

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Бородулин Дмитрий Михайлович  
Должность: И.о. директора технологического института  
Дата подписания: 01.02.2024 16:40:08  
Уникальный программный ключ:  
102316c2934af2300a5f79a99218307831bffa01

УТВЕРЖДАЮ:  
И.о. директора Технологического института  
Д.М. Бородулин  
« 17 » \_\_\_\_\_ 2023 г.

**Лист актуализации рабочей программы практики  
Б2.В.02.01(П) «Производственная технологическая практика»  
для подготовки бакалавров**

Направление: 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья  
Направленность: Технология продуктов питания из растительного сырья  
Форма обучения Очная  
Год начала подготовки: 2021  
Курс 3,4  
Семестр 6,7

В рабочую программу практики вносятся следующие изменения (на 2023 г. начала подготовки):

1). Рабочая программа практики актуализирована для направления Продукты питания из растительного сырья с улучшенными характеристиками.

2)

### 1. Цель практики

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

сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ, в том числе при разработке технологической части проектов пищевых предприятий.

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

Таблица 1

## ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ПРОХОЖДЕНИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ 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	<p>УК-1.1 Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи, в том числе с использованием цифровых инструментов</p> <p>УК-1.2 Находит и критически анализирует информацию, в том числе на цифровых платформах, необходимую для решения поставленной задачи</p> <p>УК-1.3 Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки, в том числе с использованием цифрового инструментария</p> <p>УК-1.4 Грамотно, логично, аргументированно формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от</p>	<p>Методологические подходы к анализу задачи, выделения ее базовых составляющих, осуществления декомпозиции задачи, в том числе с использованием цифровых инструментов</p> <p>Методологические подходы к критическому анализу информации, необходимой для решения поставленной задачи, в том числе размещенной на цифровых платформах</p> <p>Методологические подходы к анализу вариантов решения задачи, оценки их достоинств и недостатков, в том числе с использованием цифрового инструментария</p> <p>Принципы грамотного и логичного аргументирования собственных суждений</p>	<p>Анализировать задачу, выделять ее базовые составляющие, осуществлять декомпозицию задачи, в том числе с использованием цифровых инструментов</p> <p>Находить и критически анализировать информацию, необходимую для решения поставленной задачи, в том числе размещенной на цифровых платформах</p> <p>Рассматривать возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки, в том числе с использованием цифрового инструментария</p> <p>Грамотно, логично, аргументированно формировать собственные суждения и оценки, отличать факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д.</p>	<p>Способностью анализировать задачу, выделения ее базовых составляющих, осуществления декомпозиции задачи, в том числе с использованием цифровых инструментов</p> <p>Способностью находить и критически анализировать информацию, необходимую для решения поставленной задачи, в том числе размещенную на цифровых платформах.</p> <p>Способностью рассматривать возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки, в том числе с использованием цифрового инструментария.</p> <p>Способностью грамотно, логично, аргументированно формировать собственные суждения и оценки, отличать факты от мнений, интерпретаций, оценок и</p>

		другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом в презентации результатов работы команды	коллективов, обмен знаниями и опытом с целью повышения эффективности их деятельности.	профессиональных коллективов в рамках своей трудовой деятельности.	членами профессионального коллектива
3.	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	Личностные ресурсы и их пределы в области профессиональной деятельности	Способностью применять знания о своих ресурсах и их пределах для успешного выполнения профессиональных функций
		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	Подходы к планированию перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	Осуществлять планирование перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	Способностью планировать перспективные цели собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда
		УК-6.3 Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	Подходы к реализации намеченных целей деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труд	Реализовывать намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	Способностью реализовывать намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда

			<p>УК-6.4 Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата</p> <p>УК-6.5 Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков</p>	<p>Методы оценки эффективности использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата</p> <p>Базовые принципы самообразования</p>	<p>Критически оценивать эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата</p> <p>Использовать предоставленные возможности для получения новых знаний и навыков</p>	<p>Способностью критически оценивать эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата</p> <p>Способностью к приобретению новых знаний и навыков</p>
4.	<p>УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов</p>	<p>УК-8.1 Обеспечивает безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты</p> <p>УК-8.2 Выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте</p> <p>УК-8.3 Осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты</p> <p>УК-8.4 Принимает участие в порядке проведения</p>	<p>Требования к обеспечению безопасных и/или комфортных условий труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты</p> <p>Требования к технике безопасности на рабочем месте</p> <p>Организационные требования по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте</p>	<p>Обеспечивать безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты</p> <p>Выявлять и устранять проблемы, связанные с нарушением техники безопасности на рабочем месте</p> <p>Осуществлять действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты</p>	<p>Практическими навыками в области обеспечения безопасных и/или комфортных условий труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты</p> <p>Практическими навыками в области обеспечения мер техники безопасности на рабочем месте</p> <p>Практическими навыками по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте</p> <p>Практическими навыками по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты</p> <p>Проводить спасательные и Практическими навыками</p>	

	участие в спасательных и неотложных аварийно-восстановительных мероприятиях в случае возникновения чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	спасательных и неотложных аварийно-восстановительных мероприятий в случае возникновения чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	спасательных и неотложных аварийно-восстановительных мероприятий в случае возникновения чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	по проведению спасательных и неотложных аварийно-восстановительных мероприятий в случае возникновения чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов
6. ПКос-1	Способен владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья, в том числе с использованием цифровых средств и технологий	ПКос-1.1 Знает назначение, принцип действия и состав оборудования, приборов и цифровых устройств, использующихся в производстве продуктов питания из растительного сырья	Материально-техническую базу предприятий, осуществляющих производство продуктов питания из растительного сырья, в том числе системы автоматизации и цифровизации процессов	Практическими навыками в области подбора оборудования и компоновки производственных линий предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья, в том числе средств автоматизации и цифровизации

		<p>оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ, в том числе при разработке технологической части проектов пищевых предприятий</p>	<p>информационных системах ПКос-3.2 Знает состав, функции и возможности информационных технологий, применяемых для работы с информацией на автоматизированных линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>Состав, функции и возможности информационных технологий, применяемых для работы с информацией на автоматизированных линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>Вести и оптимизировать основные технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях с использованием информационных технологий</p>	<p>Практическими навыками в области ведения и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях с применением информационных технологий</p>
--	--	---	---	--	---	--

УТВЕРЖДАЮ: \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

Разработчик: к.с.х.н., доцент Масловский С.А.

«6» 11 2023г.

Рабочая программа практики пересмотрена и одобрена на заседании кафедры Технологии хранения и переработки плодовоовощной и растениеводческой продукции \_

протокол № 6

«17» 11 2023г. Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_

**Лист актуализации принят на хранение:**

Заведующий выпускающей кафедрой \_\_\_\_\_

«17» 11 2023г.

*и.о. директора ТИ*

*Воробейник Д.М.*



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

Институт Технологический  
 Кафедра Технологии хранения и переработки плодовоовощной  
 и растениеводческой продукции

УТВЕРЖДАЮ:  
 И.о. директора Технологического института  
 С.А. Бредихин  
 «31» 08 2021 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ**

**Б2.В.0201(П) Производственная технологическая практика**

для подготовки бакалавров

ФГОС ВО

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

Курс 3,4  
 Семестр 6,7

Форма обучения: Очная

Год начала подготовки: 2021

Москва, 2021

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

Рецензент: к.с.-х.н., доцент Пастух О.Н.  
 «30» 08 2021 г.

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

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

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

Согласовано:

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

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

Зав. отделом комплектования ЦНБ  
 «31» 08 2021 г.  
 Ефимова Л.В.

## АННОТАЦИЯ

### Содержание

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

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

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

**Форма проведения практики:** непрерывная (концентрированная), индивидуальная.

**Способ проведения:** Выездная и (или) стационарная

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

**Требования к результатам освоения практики:** в результате освоения практики формируются следующие компетенции: УК-1 ( УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-1.4, УК-1.5), УК-3 ( УК-3.1, УК-3.2, УК-3.3, УК-3.4), УК-6 (УК-6.1 УК-6.2, УК-6.3, УК-6.4, УК-6.5) УК-8 (УК-8.1, УК-8.2, УК-8.3, УК-8.4), ПКос-1 (ПКос-1.1, ПКос-1.4), ПКос-3 (ПКос-3.1, ПКос-3.2).

**Краткое содержание практики:** – Практика предусматривает следующие этапы:

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

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

- *заключительный* - подготовка и защита отчета по практике.

**Место проведения** Кафедра Технологии хранения и переработки плодоовощной и растениеводческой продукции ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева, профильные научно-исследовательские институты (ВНИИ овощеводства – филиал ФГБНУ ФНЦО, ВНИИ холодильной промышленности – филиал ФНЦ пищевых систем имени В.М. Горбатова, ВНИИ кондитерской промышленности – филиал ФНЦ пищевых систем имени В.М. Горбатова) предприятия пищевого производства (ЗАО «Московская пивоваренная компания», АО «Хлебзавод №28) и др.

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

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

## 1. Цель практики

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

## 2. Задачи практики

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

- закрепление теоретических знаний и умений, полученных бакалаврами в процессе обучения в высшем учебном заведении;
- приобретение практических навыков по организации производства, овладение технологическими навыками по производству продуктов питания из растительного сырья;
- непосредственное участие практиканта-бакалавра в деятельности пищевых и перерабатывающих предприятий в качестве руководителя производственного подразделения среднего звена (заместителя технолога, мастера смены, и др.) или стажера-практиканта;
- в соответствии с индивидуальным заданием сбор материала и выполнение экспериментальной части по теме выпускной квалификационной работы;
- обработка и анализ полученных экспериментальных данных для выпускной квалификационной работы.

## 3. Компетенции обучающихся, формируемые в результате прохождения практики

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

Таблица 1

Требования к результатам освоения по программе практики

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или её части)	Индикаторы компетенций	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
				знать	уметь	владеть
1	УК-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 и навыки задачи, выделения ее базовых составляющих, осуществление декомпозиции задачи	Анализировать задачу, выделить ее базовые составляющие, осуществлять декомпозицию задачи	Способностью анализировать задачу, выделять ее базовых составляющих, осуществление 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, оценка 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-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в	УК-3.1 Понимает эффективность стратегии	Эффективные стратегии сотрудничества для достижения поставленных	Использовать эффективные стратегии сотрудничества для достижения	Способностью и навыками эффективной деятельности в командной работе

		команде	сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде	целей	поставленной цели, определяет свою роль в команде	Способностью использовать знания об особенностях поведения групп людей в сфере перерабатываемых производств и учитывать их
			УК-3.2 Понимает особенности поведения групп людей в сфере перерабатываемых производств и учитывает их в своей деятельности	Особенности поведения групп людей в сфере перерабатываемых производств	Использовать знания об особенностях поведения групп людей в сфере перерабатываемых производств и учитывать их	Способностью использовать знания об особенностях поведения групп людей в сфере перерабатываемых производств в своей профессиональной деятельности
			УК-3.3 Предвидит результаты личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата	Подходы к оценке результатов и последствий личных действий и их планирования для достижения заданного результата	Предвидит результаты (последствия) личных действий и планировать последовательность шагов для достижения заданного результата	Способностью предвидеть результаты (последствия) личных действий и планировать последовательность шагов для достижения заданного результата
			УК-3.4 Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом в презентации результатов работы команды	Принципы взаимодействия с членами профессиональных коллективов, обмен знаниями и опытом с целью повышения эффективности их деятельности	Осуществлять взаимодействие с членами профессиональных коллективов в рамках своей трудовой деятельности	Способностью эффективно взаимодействовать с членами профессионального коллектива
3	УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.1 Применяет знания о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.) для успешного выполнения порученной работы УК-6.2 Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей	Личностные ресурсы и их пределы в области профессиональной деятельности	Применять знания о своих ресурсах и их пределах для успешного выполнения профессиональных функций	Способностью применять знания о своих ресурсах и их пределах для успешного выполнения профессиональных функций
				Подходы к планированию перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей	Осуществлять планирование перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей	Способностью планировать перспективные цели собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей

			условий, средств, личностных возможностей; этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда
			УК-6.3 Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	Подходы к реализации намеченных целей деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	Реализовывать намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	Способностью реализовывать намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда
			УК-6.4 Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата	Методы оценки эффективности использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата	Критически оценивать эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата	Способностью критически оценивать эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата
			УК-6.5 Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков	Базовые принципы самообразования	Использовать предоставляемые возможности для получения новых знаний и навыков	Способностью к приобретению новых знаний и навыков
4.	УК-8	Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития	УК-8.1 Обеспечивает безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты УК-8.2 Выявляет и	Требования к обеспечению безопасных и/или комфортных условий труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты Требования к технике	Обеспечивать безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты Выявлять и устранять	Практическими навыками в области обеспечения безопасных и/или комфортных условий труда на рабочем месте; в т.ч. с помощью средств защиты Практическими навыками

		общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	устраняет проблемы, связанные с нарушением техники безопасности на рабочем месте УК-8.3 Осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты УК-8.4 Принимает участие в спасательных и неотложных аварийно-восстановительных мероприятиях в случае возникновения чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	безопасности на рабочем месте Организационные требования по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте Порядок проведения спасательных и неотложных аварийно-восстановительных мероприятий в случае возникновения чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	проблемы, связанные с нарушением техники безопасности на рабочем месте Осуществлять действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты Проводить спасательные и неотложные аварийно-восстановительные мероприятия в случае возникновения чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	в области обеспечения мер техники безопасности на рабочем месте Практическими навыками по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте Практическими навыками по проведению спасательных и неотложных аварийно-восстановительных мероприятий в случае возникновения чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов
6.	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, используемых 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

			ПКос-1.4 Способен проводить техническое обслуживание, осуществлять регулировки и определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья	Порядок технического обслуживания и регулировок оборудования предприятий, осуществляющих производство продуктов питания из растительного сырья	Проводить техническое обслуживание, осуществлять регулировки и определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья	Способность проводить техническое обслуживание, осуществлять регулировки и определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья
6	ПКос-3	Способен использовать информационные технологии для решения технологических задач, применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ, в том числе при разработке технологической части проектов пищевых предприятий.	ПКос-3.1 Производит необходимые действия с данными в профессионально ориентированных информационных системах. ПКос-3.2 Способен вести и оптимизировать основные технологические процессы, определять эффективность производства продуктов питания из растительного сырья	Принципы работы с информационными системами в сфере своей профессиональной деятельности Методологические подходы к ведению и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	Использовать информационные системы для решения профессиональных задач Вести и оптимизировать основные технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья	Способностью использовать информационные системы в профессиональной сфере Практически навыки в области ведения и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья

11

#### 4. Место практики в структуре ОПОП бакалавриата

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

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

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

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

«Технологическая практика» является основополагающей для изучения следующих дисциплин:

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

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

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

Форма проведения практики - непрерывная (концентрированная), индивидуальная.

Способ проведения – выездная и/или стационарная.

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

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

**Форма промежуточного контроля:** зачет с оценкой (6 семестр), зачет с оценкой (7 семестр).

## 5. Структура и содержание практики

Таблица 2

### Распределение часов производственной практики по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоемкость		
	Всего	по семестрам	
		6	7
Общая трудоемкость по учебному плану, в зач. ед.	12	6	6
в часах	432/ 432*	216/216*	216/216*

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

\* в том числе практическая подготовка

Таблица 3

### Структура производственной практики

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

### Содержание производственной практики

#### 6 семестр

#### Подготовительный этап

#### Неделя 1 (1-2 день)

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

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

### Основной этап

#### Неделя 1 (3-5 день) 2 и 3

**Краткое описание практики:** Ознакомление с организационной структурой и деятельностью организации-базы практики, ее организационной структурой, подразделением - местом прохождения производственной практики. Освоение трудовых функций в соответствии с требованиями профстандарта и индивидуального задания на производственную практику. Изучение современных технологий производства, хранения и переработки растительного сырья. Ознакомление с современным технологическим оборудованием, используемым для реализации технологий производства и переработки растительной продукции. Изучение методов контроля качества и безопасности растительного сырья и продуктов питания и организации теххимического контроля на предприятии. Выполнение научно-исследовательской работы в соответствии с индивидуальным заданием, сбор первичного материала для написания ВКР. Сбор первичного материала для написания отчета по практике.

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

#### Неделя 4 (1-3 день)

Производственная работа. Изучение научно-технической информации по направлению производственной и (или) научной деятельности практиканта. Обработка, анализ, обобщение и представление материалов для написания отчета по практике и ВКР.

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

#### Заключительный этап:

#### Неделя 4 (4-5 день)

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

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

### 7 семестр

#### 1 этап - подготовительный

#### Неделя 1 (1-2 день)

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

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

#### 2 этап – основной

#### Неделя 2.

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

#### Неделя 3-4 (1-3 день).

**Краткое описание практики:** Производственная работа на предприятии – базе производственной технологической практики. Формирование профессиональных умений и навыков, необходимых для осуществления трудовых функций. Изучение нормативной документации, регламентирующей производственный процесс. Участие в организации производственной деятельности структурного подразделения предприятия. Сбор материала для написания отчета по практике. Изучение источников научно-технической информации в соответствии с направлением профессиональной деятельности.

#### 3 этап – заключительный

#### Неделя 4 (4-5 день)

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

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

Таблица 4

#### Самостоятельное изучение тем

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

## 6. Организация и руководство практикой

### 6.1. Обязанности руководителя учебной практики

#### Назначение.

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

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

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

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

#### *Руководители учебной (стационарной) практики от Университета:*

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

#### *Руководители учебной (выездной) практики от Университета:*

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

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

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

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

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

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

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

- Осуществляют контроль соблюдения сроков практики и её содержания.

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

- Оценивают результаты выполнения студентами программы практики.

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

#### *Руководитель учебной практики от профильной организации:*

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

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

Студенты при прохождении практики:

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

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

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

5. Несут ответственность за выполняемую работу и её результаты.

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

### **6.1. Обязанности руководителя учебной практики**

#### **Назначение.**

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

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

#### **Ответственность.**

Руководитель практики отвечает перед заведующим кафедрой, директором института за организацию и качественное проведение практики, и выполнение обучающимися программы практики.

#### **Руководители производственной практики от Университета:**

- Устанавливают связь с руководителем практики от организации.
- Организуют выезд студентов на практику и проводят все необходимые мероприятия, связанные с их выездом.
- Составляет рабочий график (план) проведения практики;
- Разрабатывают тематику индивидуальных заданий и оказывают методическую помощь студентам при выполнении ими индивидуальных заданий и сборе материалов к выпускной квалификационной работе (в ходе преддипломной практики) и подготовке отчета.
- Совместно с руководителем практики от организации распределяют студентов по рабочим местам и перемещают их по видам работ.
- Осуществляют контроль за соблюдением сроков проведения практики и соответствием ее содержания требованиям, установленным ОПОП ВО и доводят информацию о нарушениях до деканата и выпускающей кафедры.

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

- Оценивают результаты прохождения практики студентов.

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

#### **Руководитель производственной практики от профильной организации:**

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

- Предоставляет рабочие места студентам.

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

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

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

#### **Обязанности обучающихся в при прохождении производственной практики:**

- Выполняют задания (групповые и индивидуальные), предусмотренные программой практики.

- Соблюдают правила внутреннего трудового распорядка, требования охраны труда и пожарной безопасности.

- Ведут дневники, заполняют журналы наблюдений и результатов лабораторных исследований, оформляют другие учебно-методические материалы, предусмотренные программой практики, в которых записывают данные о характере и объеме практики, методах её выполнения.

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

- Несут ответственность за выполняемую работу и её результаты.

### **6.2 Инструкция по технике безопасности**

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

### **6.2.1. Общие требования охраны труда**

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

Обучающиеся должны проходить предварительный медицинский осмотр и, при необходимости, периодический осмотр и противознцефалитные прививки. После этого – обучение по охране труда: вводный инструктаж, первичный на рабочем месте с последующей стажировкой и в дальнейшем – повторный, внеплановый и целевой инструктажи; раз в год – курсовое обучение.

К управлению машиной, механизмом и т.д. допускаются лица, имеющие специальную подготовку.

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

Опасные и вредные производственные факторы: падающие деревья и их части, ветровально-буреломные, горелые, сухостойные, фаутные и иные опасные деревья, подрост, кустарники; движущиеся машины, агрегаты, ручной мотоинструмент, вращающиеся части и режущие рабочие органы машин, механизмов, мотоинструмента, толчковые удары лесохозяйственных агрегатов; повышенные уровни вибрации, шума, загазованности, запыленности, пестициды и ядохимикаты, неблагоприятные природные и метеоусловия, кровососущие насекомые, пламя, задымленность, повышенный уровень радиации, недостаток освещенности.

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

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

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

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

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

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

## **7. Методические указания по выполнению рабочей программы практики**

### **7.1. Документы, необходимые для аттестации по практике**

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

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

### **7.2. Правила оформления и ведения дневника**

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

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

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

Необходимо помнить, что дневник является основным документом, характеризующим работу обучающегося и его участие в проведении полевых и лабораторных исследований. Записи в дневнике должны быть четкими и аккуратными.

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

### 7.3. Общие требования, структура отчета и правила его оформления

**Общие требования.** Общие требования к отчету:

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

**Структура отчета.** Структурными элементами отчета являются:

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

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

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

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

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

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

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

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

**Библиографический список.** Библиографический список – структурный элемент отчета, который приводится в конце текста отчета, представляющий список литературы и другой документации, использованной при составлении отчета.

В библиографический список включаются источники, на которые есть ссылки в тексте отчета (не менее 10 источников). Обязательно присутствие источников, опубликованных в течение последних 3-х лет и зарубежных источников.

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

Приложениями могут быть:

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

#### **Оформление текстового материала (ГОСТ 7.0.11 – 2011)**

1. Отчет должен быть выполнен печатным способом с использованием компьютера и принтера на одной стороне белой бумаги формата А 4 (210x297 мм).
2. Поля: с левой стороны - 25 мм; с правой - 10 мм; в верхней части - 20 мм; в нижней - 20 мм.
3. Тип шрифта: *Times New Roman Cyr*. Шрифт основного текста: обычный, размер 14 пт. Шрифт заголовков разделов (глав): полужирный, размер 16 пт. Шрифт заголовков подразделов: полужирный, размер 14 пт. Цвет шрифта должен быть черным. Межсимвольный интервал – обычный. Межстрочный интервал – полуторный. Абзацный отступ – 1,25 см.
4. Страницы должны быть пронумерованы. Порядковый номер ставится в **середине верхнего поля**. Первой страницей считается титульный лист, но номер страницы на нем не проставляется.
5. Главы имеют **сквозную нумерацию** в пределах отчета и обозначаются арабскими цифрами. **В конце заголовка точка не ставится**. Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой. **Переносы слов в заголовках не допускаются**.
6. Номер подраздела (параграфа) включает номер раздела (главы) и порядковый номер подраздела (параграфа), разделенные точкой. Пример – 1.1, 1.2 и т.д.

7. Каждая глава отчета начинается с новой страницы.
8. Написанный и оформленный в соответствии с требованиями отчет обучающийся регистрирует на кафедре.

## 8. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

### 8.1. Основная литература

1. Пискунова, Н. А. Технология хранения и переработки плодов и овощей: учебник / Н. А. Пискунова, С. А. Масловский, Л. Э. Гунар ; Российский государственный аграрный университет - МСХА имени К. А. Тимирязева. - Москва : РГАУ-МСХА имени К. А. Тимирязева, 2018. - 210 с.
2. Лабораторно-практические занятия по курсу "Технология хранения плодов, овощей и продуктов их переработки" : учебное пособие / С. А. Масловский [и др.] ; Российский государственный аграрный университет - МСХА имени К. А. Тимирязева (Москва). - Москва : РГАУ-МСХА им. К. А. Тимирязева, 2015. - 163 с.
3. Пискунова Н.А. Консервирование овощей, плодов и ягод : учебное пособие / Н. А. Пискунова, С. А. Масловский, Л. Э. Гунар ; Российский государственный аграрный университет - МСХА имени К. А. Тимирязева (Москва). - Москва : РГАУ-МСХА им. К. А. Тимирязева, 2016.
4. Мороз, Н.Н. Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции : [учеб. пособие] / Б.С. Убушаев; Н.Н. Мороз. — Элиста : Калмыцкий государственный университет, 2013. — 150 с. : ил. — Библиогр.: с. 150. — URL: <https://lib.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.

### 8.2. Дополнительная литература

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

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

3. 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.

### 8.3. Программное обеспечение и Интернет-ресурсы

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

## 9. Материально-техническое обеспечение практики

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

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

### 10.1. Текущая аттестация по разделам практики

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

выставлением оценок.

Перечень примерных вопросов для текущей аттестации:

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

практике.

30. Повышение стойкости зерновых масс при хранении.

## 10.2. Промежуточная аттестация по практике

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

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

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

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

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

## Критерии оценивания результатов обучения

Таблица 6

Оценка	Критерии оценивания
Высокий уровень «5» (отлично)	оценку «отлично» заслуживает студент, освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал без пробелов; выполнивший все задания, предусмотренные учебным планом на высоком качественном уровне; практические навыки профессионального применения освоенных знаний сформированы.
Средний уровень «4» (хорошо)	оценку «хорошо» заслуживает студент, 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.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программу разработали:

Масловский С.А., к.с.-х.н., доцент

Шаповалова П.Н., ассистент

\_\_\_\_\_ (подпись)

\_\_\_\_\_ (подпись)



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

Институт Технологический  
Кафедра Технологии хранения и переработки плодоовощной и  
растениеводческой продукции

**ОТЧЕТ**  
по производственной технологической практике  
на базе \_\_\_\_\_

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

\_\_\_\_\_ ФИО

Дата регистрации отчета  
на кафедре \_\_\_\_\_

Допущен (а) к защите

Руководитель:

\_\_\_\_\_ ученая степень, ученое звание, ФИО

Члены комиссии:

\_\_\_\_\_ ученая степень, ученое звание, ФИО      \_\_\_\_\_ подпись

\_\_\_\_\_ ученая степень, ученое звание, ФИО      \_\_\_\_\_ подпись

\_\_\_\_\_ ученая степень, ученое звание, ФИО      \_\_\_\_\_ подпись

Оценка \_\_\_\_\_

Дата защиты \_\_\_\_\_

Москва 202\_

## РЕЦЕНЗИЯ

На рабочую программу практики

**Б2.В.01.01(П) Производственная технологическая практика**  
**ОПОП ВО по направлению 19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья,**  
**направленность (профиль) подготовки – Технология продуктов питания из**  
**растительного сырья**

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

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

1. Предъявленная рабочая программа практики «Производственная технологическая практика» (далее по тексту Программа) соответствует требованиям ФГОС ВО по направлению 19.03.02 - «Продукты питания из растительного сырья», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от « 17 » 08.2020 г. № 1041.

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

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

4. В соответствии с Программой за практикой «Производственная технологическая практика» закреплено 4 универсальных (УК), и 2 профессиональные (ПК) компетенций. Практика «Производственная технологическая практика» и представленная Программа способна реализовать их в объявленных требованиях.

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

6. Общая трудоёмкость практики «Производственная технологическая практика» составляет 12 зачётных единиц (432 часа), что соответствует требованиям ФГОС ВО.

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

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

9. Учебно-методическое обеспечение практики представлено: основной литературой – 5 источников, включая базовый учебник, дополнительной литературой – 4 наименования, источников со ссылкой на электронные ресурсы, Интернет-ресурсы – 6 источников и соответствует требованиям ФГОС ВО направления 19.03.02 - «Продукты питания из растительного сырья».

10. Материально-техническое обеспечение практики соответствует специфике практики «Производственной технологической практике» и обеспечивает использование современных образовательных методов обучения.

## ОБЩИЕ ВЫВОДЫ

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

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

(подпись)

« 30 » 08 2021 г.