

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Бредихин Сергей Алексеевич
Должность: И.о. директора технологического института
Дата подписания: 26.10.2023 09:36:51
Уникальный программный ключ:
b3a3b22e47b69c7d2fb47b0fccd0b0d02f47083d



УТВЕРЖДАЮ:

И.о. директора технологического
института

С.А. Бредихин

« 28 » августа 2023 г.

**Лист актуализации рабочей программы дисциплины
Б2.В.01.01(П) «Технологическая практика» производственная**

для подготовки **бакалавров**

Направление: 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Направленность: «Безопасность и качество сельскохозяйственного сырья и
продовольствия»

Форма обучения очная

Год начала подготовки: 2022

Курс 3

Семестр 5,6

В рабочую программу практики изменения не вносятся

Программа актуализирована для 2023 г. начала подготовки.

Разработчики: Дунченко Н.И., д.т.н., проф. _____

Янковская В.С., к.т.н., доц. _____

« 28 » августа 2023 г.

Рабочая программа пересмотрена и одобрена на заседании кафедры управления
качеством и товароведения продукции протокол № 1 от «28» августа 2023 г.

Заведующий кафедрой Дунченко Н.И. _____

Лист актуализации принят на хранение:

Заведующий выпускающей кафедрой технологии хранения и переработки
плодоовощной и растениеводческой продукции _____

Масловский С.А., к.с.-х.н., доцент _____

« 28 » августа 2023 г.



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

Технологический институт
Кафедра «Управление качеством и товароведение продукции»



УТВЕРЖДАЮ:

И.о. директора технологического института

С.А. Бредихин

« 31 » 08 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ
Б2.В.01.01(П) «Технологическая практика»**

для подготовки бакалавров

ФГОСВО

Направление: 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Направленность: «Безопасность и качество сельскохозяйственного сырья и
продовольствия»

Курс 3

Семестр 5, 6

Форма обучения очная

Год начала подготовки 2022

Регистрационный номер _____

Москва, 2022

Разработчики:

Дунченко Н.И., д.т.н., профессор

Янковская В.С., к.т.н., доц.

« 26 » авг. 2022 г.

Купцова С.В., к.т.н., доц.

Рецензент: Масловский С.А., к.с.-х.н., доцент кафедры технологии хранения и переработки плодовоовощной и растениеводческой продукции

« 26 » авг. 2022 г.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленности: «Технология производства, хранения и переработки продукции растениеводства», «Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства», «Безопасность и качество сельскохозяйственного сырья и продовольствия» и учебного плана.

Программа обсуждена на заседании кафедры управления качеством и товаро-ведение продукции

протокол № 1 от « 24 » августа 2022 г.

Заведующий кафедрой Дунченко Н.И., д.т.н., профессор

« 24 » 08 2022 г.

Согласовано:

Председатель учебно-методической комиссии

технологического института Дунченко Н.И., д.т.н., профессор

« 24 » 08 2022 г.

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

« 26 » авг. 2022 г.

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

« _____ » _____ 2022 г.

Зав. отделом комплектования ЦНБ

Ермакова А.В.
(подпись)

Содержание

АННОТАЦИЯ	4
1. ЦЕЛЬ ПРАКТИКИ	5
2. ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ	5
3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ	5
4. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП БАКАЛАВРИАТА	9
5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	9
6. ОРГАНИЗАЦИЯ И РУКОВОДСТВО ПРАКТИКОЙ	11
6.1. Обязанности руководителя практики	11
Обязанности студентов при прохождении практики	12
6.1. Руководитель практики от кафедры	12
Обязанности обучающихся в при прохождении практики:	12
6.2 Инструкция по технике безопасности	12
6.2.1. Общие требования охраны труда	13
7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	13
7.1. Документы, необходимые для аттестации по практике	13
7.2. Правила оформления и ведения дневника	13
7.3. Общие требования, структура отчета и правила его оформления.....	14
8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ	15
8.1. Основная литература	15
8.2. Дополнительная литература.....	16
8.3. Программное обеспечение и Интернет-ресурсы	16
9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ	16
10. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ УМЕНИЙ, НАВЫКОВ	18
11. ПРИЛОЖЕНИЯ	

АННОТАЦИЯ

Б2.В.01.01(П) «Технологическая практика» производственная
для подготовки бакалавра по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленности «Безопасность и качество сельскохозяйственного сырья и продовольствия»

Курс 3, семестры 5,6.

Форма проведения практики – индивидуальная, (непрерывная (концентрированная))

Способ проведения: стационарная, выездная.

Цель практики: овладение умениями и навыками организации и реализации современных технологий и приобретение опыта самостоятельной профессиональной деятельности.

Задачи практики:

–изучение применения нормативных и технических документов, в которых установлены требования к безопасности и качеству сельскохозяйственного сырья и продукции его переработки;

–обеспечение практического изучения процессов производства и переработки хранения и переработки продукции животноводства;

–обеспечение практического изучения процессов производства и переработки хранения и переработки продукции растениеводства;

–обеспечение практического изучения процессов производства и переработки хранения и переработки продукции плодоводства и овощеводства;

–изучение практического применения методов идентификации, оценки соответствия продукции установленным требованиям и заявленным характеристикам в сопроводительных документах;

–разработка и реализация мероприятий по формированию и сохранению качества и безопасности сельскохозяйственной продукции;

–формирование профессионального интереса, чувства ответственности и уважения к выбранной профессии.

Требования к результатам освоения практики: в результате освоения практики формируются следующие компетенции: УК-1, УК-2, УК-3, УК-4, УК-6, УК-8.

Краткое содержание практики – практика предусматривает предварительный, основной и заключительный этапы прохождения практики.

Место и время проведения практики – структурные подразделения образовательных организаций высшего образования (в т.ч. РГАУ – МСХА им. К.А. Тимирязева) и научно-исследовательских организаций или предприятия пищевой и перерабатывающей промышленности, предприятия агропромышленного комплекса страны.

Общая трудоемкость практики составляет 14 зач. ед. (504 часов).

Промежуточный контроль по практике: зачет с оценкой, зачет с оценкой.

1. Цель практики

Цель прохождения производственной практики «Технологическая практика» – овладение умениями и навыками организации и реализации современных технологий и приобретение опыта самостоятельной профессиональной деятельности.

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

2. Задачи практики:

–изучение применения нормативных и технических документов, в которых установлены требования к безопасности и качеству сельскохозяйственного сырья и продукции его переработки;

- обеспечение практического изучения процессов производства и переработки хранения и переработки продукции животноводства;
- обеспечение практического изучения процессов производства и переработки хранения и переработки продукции растениеводства;
- обеспечение практического изучения процессов производства и переработки хранения и переработки продукции плодоводства и овощеводства;
- изучение практического применения методов идентификации, оценки соответствия продукции установленным требованиям и заявленным характеристикам в сопроводительных документах;
- разработка и реализация мероприятий по формированию и сохранению качества и безопасности сельскохозяйственной продукции;
- формирование профессионального интереса, чувства ответственности и уважения к выбранной профессии.

3. Компетенции обучающихся, формируемые в результате прохождения практики

Прохождение практики Б2.В.01.01(П) «Технологическая практика» производственная направлено на формирование у обучающихся компетенций УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-4.4; УК-4.5; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-6.5; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-8.4; УК-8.5 (таблица 1).

4. Место практики в структуре ОПОП бакалавриата

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

1 курс: введение в профессиональную деятельность, химия; физика; Технология производства продукции растениеводства, Технология производства продукции животноводства, математика и математическая;

2 курс: стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции, научные основы безопасности и качества сельскохозяйственного сырья и продовольствия, микробиология, технология производства продукции растениеводства, растениеводство, кормопроизводство, фитопатология, энтомология и защита растений, технология производства продукции животноводства, производство продукции животноводства, кормление сельскохозяйственных животных и технология кормов, биохимия сельскохозяйственной продукции, механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства, процессы и аппараты перерабатывающих производств, безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия, научные основы переработки продукции животноводства, методы и средства измерений;

3 курс: управление качеством продукции, правоведение, безопасность и качество зерна и продуктов его переработки, современные методы исследования и идентификация сельскохозяйственного сырья и продовольствия, сенсорный анализ сельскохозяйственного сырья и продовольствия, управление технологическими рисками при переработке и хранении мясной и рыбной продукции, научные основы переработки продукции растениеводства, научные основы переработки продукции плодоводства и овощеводства, математика и математическая статистика, математическая статистика, технология хранения продукции растениеводства, технология переработки продукции растениеводства, технология переработки и хранения продукции животноводства, оборудование перерабатывающих производств, физиология питания.

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-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1. Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи, в том числе с использованием цифровых инструментов	методологические принципы анализа и декомпозиции задачи, выявления ее базовых составляющих и ранжирование их, в том числе с использованием цифровых инструментов	применять методологические принципы анализа и декомпозиции задачи, выявлять ее базовых составляющих и ранжировать их, в том числе с использованием цифровых инструментов	умением анализировать анализа и декомпозировать задачи, выявлять ее базовых составляющих и ранжировать их, в том числе с использованием цифровых инструментов
2			УК-1.2. Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи	методологические подходы к критическому анализу информации, необходимой для решения поставленной задачи	применять методологические подходы к критическому анализу информации, необходимой для решения поставленной задачи	критическим анализом информации, необходимой для решения поставленной задачи
3			УК-1.3. Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки, в том числе с использованием цифрового инструментария	методологию квалитметрической оценки и критического анализа возможных варианты решения задачи, в том числе с использованием цифрового инструментария	рассматривать возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки, в том числе с использованием цифрового инструментария	методологией квалитметрической оценки и критического анализа возможных варианты решения задачи, в том числе с использованием цифрового инструментария

4			УК-1.4. Грамотно, логично, аргументированно формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности	принципы формирования грамотных, логичных и аргументированных суждений и оценок; отличия фактов от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности	грамотно, логично, аргументированно формировать собственные суждения и оценки; отличать факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности	принципами формирования грамотных, логичных и аргументированных суждений и оценок; умением отличать фактов от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности
5			УК-1.5. Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи, в том числе с использованием цифрового инструментария	причинно-следственные связи между решением задачи и возможными последствиями; алгоритм идентификации и проведения оценки последствия возможных решений задачи, в том числе с использованием цифрового инструментария	применять результаты анализа причинно-следственных связей между решением задачи и возможными последствиями, идентифицировать и оценивать последствия возможных решений задачи, в том числе с использованием цифрового инструментария	умением выявлять причинно-следственные связи между решением задачи и возможными последствиями; алгоритмом идентификации и проведения оценки последствия возможных решений задачи, в том числе с использованием цифрового инструментария
6	УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из	УК-2.1 Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность	подходы к формулированию совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее	определять ожидаемые результаты решения выделенных задач; формулировать совокупность	умением определять ожидаемые результаты решения выделенных задач

	действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач	достижение в рамках поставленной цели проекта	взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение в рамках поставленной цели проекта	
7		УК-2.2. Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений	методологические подходы к поиску оптимального способа решения задач; требования действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений	проектировать решения конкретной задачи проекта; выбирать оптимальный способ ее решения, основываясь на требованиях действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений	методологическими подходами к поиску оптимального способа решения задач с учетом требований действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений
8		УК-2.3. Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время, в том числе с использованием цифровых технологий	методологию проектирования качества; факторы, формирующие качество; инструменты контроля качества возможность и их применения для определения решения конкретных задачи проекта заявленного качества и за установленное время, в том числе с использованием	применять методологию проектирования качества; выявлять и анализировать факторы, формирующие качество; применять инструменты контроля качества возможность и их применения для определения решения конкретных задачи проекта заявленного качества и за установленное время, в	методологией проектирования качества; инструментами контроля качества возможность и их применения для определения решения конкретных задачи проекта заявленного качества и за установленное время, в том числе с использованием цифровых технологий

				цифровых технологий	том числе с использованием цифровых технологий	
9			УК-2.4 Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта	структуры и содержания докладов по результатам работы	представлять на публике результаты решения конкретной задачи проекта	умением представлять на публике результаты решения конкретной задачи проекта
10	УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1 Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде, в том числе в цифровой среде	принципы и стратегию сотрудничества для достижения поставленной цели; распределение ролей в команде, в том числе в цифровой среде	понимать эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определять свою роль в команде, в том числе в цифровой среде	навыками сотрудничества для достижения поставленной цели; распределения ролей в команде, в том числе в цифровой среде
11			УК-3.2 Понимает особенности поведения групп людей в сфере сельскохозяйственного производства и учитывает их в своей деятельности, в том числе в рамках взаимодействия в цифровой среде	особенности поведения групп людей в сфере сельскохозяйственного производства, в том числе в рамках взаимодействия в цифровой среде	понимать особенности поведения групп людей в сфере сельскохозяйственного производства и учитывать их в своей деятельности, в том числе в рамках взаимодействия в цифровой среде	пониманием особенностей поведения групп людей в сфере сельскохозяйственного производства и способностью учитывать их в своей деятельности, в том числе в рамках взаимодействия в цифровой среде
12			УК-3.3 Предвидит результаты (последствия)	причинно-следственные связи между действиями и результатом;	прогнозировать последствия личных действий и планировать	умением применять причинно-следственные связи

			личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата, в том числе в цифровой среде	подходы к планированию и прогнозированию последовательности шагов для достижения заданного результата, в том числе в цифровой среде	последовательность шагов для достижения заданного результата, в том числе в цифровой среде	между действиями и результатом и подходы к планированию и прогнозированию последовательности шагов для достижения заданного результата, в том числе в цифровой среде
13			УК-3.4 Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команды	факторы, обеспечивающие эффективное взаимодействие с другими членами команды	эффективно взаимодействовать с другими членами команды, в т.ч. участвовать в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команды	умением эффективно взаимодействовать с другими членами команды, в т.ч. участвовать в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команды
14	УК-4.	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	УК-4.1 Выбирает на государственном и иностранном (-ых) языках коммуникативно приемлемый стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами, в т.ч. в рамках норм	коммуникативно приемлемые стили делового общения; вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами, в т.ч. в рамках норм цифрового этикета	выбирать на государственном и иностранном (-ых) языках коммуникативно приемлемый стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами, в т.ч. в рамках норм цифрового этикета	умением выбирать государственный и иностранный (-ые) языках; коммуникативно приемлемые стили делового общения; вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами, в т.ч. в рамках норм цифрового этикета

			цифрового этикета			
15			УК-4.2 Использует информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках	информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач	использовать информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках	умением использовать информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках
16			УК-4.3 Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках, нормы цифрового этикета	этикет деловой переписки, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках, нормы цифрового этикета	вести деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках	умением применять знания о правилах деловой переписки, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках, нормы цифрового этикета
17			УК-4.4 Демонстрирует интегративные умения использовать	-	использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической	-

			<p>диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения:</p> <ul style="list-style-type: none"> · внимательно слушая и пытаюсь понять суть идей других, даже если они противоречат собственным воззрениям; · уважая высказывания других, как в плане содержания, так и в плане формы; · критикуя аргументированно и конструктивно, не задевая чувств других; адаптируя речь и язык жестов к ситуациям взаимодействия 		<p>коммуникации общения:</p> <ul style="list-style-type: none"> · внимательно слушая и пытаюсь понять суть идей других, даже если они противоречат собственным воззрениям; · уважая высказывания других, как в плане содержания, так и в плане формы; · критикуя аргументированно и конструктивно, не задевая чувств других; адаптируя речь и язык жестов к ситуациям взаимодействия 	
18			<p>УК-4.5 Демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного -(ых)</p>	<p>правила перевода профессиональных текстов с иностранного -(ых) на государственный язык и обратно</p>	<p>пользоваться правилами перевода профессиональных текстов с иностранного -(ых) на государственный язык и обратно</p>	<p>умением пользоваться правилами перевода профессиональных текстов с иностранного -(ых) на государственный язык и обратно</p>

			на государственный язык и обратно			
19	УК-6.	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.1 Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы	свои ресурсы и их пределы (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы	применять знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы	умением применять знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы
20			УК-6.2 Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	понимать важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	Пониманием важности планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда
21			УК-6.3 Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных	условия, средства, личностные возможности, этапы карьерного роста, временное перспективы	реализовывать намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных	планировать с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста,

			возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	развития деятельности и требований рынка труда; методологические подходы к реализации намеченных целей деятельности	возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда и реализовывать намеченные цели деятельности
22			УК-6.4 Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата	методологию оценки эффективности использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата на базе квалиметрии	критически оценивать эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата	применять методологию оценки эффективности использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата на базе квалиметрии
23			УК-6.5 Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков	роль знаний и обучения в карьерном росте, оценку своей компетентности	проводить оценку своей компетентности, использовать предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков	интересом к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков
24	УК-8.	Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные	УК-8.1 Обладает базовыми знаниями о классификации и источниках чрезвычайных	технику безопасности; безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении	обеспечивать безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств	умением обеспечивать безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью

		условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	ситуаций природного и техногенного происхождения; причинах, признаках и последствиях опасностей, способах защиты от чрезвычайных ситуаций; принципах организации безопасности труда на предприятии, технических средствах защиты людей в условиях чрезвычайной ситуации	чрезвычайных ситуаций	защиты	средств защиты
25			УК-8.2 Обеспечивает безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты	технику безопасности; безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	выявлять и устранять проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте	умением выявлять и устранять проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте
26			УК-8.3 Выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте	технику безопасности; безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций; действия по	осуществлять действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на	умением предотвращать возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на

				предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты	рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты	рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты
27		УК-8.4 Осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты	технику безопасности; действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты	принимать участие в спасательных и неотложных аварийно-восстановительных мероприятиях в случае возникновения чрезвычайных ситуаций	умением принимать участие в спасательных и неотложных аварийно-восстановительных мероприятиях в случае возникновения чрезвычайных ситуаций	
28		УК-8.5 Принимает участие в спасательных и неотложных аварийно-восстановительных мероприятиях в случае возникновения чрезвычайных ситуаций	технику безопасности; действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты	принимать участие в спасательных и неотложных аварийно-восстановительных мероприятиях в случае возникновения чрезвычайных ситуаций	умением принимать участие в спасательных и неотложных аварийно-восстановительных мероприятиях в случае возникновения чрезвычайных ситуаций	

Практика входит в состав основной профессиональной образовательной программы высшего образования и учебного плана подготовки по направлению 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», направленность «Безопасность и качество сельскохозяйственного сырья и продовольствия».

Производственная технологическая практика является основополагающей для изучения следующих дисциплин: безопасность и качество плодоовощной продукции, системы обеспечения безопасности и качества сельскохозяйственного сырья и продовольствия, управление технологическими рисками при переработке и хранении молока и молочной продукции, безопасность и качество пищевых добавок и ингредиентов, современные упаковочные материалы при хранении сельскохозяйственного сырья и продовольствия, цифровые технологии в АПК, безопасность жизнедеятельности, технология переработки и хранения продукции животноводства, сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции, экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий.

Форма проведения практики – индивидуальная, (непрерывная (концентрированная))

Способ проведения: стационарная, выездная.

Место и время проведения практики – структурные подразделения образовательных организаций высшего образования (в т.ч. РГАУ – МСХА им. К.А. Тимирязева) и научно-исследовательских организаций или предприятия пищевой и перерабатывающей промышленности, предприятия агропромышленного комплекса страны.

Производственная технологическая практика состоит из вводного инструктажа, контактных часов, выполнения программы практики, самостоятельной работы практиканта, написания и защиты отчета о практике. Прохождение практики обеспечит более глубокое изучение теоретического материала и освоению соответствующих компетенций.

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

Форма контроля: зачет с выставлением дифференцированной оценки.

5. Структура и содержание практики

Таблица 2

Распределение часов производственной практики «Технологическая практика» по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоемкость		
	Всего	по семестрам	
		5 семестр	6 семестр
Общая трудоемкость по учебному плану, в зач.ед.	14	6	8
в часах	504/504	216/216	288/288
Контактная работа, час.	4,67/4,67	2/2	2,67/2,67
Самостоятельная работа практиканта, час.	499,33/ 499,33	214/214	285,33/285,33
Форма промежуточной аттестации		зачет с оценкой	зачет с оценкой

Таблица 3

Структура производственной практики «Технологическая практика»

№ п/п	Содержание этапов практики*
1 этап Подготовительный этап	инструктаж по вопросам охраны труда и пожарной безопасности на рабочем месте; знакомство со структурой организации, согласование задания с руководителем практики от организации
2 этап	- изучение специальной научно-технической и патентной литературы, изучение

Основной этап	<p>нормативной и технической документации в сфере организации производства сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки; анализ отечественной и международной нормативной документации в сфере методик определения показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки; изучение аналитических материалов, данных статистической отчетности, достижений отечественной и зарубежной науки и техники в сфере обеспечения безопасности и качества при производстве и реализации продуктов питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - изучение структуры и состава подразделений организации; изучение требований к компетенции персонала на разных должностях; - изучение внутренней документации, обеспечивающей безопасность и качество производимой организацией продукции; - технологические процессы производства сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, используемое технологическое оборудование; - участие в проведении научных исследований в сфере обеспечения безопасности и качества при производстве и реализации продуктов питания; - сбор, обработка, анализ и систематизация информации по актуальным проблемам, соотнесенным с профессиональной деятельностью; - проведение работ в организации; ведение дневника, подготовка к отчетной конференции; - составление отчета (раздела отчета) по теме или ее разделу (этапу задания)
3 этап Заключительный этап	обработка и анализ полученной информации; подготовка к защите отчета по практике

* Комбинация представленных этапов практики для каждого студента индивидуальна и зависит от места прохождения практики (профиля организации и структурного подразделения, в которых проходит практика, оснащения лабораторным и технологическим оборудованием и др.), отражается в задании прохождения практики.

Содержание практики

1 этап Подготовительный этап

Студенты проходят инструктаж по вопросам охраны труда, пожарной безопасности на рабочем месте; знакомятся со структурой организации, уточнения задания с руководителем практики от организации (УК-1, УК-2, УК-3, УК-6, УК-8).

2 этап Основной этап

Перечень трудовых действий, выполняемых при прохождении основного этапа практики с указанием формирования конкретных умений и навыков следующий (УК-1, УК-2, УК-3, УК-4, УК-6, УК-8):

- изучение специальной научно-технической и патентной литературы, изучение нормативной и технической документации в сфере организации производства сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки; анализ отечественной и международной нормативной документации в сфере методик определения показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки; изучение аналитических материалов, данных статистической отчетности, достижений отечественной и зарубежной науки и техники в сфере обеспечения безопасности и качества при производстве и реализации продуктов питания;
- изучение структуры и состава подразделений организации; изучение требований к компетенции персонала на разных должностях;
- изучение внутренней документации, обеспечивающей безопасность и качество производимой организацией продукции;
- технологические процессы производства сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, используемое технологическое оборудование;
- участие в проведении научных исследований в сфере обеспечения безопасности и качества при производстве и реализации продуктов питания;

- сбор, обработка, анализ и систематизация информации по актуальным проблемам, соотнесенным с профессиональной деятельностью;
- проведение работ в организации; ведение дневника, подготовка к отчётной конференции;
- составление отчета (раздела отчета) по теме или ее разделу (этапу задания).

3 этап Заключительный этап

Проводится обработка и анализ полученной информации; подготовка к защите отчета по практике (УК-1, УК-3, УК-6).

Таблица 4

Самостоятельное изучение тем

№ п/п	Название тем для самостоятельного изучения
1 этап Подготовительный этап	
1	мероприятия по защите производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий
2 этап Основной этап	
2	особенности управления поведением организации на различных этапах ее жизненного цикла, методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования
3	методы оценки рисков и управления рисками, организация предупреждающих и корректирующих мероприятий; риски в различных сферах производственной и других видов деятельности
4	подходы к систематизации и обобщению информации о ресурсах организации
5	методы критического анализа и оценки современных научных достижений в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции
6	требования нормативной документации к качеству и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки; методы проведения анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки
7	способы обработки получаемых эмпирических данных и их интерпретаций; методы планирования экспериментов, обработки и анализа результаты исследований
3 этап Заключительный этап	
8	требования к оформлению отчетов по результатам прохождения практики, аналитической или исследовательской работы

6. Организация и руководство практикой

6.1. Руководитель практики «Технологическая практика» от кафедры

Назначение.

Для руководства практикой студента, проводимой в Университете, назначается руководитель (руководители) практики из числа профессорско-преподавательского состава Университета.

Для руководства практикой студента, проводимой в профильной организации, назначаются руководитель (руководители) практики из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу Университета, организующей проведение практики, и руководитель (руководители) практики из числа работников профильной организации.

Ответственность.

Руководитель практики отвечает перед заведующим кафедрой, деканом и проректором по учебно-методической работе за организацию и качественное проведение практики, и выполнение обучающимися программы практики.

Руководители практики от Университета:

- Устанавливают связь с руководителем практики от организации.
- Организуют выезд студентов на практику и проводят все необходимые мероприятия, связанные с их выездом.

- Разрабатывают тематику индивидуальных заданий и оказывают методическую помощь студентам при выполнении ими индивидуальных заданий 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 практики от профильной организации:

- Согласовывает с руководителем практики от Университета задание на практику, 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 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 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. После этого – обучение по охране труда: вводный инструктаж, первичный на рабочем месте с последующей стажировкой и в дальнейшем – повторный, внеплановый и целевой инструктажи.

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

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 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 и иные меры профилактики заболеваемости и травматизма.

7. Методические указания по выполнению программы практики

7.1. Документы, необходимые для аттестации по практике

Отчетными документами по практике являются дневник о прохождении практики и отчет о прохождении практики. Во время прохождения практики обучающийся ведет дневник. По выполненной практике, обучающийся составляет отчет.

7.2. Правила оформления и ведения дневника

Во время прохождения практики обучающийся последовательно выполняет наблюдения, анализы и учеты согласно программе практики, а также дает оценку качеству и срокам проведения 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.

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 работ и лабораторных исследований. Записи в дневнике должны быть четкими и аккуратными. Ежедневно дневник проверяет преподаватель, ответственный за практику, делает устные и письменные замечания по ведению дневника и ставит свою подпись.

7.3. Общие требования, структура отчета и правила его оформления

Общие требования. Общие требования к отчету:

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

Структура отчета. Структурными элементами отчета являются:

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

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

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

На титульном листе должны быть подписи студента, руководителя по практике от Университета, подпись руководителя по практике от внешней организации и печать (в случае прохождения практики вне Университета).

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. «Введение» и «Заключение» не включаются в общую нумерацию разделов и размещают на отдельных листах. Слова «Введение» и «Заключение» записывают посередине страницы.

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

Библиографический список. Библиографический список – структурный элемент отчета, который приводится в конце текста отчета, представляющий список литературы и другой документации, использованной при составлении отчета. В библиографический список включаются источники, на которые есть ссылки в тексте отчета (не менее 15 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 – 25мм; с правой – 10мм; в верхней части – 20мм; в нижней – 20мм.
3. Тип шрифта: *TimesNewRomanCyr*. 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. Дунченко, Н.И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для бакалавров : учебник / Н.И. Дунченко, В.С. Янковская. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-4962-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/129225> (дата обращения: 07.02.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Дунченко, Н.И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для магистров : учебник / Н.И. Дунченко, М.П. Щетинин, В.С. Янковская. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 244 с. — ISBN 978-5-8114-4999-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130478> (дата обращения: 07.02.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Слесаренко, Н. А. Структурный контроль качества сырья и продуктов животного происхождения : учебник / Н. А. Слесаренко, Э. О. Оганов, В. В. Степанишин. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 204 с. — ISBN 978-5-8114-4319-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/122161> (дата обращения: 17.03.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8.2. Дополнительная литература

1. Глушенкова, Е.В. Переработка продуктов животноводства [Текст]: учебное пособие / Е. В. Глушенкова; Российский гос. аграрный ун-т - МСХА им. К. А. Тимирязева (Москва). – Москва : РГАУ-МСХА им. К. А. Тимирязева, 2014. – 182 с.

2. Серегин И.Г., Дунченко И.Г. и др. Производственный ветеринарно-санитарный контроль молока и молочных продуктов [Текст]: учеб. пос. – М.: ДеЛи принт, 2009.

3. Дунченко, Н.И. Квалиметрия и управление качеством в пищевой промышленности [Текст]: учеб. / Н.И. Дунченко, В.С. Кочетов, В.С. Янковская, А.А. Коренкова. – М.: РГАУ МСХА им. К.А. Тимирязева, 2010. – 286 с.

4. Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов : учебник / В. И. Криштафович, В. М. Позняковский, О. А. Гончаренко, Д. В. Криштафович ; под общей редакцией В. И. Криштафович. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 432 с. — ISBN 978-5-8114-4942-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/129085> (дата обращения: 17.03.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова ; под редакцией В. М. Позняковского. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-1740-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/92612> (дата обращения: 17.03.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8.3. Программное обеспечение и Интернет-ресурсы

При изучении дисциплины предусматривается использование следующих Интернет-ресурсов:

1. <http://www.gost.ru> (открытый доступ)
2. <http://www.labrate.ru/qualimetry.htm> (открытый доступ)
3. <http://food-standard.ru> (открытый доступ)
4. www.rospotrebnadzor.ru (открытый доступ)
5. <http://www.complexdoc.ru>(открытый доступ)
6. <http://www.eLibrary.ru> (открытый доступ)
7. <http://www.gks.ru> (открытый доступ)

9. Материально-техническое обеспечение практики

Практика «Технологическая практика» проводится в структурных подразделениях научно-исследовательских организаций или на предприятиях.

В ходе прохождения производственной практики студент использует современные информационные технологии и результаты научных исследований при организации и проведении в соответствии с теми задачами, которые были определены совместно с руководителем.

Для проведения предварительного и основного этапа практики необходим комплект раздаточного материала, мультимедийный проектор, компьютер и т.д. (если практика проходит на кафедре). Материально-техническое обеспечение практики (если практика проходит в сторонней Организации) определяется возможностями Организации и должно соответствовать современному состоянию отрасли и пр.

Таблица 5

Сведения об обеспеченности специализированными аудиториями, кабинетами, лабораториями

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы (№ учебного корпуса, № аудитории)	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
Корпус № 1, ауд. 210: для проведения	1. рН-метр 2 шт. (Инв. №599272, Инв. №599273)

подготовительного и основного этапа прохождения практики	<ol style="list-style-type: none"> 2. рН-метр рН-150МИ стандарт комплект 1 шт. (Инв. №210134000004152) 3. Аквадистиллятор ДЭ-10М 1 шт. (Инв. №210134000004154) 4. Анализатор молока Лактан 1 шт. (Инв. №210134000004147) 5. Овоскоп для яиц ОН-10 1 шт. (Инв. №210134000004148) 6. Баня водяная ЖКИ ТБ-6А 1 шт. (Инв. №210134000004151) 7. Анализатор влажности «Эвлас-2М» 1 шт. (Инв. №599267) 8. Штангенциркуль 3 шт. (Инв. №599279, Инв. №599280, Инв. №599281) 9. Весы лабораторные электронные ЕТ-600 2 шт. (Инв. №599282, Инв. №599283) 10. Дистиллятор ДЭ-4 1 шт. (Инв. №599269) 11. Микроскоп медицинский МИКМЕД-5 3 шт. (Инв. №210134000004143, Инв. №210134000004144, Инв. №210134000004145) 12. Мешалка магнитная НS с подогревом до +400С, до 2л 1 шт. (Инв. №210134000004153) 13. Мешалка магнитная ПЭ-6100 М без подогрева 1 шт. (Инв. №637653) 14. Сито лабораторное 10 шт. (Инв. №599257, Инв. №599258, Инв. №599259, Инв. №599260, Инв. №599261, Инв. №599262, Инв. №599263, Инв. №599264, Инв. №599265, Инв. №599266) 15. Плитка электрическая 2-комфорочная 1 шт. (Инв. №599277) 16. Прибор для определения пористости хлеба Кварц-24 1 шт. (Инв. №599278) 17. Рефрактометр ИРФ-454Б2М с подсветкой и доп. шкалой 1 шт. (Инв. №210134000004156) 18. Термостат ТС-1/80 СПУ (80л, камера из нерж. стали, освещение, вентилятор) 1 шт. (Инв. №210134000004146) 19. Фотометр КФК-3-01-«ЗОМЖ» фотоэлектрический 1 шт. (Инв. №210134000004142) 20. Центрифуга СМ-12 лабораторная (4000 об/мин, 12 проб*15 мл) 1 шт. (Инв. №210134000004149) 21. Шкаф сушильный ШС-80-01 СПУ (до +200С, нерж. сталь) 1 шт. (Инв. 210134000004150) 22. Стол лабораторный 1 шт. 23. Столы для химреактивов 3 шт. 24. Стол-мойка пристенная 1 шт. 25. Стол-мойка с сушилкой 1 шт. 26. Стеллаж лабораторный 1 шт. 27. Парты 6 шт. 28. Стулья 20 шт 29. Доска меловая 1 шт. 30. Колба коническая 500 мл 10 шт (Инв. 552011) 31. Колба плоскодонная П-1-1000-29/32 5 шт (Инв. 561082) 32. Автоматизированный измерительный комплекс по контролю качества молока 1 шт. (Инв.№410124000603089) 33. Комплект оборудования для учебных занятий по оценке качества и безопасности молока и молочных продуктов: центрифуга мол. с подогревом, анализатор качества молока, стац. микропроцессорный рН-метр/милливольтметр/термометр (рН/mV°C) с автомат. калибровкой и автомат. термокомпенсацией 1 шт. (Инв. №410124000603090) 34. Автоматический экстрактор для определения жира SER 148/6, VELPScientificaSRL 1 шт. (Инв.№410124000603083) 35. Вискозиметр А&D SV-100 1 шт. (Инв.№410124000603108)
---	--

	<p>36. ИНФРАСКАН-3150 (Комплектация: анализатор инфракрасный, программное обеспечение, мини-принтер, предустановленные калибровки: пшеница, ячмень, мука пшеничная, молоко сухое, масло растительное, майонез) 1 шт. (Инв.№410124000603012)</p> <p>37. Комплекс по определению массовой доли азота и белка по Кьелдалю «Кельтран» 1 шт. (Инв. №410124000603112)</p> <p>38. Прибор для определения числа падения ПЧП 7 (Инв.№410124000603075)</p> <p>39. Дозатор механический 1-канальный ВЮНІТ с варьируемым объемом дозирования 4 шт. (Инв. №410124000603076, Инв. №410124000603077, Инв. №410124000603078, Инв. №410124000603079)</p> <p>40. Аналитические весы HR-250AZG с поверкой (Инв. №410124000603080, Инв. №410124000603081, Инв. №410124000603082)</p> <p>41. Комплект приборов по определению качества муки (Инв. №410128000602212)</p>
ул. Пасечная, д.5, стр. 5: для проведения подготовительного и основного этапа прохождения практики	<p>1. Плитка электрическая 1-комфорочная 1 шт. (Инв. №599276)</p> <p>2. Весы лабораторные электронные ЕТ-600 3 шт. (Инв. №599284, Инв. №599285, Инв. №599286)</p> <p>3. Весы фасовочные технические электронные ТВ-15К 1 шт. (Инв. №599287)</p> <p>4. Столы лабораторные 4 шт.</p> <p>5. Парты 5 шт</p> <p>5. Стулья 30 шт.</p> <p>6. Доска меловая 1 шт.</p>
Центральная научная библиотека им. Н.И. Железнова для проведения основного и заключительного этапов прохождения практики	Читальный зал

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

10.1. Текущая аттестация по разделам практики

1. особенности управления поведением организации на различных этапах ее жизненного цикла
2. механизмы стимулирования и мотивации персонала организации
3. способы реализации лидерского потенциала на индивидуальном, групповом и институциональном уровнях
4. методы математического анализа
5. методы математического моделирования
6. методы теоретического и экспериментального исследования
7. причины возможных аварий, катастроф, стихийных бедствий
8. алгоритм действий в чрезвычайной ситуации
9. методы защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий
10. виды и рекомендации по применению средств защиты производственного персонала и населения
11. виды средств защиты производственного персонала и населения
12. применение средств защиты производственного персонала и населения

13. возможные последствия ошибок в различных сферах производственной и других видов деятельности
14. ответственность работника производственной организации в рамках трудового кодекса РФ
15. ответственность работника производственной организации в рамках административного кодекса РФ
16. ответственность работника производственной организации в рамках уголовного кодекса РФ
17. методы оценки рисков и управления рисками
18. организация предупреждающих и корректирующих мероприятий на перерабатывающих предприятиях
19. распределение должностных обязанностей структурных подразделений
20. риски в различных сферах производственной и других видов деятельности
21. методы оценки компетентности персонала
22. факторы, формирующие ресурсы организации
23. виды и структура ресурсов организации
24. основные принципы управления ресурсами организации
25. подходы к систематизации и обобщения информации
26. требования к ведению внутренней документации
27. методы критического анализа и оценки современных научных достижений в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции
28. требования нормативной документации к качеству и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки
29. требования нормативной документации к качеству и безопасности образцов почв и растений
30. номенклатура показателей качества безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки
31. методы проведения анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки
32. способы обработки получаемых эмпирических данных и их интерпретаций
33. методы планирования экспериментов, обрабатывать и анализировать результаты исследований и разрабатывать предложения
34. обработка и анализ результатов исследований

10.2. Промежуточная аттестация по практике

1. Перечислите основные структурные подразделения организации, в которой походила практика.
2. Назовите структурное подразделение организации, в котором проходила основная часть практики.
3. Какие основные обязанности были у студента во время прохождения практики?
4. Какие методы экспериментальных исследований безопасности сельскохозяйственного сырья и продовольствия используются в организации?
5. Какие методы экспериментальных исследований качества сельскохозяйственного сырья и продовольствия используются в организации?
6. Какое лабораторное оборудование есть в организации для оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продовольствия?
7. Какая нормативная документация используется для обеспечения безопасности сельскохозяйственного сырья и продовольствия в структурном подразделении, в котором проходила практика?
8. Перечислите нормативные документы, используемые для обеспечения качества сельскохозяйственного сырья и продовольствия в структурном подразделении, в котором

проходила практика?

9. Какая техническая документация используется для обеспечения безопасности сельскохозяйственного сырья и продовольствия в структурном подразделении, в котором проходила практика?

10. Перечислите технические документы, используемые для обеспечения качества сельскохозяйственного сырья и продовольствия в структурном подразделении, в котором проходила практика?

11. Перечислите основные задачи, которые поставил руководитель для прохождения практики.

12. Перечислите основные результаты, полученные при выполнении поставленных руководителями практики задач.

13. Опишите основные методы, использованные при выполнении задания руководителя.

14. Какие источники научно-технической и патентной литературы были использованы при решении задач, поставленных руководителем практики?

15. Представьте результаты выполнения задания, данного руководителем при прохождении практики.

16. Какие методы обработки результатов применяются в экспериментальном исследовании?

17. Какие методы обработки результатов применяются в экспертных исследованиях?

18. Перечислите методы обработки полученных результатов, использованные при прохождении практики?

19. Какие основные выводы и предложения можно сформировать на основании полученных результатов?

20. Представьте отражение в отчете о прохождении практики основных полученных результатов и анализа научно-технической и/или патентной литературы.

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

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

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

Промежуточный контроль по практике – зачёт с оценкой.

Критерии оценивания результатов обучения

Оценка	Критерии оценивания
Высокий уровень «5» (отлично)	Оценку «отлично» заслуживает студент, освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал без пробелов, представивший отчет о прохождении практики (далее – отчет) и дневник о прохождении практики (далее – дневник) в установленные сроки сдачи, при условии полного соответствия отчеты установленным требованиям к оформлению и содержанию; отвечающий чётко и уверенно на все задаваемые во время защиты отчета вопросы
Средний уровень «4» (хорошо)	Оценку «хорошо» заслуживает студент, освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал с незначительными пробелами: представивший отчет и дневник в установленные сроки сдачи, при условии полного соответствия отчет и дневник установленным требованиям к содержанию (допускаются несущественные неточности в оформлении и

	содержании); отвечающий с несущественными неточностями и/или неуверенно на большинство задаваемых во время защиты вопросов
Пороговый уровень «3» (удовлетворительно)	Оценку «удовлетворительно» заслуживает студент, освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал с некоторыми пробелами: представивший отчет и дневник в срок или позже установленных сроков сдачи и/или частично (но не принципиально) не соответствующую установленным требованиям к содержанию (допускаются непринципиальные неточности и ошибки в оформлении и содержании); и/или отвечающий с непринципиальными ошибками и неточностями на большинство задаваемых во время защиты вопросов
Минимальный уровень «2» (неудовлетворительно)	Оценку «неудовлетворительно» заслуживает студент, не освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал с некоторыми пробелами: не представивший отчет и дневник; или представивший в срок или позже установленных сроков сдачи отчета и дневника, не соответствующую установленным требованиям к содержанию (принципиальные или грубые ошибки и неточности в оформлении и содержании); и/или ошибки и неточности ответов студента на большинство задаваемых во время защиты вопросов носят принципиальный характер; и/или при выяснении, что отчет и дневник выполнены другим лицом

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программу разработали:

Разработчики: Дунченко Н.И., д.т.н., проф.

Янковская В.С., к.т.н., доц.



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)

Факультет технологический
Кафедра управления качеством и товароведения продукции

ОТЧЕТ

(16 шт)

по 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 _____

Москва 20__

РЕЦЕНЗИЯ

на программу производственной практики Б2.В.01.01(П) «Технологическая практика» ОПОП ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленности «Безопасность и качество сельскохозяйственного сырья и продовольствия»

Масловским Сергеем Александровичем доцентом кафедры технологии хранения и переработки плодоовощной и растениеводческой продукции ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева», кандидатом сельскохозяйственных наук (далее по тексту рецензент), проведена рецензия программы практики «Технологическая практика» ОПОП ВО по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленности «Безопасность и качество сельскохозяйственного сырья и продовольствия» (бакалавриат) разработанной в ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева», на кафедре управления качеством и товароведения продукции (разработчики – Дунченко Н.И., д.т.н., проф. Янковская В.С., к.т.н., доц.).

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

1. Предъявленная программа практики «Технологическая практика» (далее по тексту Программа) соответствует требованиям ФГОС ВО по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «12» ноября 2015 г. № 1330.

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 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

4. В соответствии с Программой за практикой «Технологическая практика» закреплено 6 компетенций (УК-1,2,3,4,6,8). Практика «Технологическая практика» и представленная Программа способна реализовать их в объявленных требованиях.

5. **Результаты обучения**, представленные в Программе в категориях знать, уметь, владеть соответствуют специфике и содержанию практики и демонстрируют возможность получения заявленных результатов.

6. Общая трудоёмкость практики «Технологическая практика» составляет 14 зачётных единиц (504 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 – источника, дополнительной литературой – наименований, периодическими изданиями – источников со ссылкой на электронные ресурсы, Интернет-ресурсы – источника и соответствует требованиям ФГОС ВО направления 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

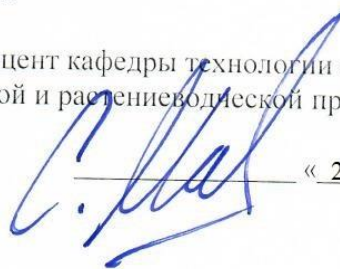
направления 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

10. Материально-техническое обеспечение практики соответствует специфике практики «Научно-исследовательская работа» и обеспечивает использование современных образовательных методов обучения.

ОБЩИЕ ВЫВОДЫ

На основании проведенной рецензии можно сделать заключение, что характер, структура и содержание программы практики «Научно-исследовательская работа» ОПОП ВО по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленности «Безопасность и качество сельскохозяйственного сырья и продовольствия» (квалификация выпускника – бакалавр), разработанная профессорско-преподавательским составом кафедры управления качеством и товароведения продукции (разработчики – Дунченко Н.И., д.т.н., проф., Купцова С.В., к.т.н., доц., Янковская В.С., к.т.н., доц. и Волошина Е.С. к.т.н., доц.) соответствует требованиям ФГОС ВО, современным требованиям экономики, рынка труда и позволит при её реализации успешно обеспечить формирование заявленных компетенций.

Рецензент: Масловский С.А. к.с.-х.н., доцент кафедры технологии хранения и переработки плодоовощной и растениеводческой продукции



« 26 » 08 2022 г.