

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Бредихин Сергей Алексеевич  
Должность: И.о. директора технологического института  
Дата подписания: 15.07.2023 19:38:17  
Уникальный программный ключ:  
b3a3b22e47b69c7d2fb47b0fccd0b0d02f47083d

УТВЕРЖДАЮ:  
И.о. директора института  
технологического  
С.А. Бредихин  
«25» августа 2022 г.

**Лист актуализации рабочей программы практики  
Б2.В.01.03 «Технологическая практика по хранению и  
переработке продукции плодоовощной и растениеводческой продукции»**

для подготовки бакалавров

Направление: 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Направленность: Технология продуктов из растительного сырья

Форма обучения очная

Год начала подготовки: 2021

Курс 1

Семестр 2

В рабочую программу практики не вносятся изменения. Программа актуализирована для 2022 г. начала подготовки.

Разработчик: Гаспарян Ш.В., к.с.-х.н., доцент

Программа пересмотрена и одобрена на заседании кафедры технологии хранения и переработки плодоовощной и растениеводческой продукции протокол № 1

«25» августа 2022 г.

И.о. заведующего кафедрой ТХППРП Масловский С.А., к.с.х.н., доцент

И.о. заведующего выпускающей кафедрой

Масловский С.А. «25» августа 2022 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)

Институт технологический  
Кафедра технологии хранения и переработки плодоовощной и растениеводческой  
продукции

УТВЕРЖДАЮ:  
И.о. директора технологического института  
Бредихин С.А.  
“30” августа 2021 г.



### РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

**Б2.В.01.03(У) «Технологическая практика по хранению и переработке  
продукции плодоовощной и растениеводческой продукции»**

для подготовки бакалавров

ФГОС ВО

Направление 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья  
Направленность: Технология продуктов из растительного сырья

Курс 1  
Семестр 2

Форма обучения:

Год начала подготовки: 2021

Москва, 2021

Разработчик: Гаспарян Ш.В., к.с.-х.н., доцент

*Ш.В. Гаспарян*

«27» августа 2021 г.

Рецензент: Волошина Е.С., к.т.н., доцент

*Е.С. Волошина*

«\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_г.

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

Программа обсуждена на заседании кафедры Технологии хранения и переработки плодовоовощной и растениеводческой продукции  
Протокол № 1 от «27» августа 2021 г.

И.о. зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Масловский С.А.

*С.А. Масловский*

«27» августа 2021 г.

**Согласовано:**

Председатель учебно-методической комиссии технологического института  
Продолжен Дунченко С.А., д.т.н., профессор

*С.А. Дунченко*

«30» 08 2021 г.

И.о. зам.директора по практике и профориентационной работе технологического института

*С.А. Масловский*

Масловский С.А., к.с.-х.н., доцент

«27» 08 2021 г.

И.о. заведующий выпускающей кафедрой

*С.А. Масловский*

ТХПРП

Масловский С.А., к.с.-х.н., доцент

«27» 08 2021 г.

Зав. отделом комплектования ЦНБ \_\_\_\_\_

## Оглавление

<b>АННОТАЦИЯ</b> .....	<b>4</b>
<b>2. ЦЕЛЬ ПРАКТИКИ</b> .....	<b>5</b>
<b>3. ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ</b> .....	<b>5</b>
<b>4. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ</b> .....	<b>5</b>
<b>5. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП БАКАЛАВРИАТА</b> .....	<b>5</b>
<b>6. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ</b> Трудоёмкость учебной практики .....	<b>8</b>
Структура учебной практики на кафедре ТХППРП.....	<b>8</b>
<b>7. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ, НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ И НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ</b> .....	<b>11</b>
Образовательные технологии, используемые на практике .....	<b>11</b>
<b>8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ НА ПРАКТИКЕ</b> .....	<b>11</b>
Самостоятельное изучение тем.....	<b>11</b>
<b>9. ОРГАНИЗАЦИЯ И РУКОВОДСТВО ПРАКТИКОЙ</b> .....	<b>11</b>
9.1. Обязанности руководителя учебной практики .....	<b>11</b>
9.3. Обязанности студентов при прохождении учебной практики .....	<b>12</b>
<b>9.3. Инструкция по технике безопасности</b> .....	<b>12</b>
<b>10. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ</b> ..	<b>14</b>
<b>10.1. Документы необходимые для аттестации по практике</b> .....	<b>14</b>
<b>11. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ</b> <b>14</b>	
<b>11.1. Основная литература</b> .....	<b>14</b>
<b>11.2. Дополнительная литература</b> .....	<b>14</b>
<b>11.3. Программное обеспечение и Интернет-ресурсы</b> .....	<b>15</b>
<b>12. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ</b> .....	<b>15</b>
<b>13. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ УМЕНИЙ, НАВЫКОВ (В ТОМ ЧИСЛЕ ИЗЯВЛЕННЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ)</b> .....	<b>18</b>
Критерии оценивания результатов текущей аттестации .....	<b>19</b>
Перечень контрольных вопросов для проведения промежуточной аттестации по разделам практики (зачёт по учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно исследовательской деятельности) .....	<b>19</b>
<b>13.2. Итоговая аттестация по практике</b> .....	<b>20</b>
Критерии оценивания результатов итоговой аттестации учебной практики.....	<b>21</b>

## АННОТАЦИЯ

Б2.В.01.03(У) «Технологическая практика по хранению и переработке продукции плодоовощной и растениеводческой продукции» для подготовки бакалавра по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность «Технологии продуктов питания из растительного сырья»

Курс, семестр: 2 курс, 4 семестр

**Форма проведения практики:** групповая концентрированная

**Способ проведения:** стационарная

**Цель практики:** закрепление знаний, полученных в ходе теоретических занятий; формирование способности у студентов разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья; развитие способности владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий; владение способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин, умений и навыков в области производства продуктов питания из плодово-ягодного сырья, производства продукции бродильных производств и винодельческой продукции, освоение методов научно-исследовательской работы в данной области.

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

**Требования к результатам освоения практики:** в результате освоения практики формируются следующие компетенции: УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; ПКос-1.1.

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

**Место проведения** кафедра Технологии хранения и переработки плодоовощной и растениеводческой продукции РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева, лаборатория технологий переработки плодоовощного сырья.

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

*Промежуточный контроль по практике: зачет.*

## **2. ЦЕЛЬ ПРАКТИКИ**

Целью прохождения практики является получение первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно исследовательской деятельности в области производства продуктов питания из растительного сырья, ознакомление студентов с основными направлениями научной и практической деятельности данной отрасли, определение направления дальнейшей научно-исследовательской работы.

## **3. ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ**

### **Задачи практики:**

- закрепление и расширение теоретических знаний в области технологий производства продуктов питания из растительного сырья;
- ознакомление с сырьевой базой для производства продуктов питания из растительного сырья;
- ознакомление с промышленными технологиями производства различных групп продуктов питания из растительного сырья;
- освоение методов контроля качества и безопасности растительного сырья и готовой продукции;
- освоение методов и технологий лабораторного производства продуктов питания из растительного сырья;
- освоение методов научных исследований в области пищевого производства;
- участие в научно-исследовательской работе, проводимой сотрудниками кафедры;

## **4. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ**

Прохождение учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности направлено на формирование у обучающихся универсальных (УК) и профессиональных (ПКос) компетенций, представленных в таблице 1.

## **5. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП БАКАЛАВРИАТА**

Для успешного прохождения учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности необходимы знания и умения по предшествующим дисциплинам:

курс - химия; физика; ресурсосберегающие технологии при производстве продуктов питания из растительного сырья.

курс - биохимия; пищевая микробиология; введение в технологию продуктов питания; системы процессов и машин перерабатывающих и пищевых технологий; медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов.

Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно- исследовательской деятельности является основополагающей для изучения следующих дисциплин:

курс – пищевая химия; технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья; технология производства плодово-ягодных, виноградных вин и сидров; технология хранения плодов, овощей и продуктов их переработки.

курс- технохимический контроль и учет в организациях отрасли; технология производства шипучих и игристых вин; консервирование плодов и овощей.

Учебная практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно- исследовательской деятельности входит в состав основной профессиональной образовательной программы высшего образования и учебного плана подготовки

19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья.

**Способ проведения практики** – стационарная.

**Форма проведения практики** - групповая, концентрированная

**Место и время проведения практики** Основными базами для прохождения учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно- исследовательской деятельности является кафедра Технологии хранения и переработки плодоовощной и растениеводческой продукции РГАУ-МСХА имени К.А.

Тимирязева, Лаборатория технологий переработки плодоовощного сырья. Часть занятий в рамках практики целесообразно провести в экскурсионной форме в структурных подразделениях РГАУ-МСХА и на предприятиях пищевого производства г. Москвы.

Практика проводится в 4 семестре 2 курса согласно календарного учебного графика.

Практика включает в себя занятия на кафедрах 1. Технологии хранения и переработки плодов и овощей, 2. Хранения, переработки и товароведения продукции растениеводства и в структурных подразделениях РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева, профильных научно-исследовательских учреждениях и предприятиях пищевого производства г. Москвы. Прохождение практики обеспечит формирование у студентов необходимых практических знаний и умений, необходимых для дальнейшего освоения программы бакалавриата и выполнения ВКР.

**Форма контроля:** зачет.

## 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	Методологические подходы к анализу задачи, выделения ее базовых составляющих, осуществления декомпозиции задачи	Анализировать задачу, выделять ее базовые составляющие, осуществлять декомпозицию задачи	Способностью анализировать задач, выделения ее базовых составляющих, осуществления декомпозиции задачи
			УК-1.2 Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи	Методологические подходы к критическому анализу информации, необходимой для решения поставленной задачи	Находить и критически анализировать информацию, необходимую для решения поставленной задачи	Способностью находить и критически анализировать информацию, необходимую для решения поставленной задачи
			УК-1.3 Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки	Методологические подходы к анализу вариантов решения задачи, оценки их достоинств и недостатков	Рассматривать возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки	Способностью рассматривать возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки
			УК-1.4 Грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности	Принципы грамотного и логичного аргументирования собственных суждений	Грамотно, логично, аргументированно формировать собственные суждения и оценки, отличать факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности	Способностью грамотно, логично, аргументированно формировать собственные суждения и оценки, отличать факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности
			УК-1.5 Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи	Методологические подходы к определению и оценке последствий решений задач	Определять и оценивать последствия возможных решений задачи	Способностью определять и оценивать последствия возможных решений задачи
2	УК-2	Способен определять круг задач в	УК-2.1	Как формулировать в рамках	Формулировать в рамках	Владеет способностями



		рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач	поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач	поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач	формулировать в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач
			УК-2.2 Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений	Как проектировать решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений	Проектировать решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений	Навыками по проектированию решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений
			УК-2.3 Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время	Как решать конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время	Решать конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время	Способностями решать конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время
			УК-2.4 Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта	Как публично представлять результаты решения конкретной задачи проекта	Публично представлять результаты решения конкретной задачи проекта	Способностями публично представляют результаты решения конкретной задачи проекта
5.	ПКос-1	Способен владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья	ПКос-1.1 Знает назначение, принцип действия и устройство оборудования и приборов, использующихся в производстве продуктов питания из растительного сырья	Материально-техническую базу предприятий, осуществляющих производство продуктов питания из растительного сырья	Осуществлять подбор оборудования и компоновку производственных линий предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья	Практическими навыками в области подбора оборудования и компоновки производственных линий предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья

## 6. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

### Трудоёмкость учебной практики

Таблица 2

Зачётных единиц	Трудоёмкость, часов		
	Всего	Практической работы	Самостоятельной работы
<b>2</b>	<b>72</b>	<b>40</b>	<b>32</b>

Таблица 3

### Структура учебной практики на кафедре ТХШРП

№ дня	Содержание этапов практики	Виды учебной работы студентов	Объём, часов
1	Вводный инструктаж	Вводный инструктаж. Определение целей и задач учебной практики, порядок ее проведения. Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по пожарной безопасности. Ознакомление с тематикой НИР кафедры и работой лабораторией технохимического контроля кафедры хранения, производства продуктов питания из растительного сырья. Ознакомление с работой в учебной лаборатории, её оснащением, используемыми методиками для определения показателей качества. (ОПК-2,ПК-3,ПК-4)	5
2-4	Освоение технологий производства продуктов питания из растительного сырья	Практическая работа в Лаборатории технологий переработки плодовоовощного сырья. Осуществление расчетов согласно Технологических Инструкций. Лабораторное производство консервированных продуктов из плодовоовощного сырья. Изучение нормативно-технической документации по производства продуктов питания из растительного сырья. Разработка методики закладки экспериментов по изучению основных технологических процессов, которые проводятся на	15

		предприятиях по производству продуктов питания из растительного сырья. Ознакомление с тематикой НИР по производству продуктов питания из растительного сырья, режимами ведения технологических процессов при различных видах переработки. Изучение работы оборудования, применяемого для НИР по тематике подготовки зерна к хранению. Изучение используемых сушилок. Методы закладки опытов по темам НИР. Студент готовит данные для написания отчета. (ОПК-2,ПК-3,ПК-4)	
5	Ознакомление с основными направлениями научно-исследовательской работы в области пищевого производства	Работа на кафедре. Ознакомление с основными направлениями научно-исследовательской работы, ведущейся на кафедре. Определение направления выполнения НИР в рамках подготовки ВКР. (ОПК-2,ПК-3,ПК-4)	5
6	Планирование НИР	Распределение студентов по научным руководителям. Разработка плана выполнения НИР, проводимых наблюдений, измерений и учетов. Сбор и анализ информации по тематике НИР. (ОПК-2,ПК-3,ПК-4)	5
7-8	Выполнение НИР	Практическая научно-исследовательская работа под руководством научного руководителя. (ОПК-2,ПК-3,ПК-4)	10
<b>ИТОГО</b>			<b>40</b>

### Содержание практики по дням прохождения на кафедре ТХППО

День 1

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

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

День 2-4

**Краткое описание** практическая работа в Лаборатории технологий переработки плодоовощного сырья. Изучение технологических схем производства плодоовощных консервов, солено-квашеной, сушеной, быстрозамороженной продукции. Проведение расчетов потребности в сырье и

материалах согласно технологическим инструкциям. Самостоятельное лабораторное производство вышеуказанных видов продукции под общим руководством руководителя практики. Выездное занятие на комбинат «Колосс» - главный производитель картофелепродуктов, пищевых концентратов, чая и кофе и других пищевых продуктов. Ознакомление с работой производственной лаборатории предприятия по производству продуктов питания из растительного сырья. Ознакомление с видами потерь и изменения качества продукции растениеводства используемой на предприятиях по производству продуктов питания из растительного сырья. Сбор материала для написания отчета.

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

День 5

**Краткое описание** занятие на кафедрах ТХППО. Презентация сотрудниками кафедры направлений научно-исследовательской работы. Изучение нормативно-технической документации по хранению и переработке продукции растениеводства. Распределение студентов по научным руководителям ВКР. Определение с направлением тематики научных исследований в рамках выполнения ВКР.

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

День 6

**Краткое описание** работа студента с научным руководителем. Конкретизация тематики научно-исследовательской работы студента. Совместная разработка плана выполнения научно-исследовательской работы на краткосрочный и долгосрочный период. Ознакомление с базой выполнения НИР. Разработка методики закладки экспериментов по изучению основных технологических процессов, которые проводятся на предприятиях по производству продуктов питания из растительного сырья.

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

День 7-8

**Краткое описание** участие в выполнении научно-исследовательской работы под руководством научного руководителя, аспирантов, магистров кафедры, студентов-старшекурсников. Проведение наблюдений, учетов, измерений, ведение первичной документации по опыту. Ознакомление с тематикой НИР по производству продуктов питания из растительного сырья, режимами ведения технологических процессов при различных видах переработки. Изучение работы оборудования, применяемого для НИР по тематике производства продуктов питания из растительного сырья. Изучение используемых печей. Методы закладки опытов по темам НИР. Студент готовит данные для написания отчета.

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

## 7. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ, НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ И НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ НА ПРАКТИКЕ

Таблица 4

### Образовательные технологии, используемые на практике

№ дня практики	Образовательные технологии
1-8	<i>По преобладающим (доминирующим) методам и способам обучения:</i> наглядные, практические, исследовательские, индивидуальные. <i>По основному методологическому подходу:</i> информационные, исследовательские, компетентностные.

## 8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ НА ПРАКТИКЕ

Таблица 5

### Самостоятельное изучение тем

День практики	Название тем для самостоятельного изучения	Объём, часов
5-8	Сбор информации по теме планируемой научно-исследовательской работы. Работа в библиотеке и с Интернет-источниками.	32
ИТОГО		32

## 9. ОРГАНИЗАЦИЯ И РУКОВОДСТВО ПРАКТИКОЙ

### 9.1. Обязанности руководителя учебной практики

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

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

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

Руководитель практики несет ответственность за правильное расходование средств, выделенных на проведение практики, обеспечивает соблюдение правил охраны труда и техники безопасности при проведении практики, правил трудовой и общественной дисциплины всеми практикантами.

**Обязанности руководителя практики в подготовительный период.** В подготовительный период руководитель обязан:

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

### **9.3. Обязанности студентов при прохождении учебной практики**

При прохождении практики студенты обязаны:

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

## **9.3. Инструкция по технике безопасности**

### **9.3.1. 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.

Поступающие должны проходить предварительный медицинский осмотр и, при необходимости, периодический осмотр и противозенцефалитные 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.

Работник 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, низкие температуры, повышенные уровни вибрации, шума, загазованности, запыленности, недостаток освещенности.

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

Для снижения воздействия на работников опасных и вредных производственных факторов работодатель обязан: обеспечить их бесплатно спецодеждой, 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.

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

При несчастном случае необходимо: оказать пострадавшему первую помощь (каждый работник должен знать порядок ее оказания и назначение лекарственных препаратов индивидуальной аптечки); по возможности сохранить обстановку случая, при необходимости вызвать скорую помощь и о случившемся доложить непосредственному руководителю работ.

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

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

заболеваемости и травматизма. В случае установления нарушения, что привело к несчастному или иному случаю нарушения здоровья, может быть установлена частичная вина самого пострадавшего и смешанная ответственность со снижением процента оплаты листка нетрудоспособности, а если это привело к тяжелым последствиям для окружающих – мера ответственности, установленная действующим законодательством.

## **10. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ**

### **10.1. Документы необходимые для аттестации по практике**

В период прохождения учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности ведется журнал посещаемости студентов и оценочная ведомость.

## **11. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ**

### **11.1. Основная литература**

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

### **11.2 Дополнительная литература**

1. Федоренко, В.Ф. Перспективные технологии послеуборочной обработки и хранения зерна : науч. аналит. обзор / В.Я. Гольпяпин; В.Ф. Федоренко .— Москва : ФГБНУ "Росинформагротех", 2017 .— 200 с. : ил. — Авт. указаны на обороте тит. л.; Библиогр.: с. 188-193 .— ISBN 978-5-7367-1279-3 .— URL: <https://lib.rucont.ru/efd/653961> (дата обращения: 26.01.2022).
2. 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.



3. 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.

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

### 11.3. 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](http://www.cnshb.ru) – центральная научная сельскохозяйственная библиотека (открытый доступ)

## 12. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

Для проведения учебной практики следует использовать:

Лабораторное оборудование кафедры технологии хранения и переработки плодов и овощей, включающее весы технические и аналитические, шкаф сушильный, рефрактометр лабораторный, спектрофотометр, иономер-нитратометр, комплект лабораторной посуды.

Технологическое оборудование лаборатории технологий переработки плодоовощного сырья - линии по производству сушеной и быстрозамороженной продукции - машины для очистки, измельчения плодоовощного сырья, бланширователь, скороморозильный аппарат, сушильные шкафы, упаковочная машина-полуавтомат; для производства плодоовощных консервов - автоклав периодического действия.

<b>Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы (№ учебного корпуса, № аудитории)</b>	<b>Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы</b>
1	2

<p><i>учебная аудитория № 1 для проведения лабораторно-практических занятий</i>  <i>учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации.</i></p>	<p>1. Столы 10 шт. в том числе один большой.  2. Стулья 18 шт.  3. Доска меловая 1 шт.  4.Аквадистиллятор ДЭ-4  Cel D-1800/512/80/DVD-R 558788/149 Анализатор влажности и температуры зерна Эвлас  2M07060000000002 44.2.101.38.000 аналог прибора Журавлева Кварц-2407060000000002 44 2.101.38 000  Весы компактные HL-100557845/4 влагомер зерна WILE 5507060000000002 44.4 101.38.000 Влаге м ер "Супер- матик"070600000000002 44.4.101.38.000  Комплект хлебопекари.  оборуд.КОХП070600000000002 44 2 101.34 000  машина для производства макаронных изделий070600000000002 44.2 101.38.000 Печь конвекционная UNOX XFT13507060000000002 44 2.101.38 000 Проектор BenQ MX764 DLP 4200 люмен070600000000002 44.4.101.34.000</p>
<p><i>учебная аудитория № 2 для проведения лабораторно-практических занятий</i>  <i>учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации.</i></p>	<p>1. Столы 10 шт. в том числе один большой.  2. Стулья 18 шт.  3. Доска меловая 1 шт.  4.Специальная мойка для отмывания клейковины.  5 Аналог прибора Чижова Элекс-7"070600000000002 44.2.101.38 000 Аппарат для производства соевого молока SK-10007060000000002 <b>442.101.38.000</b>  Бутыль 1л тёмная Biohit070600000000002 44.2.101.33.000 Весы компактные HL-100557845/5 Влагомер "Фауна"070600000000002 44.2.101.34 000 влагомер зерна WILE 5507060000000002 44.4 101.38 000 Газовый хроматограф 310107060000000002</p>

	44.4.101.38 000 Лиофилизатор070600000000002 44.4 101-34.000
<i>технологическая лаборатория для проведения научно-исследовательских работ, в том числе для научно-исследовательской работы бакалавров для написания ВКР и магистров для написания диссертаций.</i>	Весы АН-4200СЕ070600000000002 44 2 101.34 000 Весы НG-2200560469 Весы JW-3000 Асjм560470 Весы компактные НL-100557845/1 Весы компактные НL-100557845/2 Весы компактные НL-100557845/3 Измеритель прочности макарон ИПМ-1070600000000002 44.2 101.38.000 Калориметр КФК-2070600000000002 44.4.101.38.000 Монитор Philips 21.5" 223V5LS807060000000002 44.4.101.34.000 МФУ HP LaserJet Pro M125ra RU070600000000002 444 101.34 000 Пресс070600000000002 44.4.101.34.000 Прибор влажности КВАРЦ-2107060000000002 44 4 101.38 000 прибор ПЧП-307060000000002 44.2.101.34.000 Пурка литровая с эл. весами SPU 6000070600000000002 44.2.101.36.000
<i>учебная аудитория № 1 для проведения лабораторно-практических занятий учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации</i>	1. Столы 18 шт. в том числе один большой. 2. Скамейки 18 шт. 3. Доска меловая 1 шт. 149 Анализатор влажности и температуры зерна Эвлас 2М070600000000002 44.2.101.38.000 аналог прибора Журавлева Кварц-2407060000000002 44 2.101.38 000 Весы компактные НL-100557845/4 влагомер зерна WILE 55070600000000002 44.4 101.38.000 Влаге м ер "Суперматик"070600000000002 44.4.101.38.000 Комплект хлебопекари. оборуд.КОХП070600000000002 44 2 101.34 000 машина для производства макаронных изделий070600000000002 44.2 101.38.000
<i>учебная аудитория № 1 для проведения лабораторно-практических занятий учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации</i>	1. Столы 18 шт. в том числе один большой. 2. Скамейки 18 шт. 3. Доска меловая 1 шт. 149 Анализатор влажности и температуры зерна Эвлас 2М070600000000002 44.2.101.38.000 аналог прибора Журавлева Кварц-2407060000000002 44 2.101.38 000 Весы компактные НL-100557845/4 влагомер зерна WILE 55070600000000002 44.4 101.38.000 Влаге м ер "Суперматик"070600000000002 44.4.101.38.000 Комплект хлебопекари. оборуд.КОХП070600000000002 44 2 101.34 000 машина для производства макаронных изделий070600000000002 44.2 101.38.000
<i>учебная лаборатория теххимического контроля для проведения научно-исследовательских работ, в том числе для научно-исследовательской работы бакалавров для написания ВКР и магистров для написания диссертаций.</i>	FBS6 Шестиместная система FaibreBag для анализа клетчатки070600000000002 44.2.101.38 000 баня паб. 6-ти местная070600000000002 44.4.101.34.000 Калориметр КФК-2070600000000002 44 4 101.38.000 компактные весы НL-100070600000000002 44 4.101.34.000 Монитор BENQT705 17"07060D000000002 44 4 101.38 000 Прибор влажности КВАРЦ-2107060000000002 44.4.101.38.D00
<i>учебная мукомольная лаборатория для проведения научно-исследовательских работ</i>	ViewSonic 19 VA916G, 1280*1024, 5ms, 250cd/m2, 100 000:1(DCR070600000000002 444101.34 000

<i>работ, в том числе для научно-исследовательской работы бакалавров для написания ВКР и магистров для написания диссертаций.</i>	Агрегаточистки зерна У1-АОЗ-607060000000002 44.4.101.34 000 белизномер лабораторный СКИБ- М070600000000002 44.2.101.38.000 Вальцовая мельница для переработки зерна пшеницы в сортовую муку производительностью 100кг/час410124000603094 Влагомер "Фауна"070600000000002 44 2.101.34.000 Лазерный принтер HP LaserJet Pro P1102, A4070600000000002 44 4 101.34.000
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

### **13. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ УМЕНИЙ, НАВЫКОВ (В ТОМ ЧИСЛЕ И ЗАЯВЛЕННЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ)**

#### **13.1. Текущая аттестация по разделам практики**

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

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 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.

### Критерии оценивания результатов текущей аттестации

31. Таблица 6

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

### Перечень контрольных вопросов для проведения промежуточной аттестации по разделам практики (зачёт по учебной практике по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно исследовательской деятельности)

1. Основные направления научно-исследовательской работы в области производства продуктов питания из плодоовощного сырья, их реализация на кафедрах «Технологии хранения и переработки плодов и овощей» и «Хранения, переработки и товароведения продукции растениеводства».
2. Постановка целей и задач научно-исследовательской работы.
3. Этапы планирования и проведения научно-исследовательской работы.
4. Организация научно-исследовательской работы в структурных подразделениях РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева.
5. Органолептические методы исследований плодоовощных продуктов.
6. Методика подготовки образцов плодоовощной продукции к анализам.

7. Методика определения содержания сухого вещества и влаги в плодовоовощных продуктах.
8. Методика определения содержания растворимых сухих веществ в плодовоовощных продуктах.
9. Методика определения аскорбиновой кислоты в плодовоовощных продуктах.
10. Методика определения витамина Р в плодовоовощных продуктах. 11. Методика определения содержания сахаров в плодовоовощных продуктах. 12. Методика определения содержания нитратов в овощах.
13. Методика определения содержания каротиноидов в плодовоовощной продукции.
14. Порядок ведения первичной документации по опыту.
15. Основные источники научно-технической информации.
16. Понятие об активное вентилировании зерновых масс. 17. Основы зерносушения.
18. Основные типы зерносушилок. 19. Понятие о способах хранения зерна.
20. Требования к качеству зерна, поступающего на переработку. 21. Гидротермическая обработка зерна (ГТО), ее значение.
22. Основы технологии производства муки. 23. Основы технологии производства различных круп. 24. Технология получения плющеной крупы.
25. Основы технология приготовления пшеничного хлеба. 26. Способы приготовления хлеба.
27. Выход и качество масла при хранении семян. 28. Характеристика способов извлечения масла из семян. 29. Рафинирование растительного масла.
30. Требования к сушке зерна предназначенного для продуктов детского питания.
31. Послеуборочная обработка зерна предназначенного для продуктов детского питания.

### **13.2. Итоговая аттестация по практике**

Итоговая аттестация по учебной практике проводится в форме перед комиссией, сформированной деканатом Технологического факультета, в состав которой входят преподаватели кафедры Технологии хранения и переработки плодов и овощей и кафедры хранения, переработки и товароведения продукции растениеводства. По итогам защиты выставляется «зачет».

«Зачет» получает студент, полностью выполнивший программу практики. 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. **Итоговая аттестация по практике** – зачет.

**Критерии оценивания результатов итоговой аттестации учебной практики.**

<b>Оценка</b>	<b>Критерии оценивания</b>
Практика зачтена	Практика зачтена, если студент, проходивший практику освоил знания, умения, компетенции и теоретический материал без пробелов; выполнил все задания, предусмотренные учебным планом на высоком качественном уровне; практические навыки профессионального применения освоенных знаний сформированы.
Практика не зачтена	Практика не зачтена, если студент, проходивший практику, не освоил знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не выполнил, практические навыки профессионального применения освоенных знаний еще не сформированы.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программу разработал:

Гаспарян Ш.В., кандидат с.-х. наук, доцент

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

## РЕЦЕНЗИЯ

**на программу учебной практики Б2.В.01.01(У) «Технологическая практика по хранению и переработке продукции плодоовощной и растениеводческой продукции» ОПОП ВО по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Технология продуктов из растительного сырья» (квалификация выпускника - бакалавр)**

Волошиной Еленой Сергеевной, доцентом кафедры управления качеством и товароведения продукции ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева» (далее по тексту рецензент) проведена рецензия программы учебной практика «Технологическая практика по хранению и переработке продукции плодоовощной и растениеводческой продукции» ОПОП ВО по направлению 19.03.02 – «Продукты питания из растительного сырья», направленностям (профилям) – ) «Технология продуктов из растительного сырья», (квалификация выпускника - бакалавр), разработанной в ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет - МСХА имени К. А. Тимирязева», на кафедре технологии хранения и переработки плодоовощей и растениеводческой продукции (разработчики: Гаспарян Шаген Вазгенович, доцент, к. с.-х. наук).

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

1. Предъявленная программа учебной практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (далее по тексту Программа) соответствует требованиям ФГОС ВО по направлению 19.03.02 – «Продукты питания из растительного сырья», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «17» 08.2020 г. № 1041

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

2. Представленные в Программе цели практики соответствуют требованиям ФГОС ВО направления 19.03.02 – «Продукты питания из растительного сырья»

3. В соответствии с Программой за учебной практикой закреплено, 2 универсальные (УК), и 1 профессиональные (ПКос) компетенций. Учебная практика «Технологическая практика по хранению и переработке продукции плодоовощной и растениеводческой продукции» представленная Программа способна реализовать их в объявленных требованиях.

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

5. Общая трудоёмкость производственной технологической практики составляет 2 зачётных единиц (72 часов), что соответствует требованиям ФГОС ВО.

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

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

8. Учебно-методическое обеспечение практики представлено: основной литературой – 5 источников, дополнительной литературой – 7 наименований, программное обеспечение и Интернет-ресурсы – 6 источников и соответствует требованиям ФГОС ВО направления 19.03.02 – «Продукты питания из растительного сырья».

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

## ОБЩИЕ ВЫВОДЫ



На основании проведенной рецензии можно сделать заключение, что характер, структура и содержание программы учебной практики «Технологическая практика по хранению и переработке продукции плодоовощной и растениеводческой продукции» ОПОП ВО по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленности ) «Технология продуктов из растительного сырья» (квалификация выпускника – бакалавр), разработанная доцентами кафедр технологии хранения и переработки плодоовощной и растениеводческой продукции, к.с.-х.н., доцентом Гаспаряном Ш.В. соответствует требованиям ФГОС ВО, и современным требованиям экономики, рынка труда и позволит при её реализации успешно обеспечить формирование заявленных компетенций.

Рецензент: Волошина Е.С., доцент кафедры управления качеством и товароведения продукции ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева

\_\_\_\_\_ «\_\_» \_\_\_\_\_ 20 г.  
(подпись)