам.
- Обеспечивает безопасные условия прохождения практики обучающимся, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда.
- Проводит инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.

Обязанности студентов при прохождении учебной практики

Студенты при прохождении практики:

1. Выполняют задания (групповые и индивидуальные), предусмотренные программой практики.
2. Соблюдают правила внутреннего трудового распорядка, требования охраны труда и пожарной безопасности.
3. Ведут дневники, заполняют журналы наблюдений и результаты лабораторных исследований, оформляют другие учебно-методические

материалы, предусмотренные программой практики, в которые записывают данные о характере и объеме практики, методах её выполнения.

4. Представляют своевременно руководителю практики дневник, письменный отчет о выполнении всех заданий, отзыв от руководителя практики от Организации и слайт зачет (зачет с оценкой) по практике в соответствии с формой аттестации результатов практики, утвержденной учебным планом с учетом требований ФГОС ВО и ОПОП.

5. Несут ответственность за выполняемую работу и её результаты.

6. При невыезде 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.

6.1. 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, назначается 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 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 нарушении 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 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 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 слайт зачет (дифференцированный зачет) по практике в соответствии с формой аттестации результатов практики, утвержденной 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 деканов факультетов по науке и практической подготовке/заместители директоров по практике и профессорско-преподавательской работе и руководители практики от Университета проводят инструктаж студентов по вопросам охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, производственной санитарии и общим вопросам содержания практики с регистрацией в журнале инструктажа и вопросам содержания практики.

6.2.1. Общие требования охраны труда

К самостоятельной работе допускаются лица в возрасте, установленном для конкретной профессии (вида работ) ТК и Списком производств, профессий и работ с тяжелыми и вредными условиями труда, на которых запрещается применение труда женщин, и Списком производств, профессий и работ с тяжелыми и вредными условиями, на которых запрещено применение труда лиц моложе 18 лет.

Обучающиеся должны проходить предварительный медицинский осмотр и, при необходимости, периодический осмотр и противоэпидемиологические 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, торельные, сухостойные, фаульные и иные опасные деревья, подрост, кустарники; движущиеся машины, агрегаты, ручной мотинструмент, вращающиеся части и режущие рабочие органы машин, механизмов, мотинструмента, толчковые удары лесохозяйственных агрегатов; повышенные уровни вибрации, шума, загазованности, запыленности, пестициды и ядохимикаты, неблагоприятные природные и метеословия, кровососушка насекомых, 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 обучающегося 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 инструктирован 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, и соблюдать правила проезда в пассажирском транспорте.

21

При несчастном случае необходимо: оказать пострадавшему первую помощь (каждый обучающийся должен знать порядок ее оказания и назначенные 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 ответственностям, обеспечивая 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, противоэпидемиологические прививки и иные меры профилактики заболеваемости и травматизма.

7. Методические указания по выполнению рабочей программы практики

7.1. Документы, необходимые для аттестации по практике

Во время прохождения производственной практики Б2.В.01.01(П) «Технологическая практика» студент ведет дневник, который получает в деканате перед отъездом на практику.

По окончании и выполнения производственной практики, независимо от ее характера, студент составляет отчет, который защищает его и получает зачет с оценкой.

7.2. Правила оформления и ведения дневника

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

Его следует заполнять ежедневно по окончании рабочего дня. В дневнике отражаются все работы, в которых обучающийся принимал участие. При описании выполненных работ указывают цель и характеристику работы, способы и методы ее выполнения, приводятся результаты и дается их оценка. Например, при осуществлении производственного процесса 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 аккуртными.

22

Ежедневно дневник проверяет преподаватель, ответственный за практику, делает устные и письменные замечания по ведению дневника и ставит свою подпись.

7.3. Общие требования, структура отчета и правила его оформления

Общие требования. Общие требования к отчету:

- четкость и логическая последовательность изложение материала;
 - убедительность аргументации;
 - краткость и точность формулировок, исключающих возможность неоднозначного толкования;
 - конкретность изложения результатов работы;
 - обоснованность рекомендаций и предложений;
- Структура отчета.** Структурными элементами отчета являются:

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

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

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

Перечень сокращений и условных обозначений. Перечень сокращений и условных обозначений – структурный элемент отчета, дающий представление о 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 страниц.

Основная часть. Основная часть – структурный элемент отчета, требования к которому определяются заданием студенту к отчету и/или методическими указаниями к выполнению программы практики. Содержание

основной части отчета бакалавр обсуждает и проводит согласование с научным руководителем согласно плану выпускной квалификационной работы. Желательно в основной части отчета кратко изложить обзор литературы по теме выпускной квалификационной работы.

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 последних 3-х лет и зарубежных источников.

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

- 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. Межстрочный интервал – обычный. Межстрочный интервал – полугутурный. 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 **свою 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. Основания литературы

1. Пискунова, Н. А. Технология хранения и переработки плодов и овощей: учебник / Н. А. Пискунова, С. А. Масловский, Л. Э. Гунар; Российский государственный аграрный университет - МСХА имени К. А. Тимирязева. - Москва: РГАУ-МСХА имени К. А. Тимирязева, 2018. - 210 с.
2. Лабораторно-практические занятия по курсу "Технология хранения плодов, овощей и продуктов их переработки": учебное пособие / С. А. Масловский [и др.]; Российский государственный аграрный университет - МСХА имени К. А. Тимирязева (Москва). - Москва: РГАУ-МСХА им. К. А. Тимирязева, 2015. - 163 с.
3. Пискунова Н.А. Консервирование овощей, плодов и ягод: учебное пособие / Н. А. Пискунова, С. А. Масловский, Л. Э. Гунар; Российский государственный аграрный университет - МСХА имени К. А. Тимирязева (Москва). - Москва: РГАУ-МСХА им. К. А. Тимирязева, 2016.
4. Мороз, Н.Н. Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции: [Учеб. пособие] / Б.С. Убушаев; Н.Н. Мороз. — Элиста: Калмыцкий государственный университет, 2013. — 150 с. : ил. — Библиогр.: с. 150. — URL: <https://lib.pisconl.ru/efd/298032> (дата обращения: 26.01.2022)
5. Медведева, З. М. Технология хранения и переработки продукции растениеводства: учебное пособие / З. М. Медведева, Н. Н. Шипилин, С. А. Бабарыкина. — Новосибирск: НГАУ, 2015. — 340 с. — Текст: электронный // Даны: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/71641> (дата обращения: 26.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8.2. Дополнительная литература

1. Технологии хранения и переработки плодов и овощей: учебное пособие / М. В. Селиванова, Е. С. Романенко, И. П. Барабаш [и др.]. — Ставрополь: СГАУ, 2017. — 80 с. — Текст: электронный // Даны: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/107224> (дата обращения: 26.01.2022). — Режим доступа: для авториз. Пользователей.
2. Биохимия растительного сырья: учебное пособие / Л. Э. Гунар, Н. А. Пискунова, С. А. Масловский, Р. В. Сычев; Российский государственный

аграрный университет - МСХА имени К. А. Тимирязева (Москва). - Москва: РГАУ-МСХА им. К. А. Тимирязева, 2016. - 144 с.

3. Наумова, М. П. Хранение, транспортировка, предпродажная подготовка и реализация продукции растениеводства: учебник для спо / М. П. Наумова. — Санкт-Петербург: Даны, 2021. — 216 с. — ISBN 978-5-8114-8173-6. — Текст: электронный // Даны: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/183159> (дата обращения: 26.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8.3. Программное обеспечение и Интернет-ресурсы

1. <http://www.ovorot.ru/> - Овощной портал (открытый доступ)
2. <http://www.konservativ.ru> - Консервный бизнес (открытый доступ)
3. <http://weikeroato.ru> - Картофельный союз (открытый доступ)
4. <http://www.fruit-info.com/plu> - АПК-ИНФОРМ-Овощи и фрукты (открытый доступ)
5. <http://www.elbray.ru> - научная электронная библиотека (открытый доступ); -
6. www.snsrb.ru - центральная научная сельскохозяйственная библиотека (открытый доступ)

9. Материально-техническое обеспечение практики

Производственная практика «Технологическая практика» студенты проводят на ведущих предприятиях Российской Федерации, специализирующихся по технологии продуктов питания из растительного сырья. Для проведения производственной практики студенты должны быть обеспечены программой производственной практики, дневником, дополнительной справочной литературой. Предприятия — базы практик должны быть обеспечены специализированным лабораторным и технологическим оборудованием. Материально-техническое обеспечение практики определяется возможностями Организации и должно соответствовать современному состоянию отрасли и пр.

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 посещаемости и ежедневных опросов по тематике занятий с выставлением оценок.

выставлением оценок.

Перечень примерных вопросов для текущей аттестации:

1. Цели и задачи учебной практики. Места и порядок ее прохождения.
2. Потенциальные риски при выполнении программы учебной практики.
3. Техника безопасности при эксплуатации технологического оборудования для переработки плодовоовощного сырья.
4. Техника безопасности при эксплуатации технологического оборудования винодельческого производства.
5. Меры противопожарной безопасности при выполнении программы практики.
6. Санитарно-гигиенические требования к предприятиям консервного производства.
7. Технологическое оборудование Лаборатории технологий переработки плодовоовощного сырья. Его назначение, принцип действия, особенности размещения.
8. Методика расчета рецептур продуктов из плодовоовощного сырья согласно технологическим инструкциям.
9. Способы предварительной подготовки плодовоовощного сырья к консервированию.
10. Технология производства плодово-ягодных компотов.
11. Технология производства солено-квашеной продукции.
12. Технология производства сушеной плодовоовощной продукции.
13. Технология производства быстрозамороженной плодовоовощной продукции.
14. Способы тепловой стерилизации плодовоовощных консервов.
15. Особенности хранения продуктов питания из плодовоовощного сырья.
16. Порядок представления законченной научно-исследовательской работы.
17. Особенности хранения ингредиентов для продуктов питания из растительного сырья.
18. Методика расчета убыли массы зерна по нормам естественной убыли.
19. Абиотические и биотические факторы при хранении ингредиентов для продуктов питания из растительного сырья.
20. Зерновая масса как объекта хранения.
21. Аэробное и анаэробное дыхание зерна.
22. Критическая влажность зерна и семян.
23. Понятие о долговечности семян и зерна.
24. Причины, вызывающие прорастание зерна и семян при хранении.
25. Микроорганизмы при хранении зерна и семян.
26. Расчет необходимости истребительных мер в борьбе с вредителями хлебных запасов.
27. Понятие о самосохранении зерновых масс.
28. Активное вентилирование – как мера борьбы с самосохранением.
29. Понятие о режимах и способах хранения зерна, применяемых в

27

практике.

30. Повышение стойкости зерновых масс при хранении.

10.2. Промежуточная аттестация по практике

Зачёт с оценкой, получает обучающийся, прошедший практику, ведший дневник практики, имеющий отчет со всеми отметками о выполнении.

Отчетные документы по учебной практике кафедры устанавливает самостоятельному, в зависимости от специфики практики (отчет, рабочая тетрадь, дневник и др.).

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

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

Промежуточный контроль по практике – зачёт с оценкой (6 и 7 семестры).

Критерии оценивания результатов обучения

Таблица 6

Оценка	Критерии оценивания
Высокий уровень «5» (отлично)	оценку «отлично» заслуживает студент, освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал без пробелов; выполнивший все задания, предусмотренные учебным планом на высоком качественном уровне; практические навыки профессионального применения освоенных знаний сформированы.
Средний уровень «4» (хорошо)	оценку «хорошо» заслуживает студент, практические полностью освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не оценены максимальным числом баллов, в основном сформировал практические навыки.
Пороговый уровень «3» (удовлетворительно)	оценку «удовлетворительно» заслуживает студент, частично с пробелами освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, многие учебные задания либо не выполнил, либо они оценены числом баллов близким к минимальному, некоторые практические навыки не сформированы.
Минимальный уровень «2» (неудовлетворительно)	оценку «неудовлетворительно» заслуживает студент, не освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не выполнил, практические навыки не сформированы.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

28

Программу разработали:

Масловский С.А., к.с.-х.н., доцент

(подпись)

Шаповалова П.Н., ассистент

(подпись)



ПРИЛОЖЕНИЯ

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

Институт Технологический
Кафедра Технологии хранения и переработки плодовоовощной и
растениеводческой продукции

ОТЧЕТ

по производственной технологической практике

на базе _____

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

Дата регистрации отчета
на кафедре _____

Допущен (а) к защите

Руководитель: _____

ученая степень, ученое звание, ФИО

Члены комиссии:

ученая степень, ученое звание, ФИО подпись

ученая степень, ученое звание, ФИО подпись

ученая степень, ученое звание, ФИО подпись

Оценка _____

Дата защиты _____

РЕЦЕНЗИИ

На рабочую программу практики

Б2.В.01.01(П) Производственная технологическая практика

ОПОП ВО по направлению 19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) подготовки – Технологии продуктов питания из растительного сырья

Пастух Ольгой Николаевной, доцентом кафедры Технологии хранения и переработки продукции животноводства ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева, кандидатом с/х наук (далее по тексту рецензент), проведена рецензия рабочей программы практики «Производственная технологическая практика» ОПОП ВО по направлению 19.03.02 - «Продукты питания из растительного сырья», профиля «Технология производства, хранения и переработки продукции растениеводства» (бакалавриат) разработанной в ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева», на кафедре государственного хранения и переработки плодовоощной и растениеводческой продукции Технологии хранения и переработки плодовоощной и растениеводческой продукции (разработчики – Масловский Сергей Александрович, к.с.-х.н., доцент и Шаповалова Полина Николаевна, ассистент).

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

1. Прельявленная рабочая программа практики «Производственная технологическая практика» (далее по тексту Программа) соответствует требованиям ФГОС ВО по направлению 19.03.02 - «Продукты питания из растительного сырья», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «17» 08.2020 г. № 1041.
2. Программа содержит все основные разделы, соответствует требованиям к нормативно-методическим документам, прельявляемых к Программе ФГОС ВО.
3. Представленные в Программе цели практики соответствуют требованиям ФГОС ВО направления 19.03.02 - «Продукты питания из растительного сырья».
4. В соответствии с Программой за практикой «Производственная технологическая практика» закреплено 4 универсальных (УК), и 2 профессиональные (ПК) компетенции. Практика «Производственная 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 трудоемкость практики «Производственная технологическая практика» составляет 12 зачетных единиц (432 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 – 5 источников, включая базовый учебник, дополнительная литература – 4 наименования, источников со ссылкой на электронные ресурсы, Интернет-ресурсы – 6 источников и соответствует требованиям ФГОС ВО направления 19.03.02 - «Продукты питания из растительного сырья».
10. Материально-техническое обеспечение практики соответствует специфике практики «Производственной технологической практике» и обеспечивает использование современных образовательных методов обучения.

ОБЩИЕ ВЫВОДЫ

На основании проведенной рецензии можно сделать заключение, что характер, структура и содержание рабочей программы практики «...» ОПОП ВО по направлению 19.03.02 - «Продукты питания из растительного сырья», Направленность (профиль) «Технология продуктов питания из растительного сырья» (квалификация (степень) выпускника – бакалавр), разработанная доцентом кафедры Технологии хранения и переработки плодовоощной и растениеводческой продукции кандидатом с/х наук, Масловским С.А. и ассистентом Шаповаловой П.Н., соответствует требованиям ФГОС ВО, современным требованиям экономики, рынка труда и позволяет при её реализации успешно обеспечить формирование заявленных компетенций.

Рецензент: Пастух О.Н. доцент кафедры Технологии хранения и переработки плодовоощной и растениеводческой продукции ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева, кандидат с/х наук

(подпись)

« 22 » 08 2021 г.