

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Бредихин Сергей Александрович

Должность: И.о. директора технологического института

Дата подписания: 17.07.2023 13:37:51

Уникальный программный ключ:

b3a3b22e47b69c7d2fb47b0fccd0b0d102f47083d

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

Технологический
Кафедра Технологии хранения и переработки плодовоовощной
и растениеводческой продукции

УТВЕРЖДАЮ:
И.о. директора Технологического института
С.А. Бредихин
« 25 08 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Б2.В.01.01(П) Производственная технологическая практика

для подготовки магистров

ФГОС ВО

Направление: 19.04.02 – Продукты питания из растительного сырья
Направленность: Производство высококачественных безопасных продуктов из растительного сырья

Курс 1
Семестр 2

Форма обучения: Очная
Год начала подготовки: 2022

Москва, 2022

Разработчики: к.с.-х.н., доцент Масловский С.А., ассистент Шаповалова П.Н.

Рецензент: д.с.-х.н., профессор Грикшас С.А.

Рабочая программа практики составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО, по направлению/специальности подготовки 19.04.02 – 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 « 25 08 20 22 г.

И.о.зав. кафедрой: к.с.-х.н., доцент Масловский С.А.

Согласовано:

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

Зам.директора по практике и профориентационной работе к.с.-х.н., доцент Масловский С.А.

И.о. заведующего выпускающей кафедрой Технологии хранения и переработки плодовоовощной и растениеводческой продукции,
к.с.-х.н., доцент Масловский С.А.

Зав. отделом комплектования ЦНБ

Содержание

АННОТАЦИЯ	4
1. Цель практики	5
3. Компетенции обучающихся, формируемые в результате прохождения практики5	
4. Место практики в структуре ОПОП магистратурв	11
5. Структура и содержание практики.....	12
6. Организация и руководство практикой.....	15
6.1. Обязанности руководителя учебной практики	15
Обязанности студентов при прохождении учебной практики	16
6.1. Обязанности руководителя учебной практики	17
Обязанности обучающихся в при прохождении производственной практики:	18
6.2 Инструкция по технике безопасности	18
6.2.1. Общие требования охраны труда	19
6.2.2. Частные требования охраны труда	20
7. Методические указания по выполнению рабочей программы практики.....	20
7.1. Документы, необходимые для аттестации по практике	20
7.2. Правила оформления и ведения дневника	20
7.3. Общие требования, структура отчета и правила его оформления.....	21
8. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики.....	23
8.1. Основная литература.....	23
8.2. Дополнительная литература	23
8.3. Программное обеспечение и Интернет-ресурсы	24
9. Материально-техническое обеспечение практики	24
10. Критерии оценки умений, навыков (в том числе и заявленных компетенций) .24	
11. ПРИЛОЖЕНИЯ	

\

АННОТАЦИЯ

программы производственной практики Б2.В.01.01(П) «Производственная технологическая практика» для подготовки магистров по направлению подготовки 19.04.02 – Продукты питания из растительного сырья, направленность Производство высококачественных безопасных продуктов из растительного сырья

Курс, семестр: 1 курс, 2 семестр

Форма проведения практики: непрерывная (концентрированная), индивидуальная.

Способ проведения: Выездная и (или) стационарная

Цель практики: формирование у обучающихся способностей управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла, анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия, управлять качеством и технологическими рисками при производстве продуктов питания из растительного сырья, в том числе с использованием цифровых средств и технологий, осуществлять, исследовать и контролировать технологический процесс производства, разрабатывать и внедрять новые технологические решения и новые виды продуктов питания из растительного сырья, в том числе с использованием цифровых средств и технологий, осуществлять организационно-управленческие мероприятия в рамках производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе с использованием цифровых средств и технологий.

Требования к результатам освоения практики: в результате освоения практики формируются следующие компетенции: УК-2 (УК-2.1, УК-2.2), УК-3 (УК-3.1, УК-3.2.), УК-5 (УК-5.1, УК-5.2), ПКос-2(ПКос-2.1), ПКос-3(ПКос-3.2, ПКос-3.4, ПКос-3.5), ПКос-4 (ПКос-4.2).

Краткое содержание практики: – Практика предусматривает следующие этапы:

- *подготовительный* - получение задания на производственную технологическую практику, первичные инструктажи по охране труда и противопожарной безопасности, отбытие на предприятие- 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, овладение технологических навыков по технологиям производства продуктов питания из растительного сырья, контроля качества сырья и готовой 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 Технологии хранения и переработки плодоовощной и растениеводческой продукции ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева, профильные научно-исследовательские институты (ВНИИ овощеводства – 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) предприятия пищевого производства (ЗАО «Московская пивоваренная компания», ООО «Частная пивоварня «Афанасий», АО «Хлебзавод №28) и др.

Общая трудоемкость практики составляет 6 зач. ед. / 216 час. / 216 час. практической подготовки.

Промежуточный контроль по практике: зачет с оценкой.

1. Цель практики

Целью прохождения производственной технологической практики является формирование у обучающихся способностей управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла, анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия, управлять качеством и технологическими рисками при производстве продуктов питания из растительного сырья, в том числе с использованием цифровых средств и технологий, осуществлять, исследовать и контролировать технологический процесс производства, разрабатывать и внедрять новые технологические решения и новые виды продуктов питания из растительного сырья, в том числе с использованием цифровых средств и технологий, осуществлять организационно-управленческие мероприятия в рамках производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе с использованием цифровых средств и технологий.

Производственная технологическая практика направлена на формирование у обучающихся цифровых компетенций в области технологий производства продуктов питания из растительного сырья.

2. Задачи практики

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

- закрепление теоретических знаний и умений, полученных магистрантами 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-магистранта 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 обучающихся, 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

Требования к результатам освоения по программе практики

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или её части)	Индикаторы компетенций	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
				знать	уметь	владеть
1.	УК-2	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК-2.1 Разрабатывает концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы, формулируя цель, задачи, актуальность, значимость (научную, практическую, методическую и иную в зависимости от типа проекта), ожидаемые результаты и возможные сферы их применения, формирует план-график реализации проекта в целом и план контроля его выполнения в условиях цифровой трансформации	Методологические аспекты проектной деятельности в условиях цифровой трансформации	Разрабатывать концепцию проекта, формулировать цели, задачи, актуальность проекта, ожидаемые результаты и возможные сферы их применения в условиях цифровой трансформации	Практическими навыками в области осуществления проектной деятельности в условиях цифровой трансформации
			УК-2.2 Организует и координирует работу участников проекта, способствует конструктивному преодолению возникающих разногласий и конфликтов, обеспечивает работу команды необходимыми ресурсами, в том числе цифровыми	Принципы организации работы участников проектной деятельности, обеспечения их необходимыми ресурсами, в том числе и цифровыми.	Организовывать и координировать работу участников проектной деятельности, обеспечивать их необходимыми ресурсами, в том числе и цифровыми.	Способностью организовывать и координировать деятельность участников проекта, обеспечивать их необходимыми ресурсами, в том числе и цифровыми

2.	УК-3	Способен организовывать и руководить работой команды, выработывая командную стратегию для достижения поставленной цели	УК-3.1 Выработывает стратегию сотрудничества и на ее основе организует работу команды для достижения поставленной цели, в том числе с использованием цифровой среды	Принципы разработки стратегии сотрудничества и организации командной работы для достижения поставленной цели, в том числе и с использованием цифровой среды	Выработывать стратегию сотрудничества и на ее основе организовывать работу команды для достижения поставленной цели, в том числе и с использованием цифровой среды	Способностью выработывать стратегию сотрудничества и на ее основе организовывать работу команды для достижения поставленной цели, в том числе и с использованием цифровой среды
			УК-3.2 Планирует командную работу, распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды, организует обсуждение разных идей и мнений, в том числе с использованием цифровой среды	Принципы планирования командной работы в рамках осуществления проектной деятельности, в том числе и с использованием цифровой среды	Планировать командную работу, распределять поручения и делегировать полномочия членам команды, используя при этом возможности цифровой среды	Практическими навыками организации командной работы, в том числе и с использованием возможностей цифровой среды
3.	УК-5	Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	УК-5.1 Знает закономерности и особенности развития различных культур, особенности межкультурного разнообразия общества, правила и технологии эффективного межкультурного взаимодействия, в том числе взаимодействия в цифровой среде	Закономерности и особенности развития различных культур, особенности межкультурного разнообразия, правил и технологии эффективного межкультурного взаимодействия, в том числе и с использованием цифровой среды	Осуществлять взаимодействие между членами команды с учетом межкультурных различий, в том числе и с использованием цифровой среды	Способностью осуществлять взаимодействие между членами команды с учетом межкультурного разнообразия, в том числе и с использованием возможностей цифровой среды.

			<p>УК-5.2</p> <p>Умеет понимать и толерантно воспринимать межкультурное разнообразие общества, анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия, в том числе взаимодействия в цифровой среде</p>	<p>Особенности восприятия членов команды, связанные с особенностями межкультурного разнообразия</p>	<p>Толерантно воспринимать межкультурное различие членов команды</p>	<p>Способностью понимать и толерантно воспринимать межкультурное разнообразие общества, анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия, в том числе взаимодействия в цифровой среде</p>
4.	ПКос-2	<p>Способен управлять качеством и технологическими рисками при производстве продуктов питания из растительного сырья, в том числе с использованием цифровых средств и технологий</p>	<p>ПКос-2.1</p> <p>Способен анализировать влияние применяемой технологии, свойств используемого сырья и возможностей оборудования на потребительские качества и показатели конкурентоспособности продуктов питания из растительного сырья, в том числе с использованием цифровых средств и технологий</p>	<p>Методы оценки влияния применяемых технологий, свойств используемого сырья и возможностей оборудования на потребительские свойства и показатели конкурентоспособности продуктов питания из растительного сырья, в том числе с использованием цифровых средств и технологий.</p>	<p>Осуществлять анализ влияния применяемой технологии, свойств используемого сырья и возможностей оборудования на потребительские качества и показатели конкурентоспособности продуктов питания из растительного сырья, в том числе с использованием цифровых средств и технологий</p>	<p>Способностью использовать знания методов оценки влияния применяемых технологий, свойств используемого сырья и возможностей оборудования на потребительские свойства и показатели конкурентоспособности продуктов питания из растительного сырья для решения профессиональных задач</p>

5.	ПКос-3	Способен осуществлять, исследовать и контролировать технологический процесс производства, разрабатывать и внедрять новые технологические решения и новые виды продуктов питания из растительного сырья, в том числе с использованием цифровых средств и технологий	ПКос-3.2 Способен исследовать свойства сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для проведения контроля качества на всех этапах технологического процесса, в т.ч. при создании новых перспективных продуктов, в том числе с применением цифровых средств и технологий	Методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для проведения контроля качества на всех этапах технологического процесса, в т.ч. при создании новых перспективных продуктов, в том числе с применением цифровых средств и технологий	Осуществлять исследование свойства сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для проведения контроля качества на всех этапах технологического процесса, в т.ч. при создании новых перспективных продуктов, в том числе с применением цифровых средств и технологий	Практическими навыками в области исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в производственном процессе, в том числе с применением цифровых средств и технологий
		ПКос-3.4 Способен использовать принципы проведения технологических расчетов в производственной деятельности, корректировать рецептурно-компонентные и технологические решения, в том числе с применением цифровых средств и технологий	Принципы проведения технологических расчетов в производственной деятельности, в том числе и с использованием цифровых средств и технологий	Осуществлять проведение технологических расчетов в производственной деятельности, корректировать рецептурно-компонентные и технологические решения, в том числе с использованием цифровых средств и технологий	Способностью использовать принципы проведения технологических расчетов в производственной деятельности, корректировать рецептурно-компонентные и технологические решения, в том числе с применением цифровых средств и технологий	
		ПКос-3.5 Способен использовать знания о функциях и возможностях информационных технологий в производстве продуктов питания из растительного сырья	Функции и возможности информационных технологий в производстве продуктов питания из растительного сырья	Использовать цифровые технологии в производстве продуктов питания из растительного сырья	Практическими навыками использования информационных технологий в производстве продуктов питания из растительного сырья	

6.	ПКос-4	Способен осуществлять организационно-управленческие мероприятия в рамках производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе с использованием цифровых средств и технологий	ПКос-4.2 Способен осуществлять организацию и проведение научно-исследовательских и производственно-технологических работ, в том числе с использованием цифровых средств и технологий	Принципы организации и проведения НИР в области технологий производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе и с использованием цифровых средств и технологий	Осуществлять организацию и проведение НИР в области технологий производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе и с использованием цифровых средств и технологий	Практическими навыками организации и проведения НИР в области технологий производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе с использованием цифровых средств и технологий
----	--------	--	--	--	--	--

4. Место практики в структуре ОПОП магистратур

Для успешного прохождения производственной практики Б2.В.01.01(П) «Технологическая практика» необходимы знания и умения по предшествующим дисциплинам:

1 курс, 1 семестр: «Компьютерные технологии и цифровизация проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом», «Управление проектами», «Деловые и научные коммуникации на иностранном языке», «Теоретические основы производства продуктов питания из растительного сырья», «Научные основы переработки злаковых, бобовых и масличных культур», «Пищевые добавки», «Организация и проведение научно-исследовательских и научно-производственных работ в области технологий продуктов питания из растительного сырья»,

1 курс, 2 семестр: «Научное обоснование использования сырьевых ресурсов для разработки технологий обогащенных продуктов из растительного сырья», «Современные методы исследования растительного сырья и продуктов его переработки», «Инновационные технологии обогащенной плодовоощной продукции», «Инновационные технологии переработки злаковых, бобовых и масличных культур», «Инновационные технологии обогащенной плодовоощной продукции для геродиетического питания/ Инновационные технологии продуктов на основе зерновых, бобовых и масличных культур для геродиетического питания»,

«Производственная технологическая практика» является основополагающей для изучения следующих дисциплин:

2 курс, 3 семестр: «Химия вкуса, цвета и аромата», «Цифровизация управления качеством и безопасности пищевых продуктов из растительного сырья», «Системы прослеживаемости при производстве продукции из растительного сырья», «Инновационные технологии обогащенной плодовоощной продукции для детского питания/ Инновационные технологии продуктов на основе зерновых, бобовых и масличных культур для детского питания»,

2 курс, 4 семестр «Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа», «Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена», «Выполнение, подготовка к процедуре защиты 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 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность Производство высококачественных безопасных продуктов из растительного сырья»

Форма проведения практики - непрерывная (концентрированная), индивидуальная.

Способ проведения – выездная и/или стационарная.

Место и время проведения практики Кафедра Технологии хранения и переработки плодоовощной и растениеводческой продукции ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева, структурные подразделения Университета, профильные научно-исследовательские институты (ВНИИ овощеводства – 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) предприятия пищевого производства (ЗАО «Московская пивоваренная компания», ООО «Частная пивоварня «Афанасий» АО «Хлебзавод №28) и др. Практика проводится в период с 16 июня по 14 июля.

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 (2 семестр).

5. Структура и содержание практики

Таблица 2

Распределение часов производственной практики по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоемкость	
	Всего	по семестрам
		2
Общая трудоемкость по учебному плану, в зач.ед.	6	6
в часах	216/ 216*	216/216*
Контактная работа, час.*	2/2*	2/2*
Самостоятельная работа практиканта, час.	214/ 214*	214/ 214*
Форма промежуточной аттестации		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,	УК-2, УК-3, УК-5, ПКос-2, ПКос-3, ПКос-4,

	пожарной безопасности и охране труда.	
	Основной. знакомство с местом и руководителем производственной практики, структурой и характеристикой перерабатывающего предприятия, прохождения инструктажа на рабочем месте, изучение современных технологий и оборудования перерабатывающих предприятий, в том числе цифровых; ознакомление с работой технохимических лабораторий, 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-теоретическими и технологическими подходами отечественных и зарубежных ученых при производстве новых видов продуктов питания из растительного сырья.	УК-2, УК-3, УК-5, ПКос-2, ПКос-3, ПКос-4,
	Заключительный составление отчета и подготовка к защите отчета по производственной практике	УК-2, УК-3, УК-5, ПКос-2, ПКос-3, ПКос-4,

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, прохождения 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 продуктов питания из растительного сырья. Ознакомление с современным технологическим оборудованием, используемым для реализации технологий производства продуктов питания из растительного сырья. Изучение методов контроля качества и безопасности растительного сырья и продуктов переработки 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 (магистерской диссертации).

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 практике. 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.

Таблица 4

Самостоятельное изучение тем

№ п/п	Название тем для самостоятельного изучения	Компетенции
1	Современные научные достижения в области технологий производства продуктов питания из растительного сырья	УК-2, УК-3, УК-5, ПКос-2, ПКос-3, ПКос-4,
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, 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.

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

Руководители учебной (выездной) практики от Университета:

- Устанавливают связь с руководителем практики от учхоза, 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.

- Представляют 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 результатов 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 сдают зачет (зачет с оценкой) по практике в соответствии с формой аттестации результатов практики, установленной учебным планом с учетом требований ФГОС ВО и ОПОП.

5. Несут ответственность за выполняемую работу и её результаты.

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

6.1. 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 за организацию и качественное проведение практики, и выполнение обучающимися программы практики.

Руководители производственной практики от Университета:

- Устанавливают связь с руководителем практики от организации.
- Организуют выезд студентов на практику и проводят все необходимые мероприятия, связанные с их выездом.
- Составляет рабочий график (план) проведения практики;
- Разрабатывают тематику индивидуальных заданий и оказывают методическую помощь студентам при выполнении ими индивидуальных заданий и сборе материалов к выпускной квалификационной работе (в ходе преддипломной практики) и подготовке отчета.
- Совместно с руководителем практики от организации распределяют студентов по рабочим местам и перемещают их по видам работ.

- Осуществляют контроль за соблюдением сроков проведения практики и соответствием ее содержания требованиям, установленным ОПОП ВО и доводят информацию о нарушениях до деканата и выпускающей кафедры.

- Несут ответственность совместно с руководителем практики от организации за соблюдение студентами правил техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.

- Оценивают результаты прохождения практики студентов.

- Рассматривают отчеты студентов по практике, дают отзывы об их работе и представляют заведующему кафедрой письменную рецензию о содержании отчета с предварительной оценкой работы студентов.

Руководитель производственной практики от профильной организации:

- Согласовывает с руководителем практики от Университета совместный рабочий график (план) проведения практики, индивидуальные задания, содержание и планируемые результаты практики.

- Предоставляет рабочие места студентам.

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

- Проводит инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.

- Подписывает дневник и другие методические материалы, готовит характеристику о прохождении практики студентом.

Обязанности обучающихся 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 сдают зачет (дифференцированный зачет) по практике в соответствии с формой аттестации результатов практики, установленной учебным планом с учетом требований ФГОС и ОПОП.

- Несут ответственность за выполняемую работу и её результаты.

6.2 Инструкция по технике безопасности

Перед началом практики заместители 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 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: движущиеся машины, агрегаты, вращающиеся части и режущие рабочие органы машин, механизмов, повышенные уровни вибрации, шума, электрооборудование, недостаток освещенности.

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

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

Обучающийся обязан: выполнять работу, по которой обучен и проинструктирован по охране труда и на выполнение которой он имеет задание; выполнять требования инструкции по охране труда, правила трудового внутреннего распорядка, не распивать спиртные напитки, курить в отведенных местах и соблюдать требования пожарной безопасности; работать в спецодежде и обуви, правильно использовать средства индивидуальной и групповой защиты, знать и соблюдать правила проезда в пассажирском транспорте.

При несчастном случае необходимо: оказать пострадавшему первую помощь (каждый обучающийся должен знать порядок ее оказания и назначение лекарственных препаратов индивидуальной аптечки); по возможности сохранить

обстановку случая, при необходимости вызвать скорую помощь и о случившемся доложить непосредственному руководителю работ.

Обо всех неисправностях работы механизмов, оборудования, нарушениях технологических режимов, ухудшении условий труда, возникновении чрезвычайных ситуаций сообщить администрации и принять профилактические меры по обстоятельствам, обеспечив собственную безопасность.

В соответствии с действующим законодательством обучающийся обязан выполнять требования инструкций, правил по охране труда, постоянно и правильно использовать средства индивидуальной и групповой защиты. Своевременно проходить предварительные и периодические медицинские осмотры, противозенцефалитные прививки и иные меры профилактики заболеваемости и травматизма.

6.2.2. Частные требования охраны труда

При прохождении производственной практики на предприятиях пищевого производства необходимо наличие у студентов действующей медицинской книжки.

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

7.3. Общие требования, структура отчета и правила его оформления

Общие требования. Общие требования к отчету:

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

Структура отчета. Структурными элементами отчета являются:

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

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

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

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

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

Введение и заключение. «Введение» и «Заключение» – структурные элементы отчета, требования к ним определяются настоящей программой или методическими указаниями к выполнению программы практики. «Введение» и «Заключение» не включаются в общую нумерацию разделов и размещают на

отдельных листах. Слова «Введение» и «Заключение» записывают посередине страницы.

Основная часть. Основная часть – структурный элемент отчета, требования к которому определяются заданием студенту к отчету и/или методическими указаниями к выполнению программы практики. Содержание основной части отчета магистр 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 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.
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. 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. – 162 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. 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. 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 // Лань : 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. Технология хранения и переработки плодов и овощей : учебное пособие / М. В. Селиванова, Е. С. Романенко, И. П. Барабаш [и др.]. — Ставрополь : СтГАУ, 2017. — 80 с. — Текст : электронный // Лань : 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. Биологические и технологические аспекты хранения овощей и плодов / В. А. Борисов, С. А. Масловский, А. В. Солдатенко, М. Е. Замятина. – Москва : Российский государственный аграрный университет - МСХА им. К.А.

8.3. Программное обеспечение и Интернет-ресурсы

1. <http://www.ovoport.ru/> - Овощной портал (открытый доступ)
2. <http://www.konservatsiya.ru> – Консервный бизнес (открытый доступ)
3. <http://welikepotato.ru> – Картофельный союз (открытый доступ)
4. <http://www.fruit-inform.com/ru>- АПК-ИНФОРМ-Овощи и фрукты (открытый доступ)
5. <http://www.elibrary.ru> - научная электронная библиотека (открытый доступ) ; _
6. www.cnshb.ru – центральная научная сельскохозяйственная библиотека (открытый доступ)

9. Материально-техническое обеспечение практики

Производственную технологическую практику 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, основной, дополнительной и 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.

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 плодоовощного 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 плодоовощного сырья. Его назначение, принцип действия, особенности размещения.

8. Методика расчета рецептур продуктов из плодоовощного сырья согласно технологическим инструкциям.

9. Способы предварительной подготовки плодоовощного сырья к консервированию.

10. Технология производства плодово-ягодных компотов.

11. Технология производства солено-квашеной продукции.

12. Технология производства сушеной плодоовощной продукции.

13. Технология производства быстрозамороженной плодоовощной продукции.

14. Способы тепловой стерилизации плодоовощных консервов.

15. Особенности хранения продуктов питания из плодоовощного 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 самосогревании зерновых масс.

28. Активное вентилирование – как мера борьбы с самосогреванием.

29. Понятие о режимах и способах хранения зерна, применяемых в практике.

30. Повышение стойкости зерновых масс при хранении.

10.2. Промежуточная аттестация по практике

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

Отчетные документы по учебной практике кафедра устанавливает самостоятельно, 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 (2 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. Компетенции, закреплённые за практикой, сформированы на уровне – высокий.
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. Компетенции, закреплённые за практикой, сформированы на уровне – средний.
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. Компетенции, закреплённые за практикой, сформированы на уровне – достаточный.
Минимальный уровень «2» (неудовлетворительно)	оценку « неудовлетворительно » заслуживает студент, не освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не выполнил, практические навыки не сформированы. Компетенции, закреплённые за практикой, не сформированы

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

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 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

ОТЧЕТ

по производственной технологической практике

на базе _____

Выполнил (а)

студент (ка) ... курса... группы

ФИО

Дата регистрации отчета
на кафедре _____

Допущен (а) к защите

Руководитель:

ученая степень, ученое звание, ФИО

Члены комиссии:

ученая степень, ученое звание, ФИО подпись

ученая степень, ученое звание, ФИО подпись

ученая степень, ученое звание, ФИО подпись

Оценка _____

Дата защиты _____

РЕЦЕНЗИЯ

На рабочую программу практики Б2.В.01.01(П) Производственная технологическая практика ОПОП ВО по направлению 19.04.02 – Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) подготовки – Производство высококачественных безопасных продуктов из растительного сырья

Грикшасом Стяпасом Антановичем, профессором кафедры Технологии хранения и переработки продукции животноводства ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева, доктором с/х наук (далее по тексту рецензент), проведена рецензия рабочей программы практики «Производственная технологическая практика» ОПОП ВО по направлению 19.04.02 - «Продукты питания из растительного сырья», профиля «Производство высококачественных безопасных продуктов из растительного сырья» (магистратура) разработанной в ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева», на кафедре Технологии хранения и переработки плодоовощной и растениеводческой продукции (разработчики – Масловский Сергей Александрович, к.с.-х.н., доцент и Шаповалова Полина Николаевна, ассистент).

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

1. Предъявленная рабочая программа практики «Производственная технологическая практика» (далее по тексту Программа) соответствует требованиям ФГОС ВО по направлению 19.04.02 - «Продукты питания из растительного сырья», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 20 ноября 2014 г. № 1481.

2. Программа содержит все основные разделы, соответствует требованиям к нормативно-методическим документам, предъявляемых к программе ФГОС ВО.

3. Представленные в Программе цели практики соответствуют требованиям ФГОС ВО направления 19.04.02 - «Продукты питания из растительного сырья».

4. В соответствии с Программой за практикой «Производственная технологическая практика» закреплено 3 универсальных (УК), и 3 профессиональные (ПКос) компетенций. 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 трудоёмкость практики «Производственная технологическая практика» составляет 6 зачётных единиц (216 часов), что соответствует требованиям ФГОС ВО.

7. Представленная Программа предполагает использование современных образовательных технологий, используемых при реализации различных видов учебной работы. Формы образовательных технологий соответствуют специфике практики.

8. Формы оценки знаний, представленные в Программе, соответствуют специфике практики и требованиям к выпускникам.

9. Учебно-методическое обеспечение практики представлено: основной литературой – 4 источников, включая базовый учебник, дополнительной литературой – 3 наименования, источников со ссылкой на электронные ресурсы, Интернет-ресурсы – 6 источников и соответствует требованиям ФГОС ВО направления 19.04.02 - «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 Производственная технологическая практика ОПЮП ВО по направлению 19.04.02 - «Продукты питания из растительного сырья», Направленность (профиль) «Производство высококачественных безопасных продуктов из растительного сырья» (квалификация (степень) выпускника – магистр), разработанная доцентом кафедры Технологии хранения и переработки плодовоовощной 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 позволит при её реализации успешно обеспечить формирование заявленных компетенций.

Рецензент: Грикшас С.А., профессор кафедры Технологии хранения и переработки продукции животноводства ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева, доктор с/х наук

« 25 » 08 2022 г.

(подпись)