

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета перерабатывающих
технологий и пищевых систем

_____ Ю.В. Кузнецов

28 мая 2025 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Б2.О.01(П) Практика по получению профессиональных умений и опыта
профессиональной деятельности

Уровень высшего образования Магистратура

Направление подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Направленность (профиль) «Прогрессивные технологии в разработке
продуктов питания из растительного сырья»

Форма обучения Очная

Год начала реализации образовательной программы 2023

Волгоград

2025 г.

Автор:

Доцент
должность

С.В. Иленева
инициалы фамилия

Рабочая программа практики согласована с руководителем образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья направленность (профиль) «Прогрессивные технологии в разработке продуктов питания из растительного сырья».

Руководитель
образовательной программы,

Заведующий кафедрой
должность

Е.Н. Ефремова
инициалы фамилия

Рабочая программа практики обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Перерабатывающие технологии и продовольственная безопасность»

Протокол № 13 от 26 мая 2025 г.

Заведующий кафедрой
должность

Е. А. Зенина
инициалы фамилия

Рабочая программа практики обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии факультета перерабатывающих технологий и пищевых систем

Протокол № 10 от 27 мая 2025 г.

Председатель методической
комиссии факультета

Е.Н. Ефремова
инициалы фамилия

1 Тип и вид практики, способ и форма ее проведения

Тип практики – практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

Вид практики – производственная практика.

Способ проведения практики – стационарная / выездная.

Реализация практики осуществляется путем чередования с реализацией иных компонентов образовательной программы в соответствии с календарным учебным графиком и учебным планом.

2 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Практика в форме практической подготовки предусматривает непосредственное выполнение обучающимися определенных видов работ, связанных с их будущей профессиональной деятельностью.

Целью прохождения практики является:

получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности; закрепление теоретических знаний и приобретение профессиональных навыков. Прохождение практики направлено на решение следующих задач:

- формирование навыков осуществления критического анализа проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработки стратегии действий в соответствии с направленностью профессиональной деятельности;

- формирование навыков управления проектом на всех этапах его жизненного цикла в соответствии с направленностью профессиональной деятельности;

- формирование навыков организации и руководства работой команды, включая выработку командной стратегии для достижения поставленной цели, в соответствии с направленностью профессиональной деятельности;

- формирование навыков применения современных коммуникативных технологий, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия в соответствии с направленностью профессиональной деятельности;

- формирование навыков анализа и учета разнообразия культур в процессе межкультурного взаимодействия в соответствии с направленностью профессиональной деятельности;

- формирование навыков определения и реализации приоритетов собственной деятельности и способов ее совершенствования на основе самооценки в соответствии с направленностью профессиональной деятельности.

Соотношение планируемых результатов обучения при прохождении практики с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

| Код и наименование компетенции | Код и наименование индикатора достижения компетенции | Планируемые результаты обучения по практике |
|--|---|--|
| УК-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий | УК-1.1. Имеет представление о порядке критического анализа проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработки стратегии действий | Знать порядок осуществления критического анализа проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработки стратегии действий в соответствии с направленностью профессиональной деятельности |
| | УК-1.2. Умеет применять на практике знания о порядке критического | Уметь осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий в |

| | | |
|--|---|---|
| | анализа проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработки стратегии действий | соответствии с направленностью профессиональной деятельности |
| | УК-1.3. Владеет практическими навыками осуществления критического анализа проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработки стратегии действий | Владеть навыками осуществления критического анализа проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработки стратегии действий в соответствии с направленностью профессиональной деятельности |
| УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла | УК-2.1. Демонстрирует знания об управлении проектом на всех этапах его жизненного цикла | Знать основы управления проектом на всех этапах его жизненного цикла в соответствии с направленностью профессиональной деятельности |
| | УК-2.2. Умеет применять на практике знания об управлении проектом на всех этапах его жизненного цикла | Уметь управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла в соответствии с направленностью профессиональной деятельности |
| | УК-2.3. Владеет практическими навыками управления проектом на всех этапах его жизненного цикла | Владеть навыками управления проектом на всех этапах его жизненного цикла в соответствии с направленностью профессиональной деятельности |
| УК-3. Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели | УК-3.1. Имеет представление об организации и руководстве работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели | Знать основы организации и руководства работой команды, включая выработку командной стратегии для достижения поставленной цели, в соответствии с направленностью профессиональной деятельности |
| | УК-3.2. Умеет применять на практике знания об организации и руководстве работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели | Уметь организовывать и руководить работой команды, включая выработку командной стратегии для достижения поставленной цели, в соответствии с направленностью профессиональной деятельности |
| | УК-3.3. Владеет | Владеть навыками организации и |

| | | |
|--|---|--|
| | практическими навыками организации и руководства работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели | руководства работой команды, включая выработку командной стратегии для достижения поставленной цели, в соответствии с направленностью профессиональной деятельности |
| УК-4. Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия | УК-4.1. Имеет представление о порядке применения современных коммуникативных технологий, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия | Знать порядок применения современных коммуникативных технологий, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия в соответствии с направленностью профессиональной деятельности |
| | УК-4.2. Умеет применять на практике знания о порядке применения современных коммуникативных технологий, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия | Уметь применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия в соответствии с направленностью профессиональной деятельности |
| | УК-4.3. Владеет практическими навыками применения современных коммуникативных технологий, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия | Владеть навыками применения современных коммуникативных технологий, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия в соответствии с направленностью профессиональной деятельности |
| УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия | УК-5.1. Демонстрирует знания о разнообразии культур в процессе межкультурного взаимодействия | Знать основы разнообразия культур в процессе межкультурного взаимодействия в соответствии с направленностью профессиональной деятельности |

| | | |
|---|---|--|
| | УК-5.2. Умеет применять на практике знания о разнообразии культур в процессе межкультурного взаимодействия | Уметь анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия в соответствии с направленностью профессиональной деятельности |
| | УК-5.3. Владеет практическими навыками анализа и учета разнообразия культур в процессе межкультурного взаимодействия | Владеть навыками анализа и учета разнообразия культур в процессе межкультурного взаимодействия в соответствии с направленностью профессиональной деятельности |
| УК-6. Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки | УК-6.1. Имеет представление о порядке определения и реализации приоритетов собственной деятельности и способов ее совершенствования на основе самооценки | Знать порядок определения и реализации приоритетов собственной деятельности и способов ее совершенствования на основе самооценки в соответствии с направленностью профессиональной деятельности |
| | УК-6.2. Умеет применять на практике знания о порядке определения и реализации приоритетов собственной деятельности и способов ее совершенствования на основе самооценки | Уметь определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки в соответствии с направленностью профессиональной деятельности |
| | УК-6.3. Владеет практическими навыками определения и реализации приоритетов собственной деятельности и способов ее совершенствования на основе самооценки | Владеть навыками определения и реализации приоритетов собственной деятельности и способов ее совершенствования на основе самооценки в соответствии с направленностью профессиональной деятельности |

3 Место практики в структуре образовательной программы

Практика «Б2.О.01(П) Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности» относится к практикам обязательной части Блока 2 «Практика» образовательной программы по направлению подготовки 19.04.02 Продукты

питания из растительного сырья направленность (профиль) «Прогрессивные технологии в разработке продуктов питания из растительного сырья».

Место практики в структуре образовательной программы

| Элементы образовательной программы, формирующие компетенцию | Курс обучения | | | | | |
|--|---------------|--------|--------|--------|--------|--------|
| | 1 курс | 2 курс | 3 курс | 4 курс | 5 курс | 6 курс |
| УК-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий | | | | | | |
| Б1.О.01 Философские проблемы науки и техники | + | | | | | |
| Б2.О.01(П) Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности | + | | | | | |
| Б3.02 Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | | + | | | | |
| УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла | | | | | | |
| Б1.О.05 Управление проектами | + | | | | | |
| ФТД. 01 Основы предпринимательской деятельности | | + | | | | |
| ФТД.02 Инновации в профессиональной деятельности | | + | | | | |
| Б2.О.01(П) Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности | + | | | | | |
| Б3.02 Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | | + | | | | |
| УК-3. Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели | | | | | | |
| Б1.О.06 Менеджмент персонала | + | | | | | |
| Б2.О.01(П) Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности | + | | | | | |
| Б3.02 Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | | + | | | | |
| УК-4. Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия | | | | | | |
| Б1.О.02 Профессиональный русский язык и культура делового общения | + | | | | | |
| Б1.О.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности | + | | | | | |
| Б2.О.01(П) Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности | + | | | | | |
| Б3.02 Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | | + | | | | |
| УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия | | | | | | |
| Б1.О.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности | + | | | | | |
| Б2.О.01(П) Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности | + | | | | | |
| Б3.02 Выполнение, подготовка к процедуре защиты | | + | | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|--|--|--|--|
| и защита выпускной квалификационной работы | | | | | | |
| УК-6. Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки | | | | | | |
| Б1.О.04 Психология и педагогика высшей школы | + | | | | | |
| Б2.О.01(П) Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности | + | | | | | |
| Б3.02 Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | | + | | | | |

Предшествующие, параллельно осваиваемые и последующие компоненты образовательной программы, формирующие соответствующие компетенции

| Код компетенции | Предшествующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию | Параллельно осваиваемые компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию | Последующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию |
|-----------------|--|---|--|
| УК-1 | Б1.О.01 Философские проблемы науки и техники | --- | Б3.02Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы |
| УК-2 | Б1.О.05 Управление проектами | --- | ФТД. 01 Основы предпринимательской деятельности |
| | | | ФТД.02 Инновации в профессиональной деятельности |
| | | | Б3.02 Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы |
| УК-3 | Б1.О.06 Менеджмент персонала | -- | Б3.02 Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы |

| | | | |
|------|--|-----|--|
| УК-4 | Б1.О.02 Профессиональный русский язык и культура делового общения | --- | Б3.02 Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы |
| | Б1.О.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности | --- | |
| УК-5 | Б1.О.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности | --- | Б3.02 Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы |
| УК-6 | Б1.О.04 Психология и педагогика высшей школы | --- | Б3.02 Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы |

4 Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях либо академических или астрономических часах

Общая трудоемкость практики составляет 6 зачетные единицы (216 часа). Практика проводится в течение 4 недель.

5 Содержание практики

| № п/п | Этапы практики | Виды работ по практике |
|-------|-----------------------|---|
| 1 | Подготовительный этап | Ознакомительная лекция по практике, инструктаж по технике безопасности, вводный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте, ознакомление с санитарными требованиями. Общее ознакомление с предприятием, прохождение инструктажа |
| 2 | Основной этап | Выполнение теоретического задания по практике: - изучение порядка осуществления критического анализа проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработки стратегии действий; - изучение порядка управления проектом на всех этапах его жизненного цикла; - изучение порядка организации и руководства работой команды, включая выработку командной стратегии для достижения поставленной цели; - изучение порядка применения современных коммуникативных технологий, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и |

| | | |
|---|---------------------|---|
| | | профессионального взаимодействия; - изучение порядка анализа и учета разнообразия культур в процессе межкультурного взаимодействия; - изучение порядка определения и реализации приоритетов собственной деятельности и способов ее совершенствования на основе самооценки. Выполнение практического задания по практике – описание и характеристика предприятия, осуществляющего деятельность в области продуктов питания из растительного сырья: - изучение организационно-правовой характеристики предприятия (общее описание и специфика деятельности предприятия, нормативно-правовое регулирование, цели, задачи, направления деятельности, порядок формирования имущества и управление предприятием, стратегия развития); - изучение технологии производства и хранения продукции из растительного сырья; - изучение системы производственного контроля на предприятии; - изучение порядка организации деятельности производственного учета и отчетности на предприятии; - изучение санитарного состояния производства; - изучение техники безопасности и охрана труда на предприятии; - изучение экологической безопасности производства |
| 3 | Заключительный этап | Заключительный этап Подготовка, оформление и защита отчёта |

6 Формы отчетности по практике

Формой отчетности по итогам прохождения практики является отчет о прохождении практики, формой промежуточной аттестации – зачет с оценкой.

7 Оценочные материалы по практике

Средства и контрольные задания, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате прохождения практики

| № п/п | Этапы практики | Контрольные задания | Формы оценочных средств по практике |
|-------|-----------------------|---------------------|-------------------------------------|
| 1 | Подготовительный этап | Задание 1-5 | Собеседование |
| 2 | Основной этап | Задание 6-7 | Дневник прохождения практики |
| 3 | Заключительный этап | Задание 8 | Отчет о прохождении практики |

Контрольные задания по практике:

1. Ознакомиться с целями, задачами и содержанием практики.
2. Ознакомиться с рабочим графиком прохождения практики и индивидуальным заданием, выполняемым в период прохождения практики.
3. Ознакомиться с местом прохождения практики.
4. Пройти инструктаж по технике безопасности.
5. Подготовить к заполнению дневник прохождения практики.

6. Выполнить теоретическое задание по практике:

- изучение порядка осуществления критического анализа проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработки стратегии действий;
- изучение порядка управления проектом на всех этапах его жизненного цикла;
- изучение порядка организации и руководства работой команды, включая выработку командной стратегии для достижения поставленной цели;
- изучение порядка применения современных коммуникативных технологий, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия;
- изучение порядка анализа и учета разнообразия культур в процессе межкультурного взаимодействия;
- изучение порядка определения и реализации приоритетов собственной деятельности и способов ее совершенствования на основе самооценки.

7. Выполнить практическое задание по практике:

- описание и характеристика предприятия, осуществляющего деятельность в области продуктов питания из растительного сырья;
- изучение организационно-правовой характеристики предприятия (общее описание и специфика деятельности предприятия, нормативно-правовое регулирование, цели, задачи, направления деятельности, порядок формирования имущества и управление предприятием, стратегия развития);
- изучение технологии производства и хранения продукции из растительного сырья;
- изучение системы производственного контроля на предприятии;
- изучение порядка организации деятельности производственного учета и отчетности на предприятии;
- изучение санитарного состояния производства;
- изучение техники безопасности и охрана труда на предприятии;
- изучение экологической безопасности производства

Оценка знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате прохождения практики, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль обеспечивает оценивание хода прохождения практики. Процесс прохождения практики в ходе текущего контроля оценивается положительно, если:

- 1) обучающийся имеет представление о целях, задачах и содержании практики;
- 2) дневник прохождения практики ведется аккуратно и соответствует содержанию практики, отметки в дневнике проставляются своевременно;
- 3) отчет о прохождении практики оформлен аккуратно, содержание отчета соответствует индивидуальному заданию.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по практике и проводится в форме зачета с оценкой. По результатам защиты отчета по практике выставляется оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков, приобретенных в результате прохождения практики

| Шкала оценивания | Критерии оценки |
|------------------|--|
| Зачет с оценкой | |
| «Отлично» | Содержание и оформление отчета о прохождении практики и дневника прохождения практики полностью соответствуют предъявляемым требованиям. |

| | |
|-----------------------|--|
| | <p>Запланированные мероприятия индивидуального задания по практике выполнены. Характеристика обучающегося положительная. В процессе защиты отчета о прохождении практики обучающийся обнаруживает всестороннее знание изученного материала. В результате обучающийся обнаруживает сформированные и систематические знания, успешное и систематическое умение использовать полученные знания, успешное и систематическое применение навыков. Это подтверждает высокий уровень достижения планируемых результатов обучения по практике</p> |
| «Хорошо» | <p>Основные требования к прохождению практики выполнены, однако имеются несущественные замечания по содержанию и оформлению отчета о прохождении практики и дневника прохождения практики. Запланированные мероприятия индивидуального задания по практике выполнены. Характеристика обучающегося положительная. В процессе защиты отчета о прохождении практики обучающийся обнаруживает знание изученного материала. В результате обучающийся обнаруживает сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания, в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать полученные знания, в целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков. Это подтверждает средний уровень достижения планируемых результатов обучения по практике</p> |
| «Удовлетворительно» | <p>Основные требования к прохождению практики выполнены, однако имеются существенные замечания по содержанию и оформлению отчета о прохождении практики и дневника прохождения практики. Запланированные мероприятия индивидуального задания по практике выполнены. Характеристика обучающегося положительная. В процессе защиты отчета о прохождении практики обучающийся обнаруживает отдельные пробелы в знаниях изученного материала. В результате обучающийся обнаруживает неполные знания, в целом успешное, но не систематическое умение использовать полученные знания, в целом успешное, но не систематическое применение навыков. Это подтверждает низкий уровень достижения планируемых результатов обучения по практике</p> |
| «Неудовлетворительно» | <p>Небрежное оформление отчета о прохождении практики и дневника прохождения практики. В отчете о прохождении практики освещены не все вопросы программы практики. Запланированные мероприятия индивидуального задания по практике не выполнены. Характеристика обучающегося отрицательная. В процессе защиты отчета о прохождении практики обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях изученного материала. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов</p> |

8 Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики

8.1 Перечень учебной литературы

1. Цифровая нутрициология: применение информационных технологий при разработке и совершенствовании пищевых продуктов : монография / В. А. Тутельян, О. Н. Мусина, М. Г. Балыхин [и др.]. — Москва : МГУПП, 2020. — 378 с. — ISBN 978-5-93957-969-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/163723>.

2. Владимиров, Н. П. Процессный подход в обеспечении качества продукции мукомольного производства : учебное пособие / Н. П. Владимиров, С. С. Тарасенко. — Оренбург : ОГУ, [б. г.]. — Часть 1 : Теоретические основы качества муки — 2017. — 119 с. — ISBN 978-5-7410-1973-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/110670>.

3. Романов, А. С. Дефекты хлебобулочных изделий : учебное пособие / А. С. Романов, Т. Г. Кичаева, А. С. Марков. — Кемерово : КемГУ, 2012. — 62 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/4680>

4. Практикум по технологии отрасли (технология хлебобулочных изделий) : учебное пособие для вузов / Е. И. Пономарева, С. И. Лукина, Н. Н. Алехина [и др.]. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 316 с. — ISBN 978-5-507-50490-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/439889>

8.2 Перечень ресурсов сети «Интернет»

1. Администрация Волгоградской области: официальный сайт. - Режим доступа: <https://www.volgograd.ru/>.

2. Образовательно-справочный сайт по экономике. - Режим доступа: <http://www.economicus.ru>.

3. Отходы.Ру: справочно-информационный портал об отходах. - Режим доступа: <http://www.waste.ru/>.

4. Федеральная налоговая служба: официальный сайт. - Режим доступа: <https://www.nalog.gov.ru/>.

5. Федеральная служба государственной статистики (Росстат): официальный сайт. - Режим доступа: <http://www.gks.ru>.

6. Экология производства: научно-практический портал. - Режим доступа: <http://www.ecoindustry.ru/>.

7. Электронная библиотека экономической и деловой литературы. - Режим доступа: <http://www.aup.ru/library/>.

8. РОССТАНДАРТ. Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии. Режим доступа - <https://www.rst.gov.ru/portal/gost>

9. Кондитер-Клуб - сайт о кондитерских изделиях. Режим доступа - <https://www.konditer-club.ru/>

9 Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при проведении практики:

1. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.

2. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой (учебники, учебные пособия, справочники, периодические издания, методические

материалы) и визуальной (схемы, диаграммы, презентации) информацией.

Образовательный процесс по практике поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, необходимых для проведения практики:

1. Программное обеспечение для обнаружения заимствований. АнтиПлагиат.ВУЗ.
2. Автоматизированная информационно-библиографическая система. Приложение «МегаWeb» АИБС «МегаПро».
3. Справочно-правовая система. СПС «КонсультантПлюс».

10 Материально-техническая база, необходимая для проведения практики

При проведении практики в структурных подразделениях Университета материально-техническая база, необходимая для проведения практики, включает:

| № п/п | Наименование объектов (помещений) для проведения практики | Назначение объектов (помещений) для проведения практики | Адрес (местоположение) объектов (помещений) для проведения практики | Оснащенность объектов (помещений) для проведения практики |
|-------|--|---|--|--|
| 1 | Учебная лаборатория (Лекционного и семинарского типа), здание пункта общепита студентов и аспирантов, 106 км | Учебная аудитория для проведения учебных занятий | 400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26 | комплект учебной мебели, доска меловая |
| 2 | Учебная аудитория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 210 км | Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций | 400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26 | комплект учебной мебели, доска меловая |
| 3 | Учебная лаборатория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 106 км | Учебная аудитория для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации | 400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26 | комплект учебной мебели, доска меловая |
| 4 | Читальный зал, главный учебный комплекс, 302 корпус Д | Помещение для самостоятельной работы обучающихся | 400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26 | Комплект учебной мебели, оборудование и технические средства обучения – компьютеры |

При проведении практики в профильных организациях материально-техническая база, необходимая для проведения практики, определяется согласно заключенному с профильной организацией договору о практической подготовке обучающихся.

| № п/п | Наименование объектов (помещений) для проведения практики | Назначение объектов (помещений) для проведения практики | Адрес (местоположение) объектов (помещений) для проведения практики | Оснащенность объектов (помещений) для проведения практики |
|-------|---|---|---|---|
| 1 | | | | |
| 2 | | | | |

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета перерабатывающих
технологий и пищевых систем

_____ Ю.В. Кузнецов

_____ г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Б2.О.02(П) Технологическая практика

Уровень высшего образования Магистратура

Направление подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Направленность (профиль) «Прогрессивные технологии в разработке
продуктов питания из растительного сырья»

Форма обучения Очная

Год начала реализации образовательной программы 2023

Волгоград

2025 г.

Автор:

Доцент
должность

С.В. Иленева
инициалы фамилия

Рабочая программа практики согласована с руководителем образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья направленность (профиль) «Прогрессивные технологии в разработке продуктов питания из растительного сырья».

Руководитель
образовательной программы,

Заведующий кафедрой
должность

Е.Н. Ефремова
инициалы фамилия

Рабочая программа практики обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Перерабатывающие технологии и продовольственная безопасность»

Протокол № 13 от 26 мая 2025 г.

Заведующий кафедрой
должность

Е. А. Зенина
инициалы фамилия

Рабочая программа практики обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии факультета перерабатывающих технологий и пищевых систем

Протокол № 10 от 27 мая 2025 г.

Председатель методической
комиссии факультета

Е.Н. Ефремова
инициалы фамилия

1 Тип и вид практики, способ и форма ее проведения

Тип практики – технологическая практика.

Вид практики – производственная практика.

Способ проведения практики – стационарная / выездная.

Реализация практики осуществляется путем чередования с реализацией иных компонентов образовательной программы в соответствии с календарным учебным графиком и учебным планом.

2 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Практика в форме практической подготовки предусматривает непосредственное выполнение обучающимися определенных видов работ, связанных с их будущей профессиональной деятельностью.

Целью прохождения практики является:

получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности; закрепление теоретических знаний и приобретение профессиональных навыков, а также осознание значения выбранной профессии в современных условиях развития общества путем формирования соответствующих знаний, умений, навыков применительно к будущей профессиональной деятельности

Прохождение практики направлено на решение следующих задач:

- формирование навыков разработки эффективной стратегии, инновационной политики и конкурентоспособной концепции предприятия;
- формирование навыков разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения;
- формирование навыков оценки риска и управления качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений;
- формирование навыков использования методов моделирования продуктов питания из растительного сырья и проектирования технологических процессов производства продукции различного назначения;
- формирование навыков проведения научно-исследовательских и научно-производственных работ для комплексного решения приоритетных технологических задач.

Соотношение планируемых результатов обучения при прохождении практики с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

| Код и наименование компетенции | Код и наименование индикатора достижения компетенции | Планируемые результаты обучения по практике |
|---|---|---|
| ОПК-1. Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия | ОПК-1.1. Имеет представление о разработке эффективной стратегии, инновационной политики и конкурентоспособных концепций предприятия | Знать порядок осуществления разработки эффективной стратегии, инновационной политики и конкурентоспособных концепций предприятия в соответствии с направленностью профессиональной деятельности |

| | | |
|--|--|---|
| | <p>ОПК-1.2. Способен разработать эффективный план развития инновационного и конкурентоспособного предприятия</p> | <p>Уметь осуществлять разработку эффективной стратегии, инновационной политики и конкурентоспособных концепций предприятия в соответствии с направленностью профессиональной деятельности</p> |
| | <p>ОПК-1.3. Владеет навыками разработки эффективной стратегии, инновационной политики и конкурентоспособной концепции в процессе на предприятии</p> | <p>Владеть навыками осуществления разработки эффективной стратегии, инновационной политики и конкурентоспособных концепций предприятия в соответствии с направленностью профессиональной деятельности</p> |
| <p>ОПК-2. Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения</p> | <p>ОПК-2.1. Демонстрирует знания по мероприятиям по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения</p> | <p>Знать основы разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения в соответствии с направленностью профессиональной деятельности</p> |
| | <p>ОПК-2.2. Умеет разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности</p> | <p>Уметь осуществлять разработку мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения в соответствии с направленностью профессиональной деятельности</p> |
| | <p>ОПК-2.3. Владеет практическими навыками по технологическим процессам производства продукции различного назначения</p> | <p>Владеть навыками осуществления разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения в соответствии с направленностью профессиональной деятельности</p> |

| | | |
|--|--|---|
| ОПК-3. Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений | ОПК-3.1. Оценивает риски и управляет качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений в процессе научных исследований и прохождения практики | Знать порядок оценки рисков и управления качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений в соответствии с направленностью профессиональной деятельности |
| | ОПК-3.2. Умеет оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений | Уметь оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений в соответствии с направленностью профессиональной деятельности |
| | ОПК-3.3. Владеет навыками оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений | Владеть навыками оценки рисков и управления качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений в соответствии с направленностью профессиональной деятельности |
| ОПК-4. Способен использовать методы моделирования продуктов питания из растительного сырья и проектирования технологических процессов производства продукции различного назначения | ОПК-4.1. Использует основные методы моделирования и моделирует продукты питания из растительного сырья в процессе прохождения практики | Знать порядок использования методов моделирования продуктов питания из растительного сырья и проектирования технологических процессов производства продукции различного назначения в соответствии с направленностью профессиональной деятельности |
| | ОПК-4.2. Проектирует технологические процессы производства продукции различного назначения по получению профессиональных умений и опыта профессиональной | Уметь применять порядок использования методов моделирования продуктов питания из растительного сырья и проектирования технологических процессов производства продукции различного назначения в соответствии с направленностью профессиональной деятельности |

| | | |
|---|--|---|
| | деятельности | |
| | ОПК-4.3. Проводит анализ поставленной цели и формулирует задачи, которые необходимо решить для ее достижения с учетом действующих правовых норм, определяет ресурсы и ожидаемые результаты, оценивает вероятные риски и ограничения для решения поставленных задач | Владеть навыками применения порядка использования методов моделирования продуктов питания из растительного сырья и проектирования технологических процессов производства продукции различного назначения в соответствии с направленностью профессиональной деятельности |
| ОПК-5. Способен проводить научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения приоритетных технологических задач | ОПК-5.1. Способен организовать научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения приоритетных технологических задач | Знать основы проведения научно-исследовательских и научно-производственных работ для комплексного решения приоритетных технологических задач в соответствии с направленностью профессиональной деятельности |
| | ОПК-5.2. Умеет проводить научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения приоритетных технологических задач | Уметь проводить научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения приоритетных технологических задач в соответствии с направленностью профессиональной деятельности |
| | ОПК-5.3. Владеет навыками проведения научно-исследовательских и научно-производственных работ для комплексного решения приоритетных технологических задач | Владеть навыками проведения научно-исследовательских и научно-производственных работ для комплексного решения приоритетных технологических задач в соответствии с направленностью профессиональной деятельности |

3 Место практики в структуре образовательной программы

Практика «Б2.О.02(П) Технологическая практика» относится к практикам обязательной части Блока 2 «Практика» образовательной программы по направлению

подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья направленность (профиль)
«Прогрессивные технологии в разработке продуктов питания из растительного сырья».

Место практики в структуре образовательной программы

| Элементы образовательной программы, формирующие компетенцию | Курс обучения | | | | | |
|--|---------------|--------|--------|--------|--------|--------|
| | 1 курс | 2 курс | 3 курс | 4 курс | 5 курс | 6 курс |
| ОПК-1. Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия | | | | | | |
| Б1.О.07 Планирование развития предприятия | + | | | | | |
| Б2.О.02(П)Технологическая практика | + | | | | | |
| Б3.02 Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | | + | | | | |
| ОПК-2. Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения | | | | | | |
| Б1.О.08 Совершенствование технологических процессов производства продукции различного назначения | + | | | | | |
| Б2.О.02(П) Технологическая практика | + | | | | | |
| Б3.02 Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | | + | | | | |
| ОПК-3. Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений | | | | | | |
| Б1.О.09 Управление качеством и разработка новых технологических процессов | + | | | | | |
| Б2.О.02(П) Технологическая практика | + | | | | | |
| Б3.02 Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | | + | | | | |
| ОПК-4. Способен использовать методы моделирования продуктов питания из растительного сырья и проектирования технологических процессов производства продукции различного назначения | | | | | | |
| Б1.О.010 Методы моделирования продуктов питания из растительного сырья | + | | | | | |
| Б1.О.11 Проектирование технологических процессов производства продукции различного назначения | + | | | | | |
| Б1.О.14 Внедрение новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья | + | | | | | |
| Б2.О.02(П) Технологическая практика | + | | | | | |
| Б3.02 Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | | + | | | | |
| ОПК-5. Способен проводить научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения приоритетных технологических задач | | | | | | |
| Б1.О.12 Организация научно-исследовательской работы для комплексного решения приоритетных технологических задач | + | | | | | |
| Б1.О.13 Методологический семинар | + | | | | | |
| Б2.О.02(П) Технологическая практика | + | | | | | |
| Б3.02 Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | | + | | | | |

Предшествующие, параллельно осваиваемые и последующие компоненты образовательной программы, формирующие соответствующие компетенции

| Код компетенции | Предшествующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию | Параллельно осваиваемые компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию | Последующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию |
|-----------------|---|---|--|
| ОПК-1 | Б1.О.07 Планирование развития предприятия | --- | Б3.02 Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы |
| ОПК-2 | Б1.О.08 Совершенствование технологических процессов производства продукции различного назначения | --- | Б3.02 Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы |
| ОПК-3 | Б1.О.09 Управление качеством и разработка новых технологических процессов | --- | Б3.02 Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы |
| ОПК-4 | Б1.О.10 Методы моделирования продуктов питания из растительного сырья | --- | Б3.02 Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы |
| | Б1.О.11 Проектирование технологических процессов производства продукции различного назначения | | |
| | Б1.О.14 Внедрение новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья | | |
| | Б1.О.12 Организация научно-исследовательской работы для комплексного решения приоритетных технологических задач | --- | Б3.02 Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы |
| | Б1.О.13 Методологический семинар | | |

4 Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях либо академических или астрономических часах

Общая трудоемкость практики составляет 6 зачетные единицы (216 часа). Практика

проводится в течение 4 недель.

5 Содержание практики

| № п/п | Этапы практики | Виды работ по практике |
|-------|-----------------------|--|
| 1 | Подготовительный этап | Ознакомительная лекция по практике, инструктаж по технике безопасности, вводный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте, ознакомление с санитарными требованиями. Общее ознакомление с предприятием, прохождение инструктажа |
| 2 | Основной этап | <p>Виды работ:</p> <p>Выполнение теоретического задания по практике:</p> <ul style="list-style-type: none">- изучение порядка применения принципов разработки эффективной стратегии, инновационной политики и конкурентоспособной концепции предприятия;- изучение порядка применения принципов разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения;- изучение порядка применения принципов оценки риска и управления качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений;- изучение порядка методов моделирования продуктов питания из растительного сырья и проектирования технологических процессов производства продукции различного назначения;- изучение порядка применения методов научно-исследовательских и научно-производственных работ для комплексного решения приоритетных технологических задач <p>Выполнение практического задания по практике</p> <ul style="list-style-type: none">– описание и характеристика предприятия, осуществляющего деятельность в области продуктов питания из растительного сырья:- изучение организационно-правовой характеристики предприятия (общее описание и специфика деятельности предприятия, нормативно-правовое регулирование, цели, задачи, направления деятельности, порядок формирования имущества и управление предприятием, стратегия развития)- технология производственного процесса:- изучение применения принципов разработки эффективной стратегии, инновационной политики и конкурентоспособной концепции предприятия- изучение применения принципов разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения- изучение применения методов оценки риска и управления качеством путем использования современных методов и |

| | | |
|---|---------------------|---|
| | | разработки новых технологических решений - изучение принципов разработки методов моделирования продуктов питания из растительного сырья и проектирования технологических процессов производства продукции различного назначения - изучение методов научно-исследовательских и научно-производственных работ для комплексного решения приоритетных технологических задач |
| 3 | Заключительный этап | Подготовка, оформление и защита отчёта |

6 Формы отчетности по практике

Формой отчетности по итогам прохождения практики является отчет о прохождении практики, формой промежуточной аттестации – зачет с оценкой.

7 Оценочные материалы по практике

Средства и контрольные задания, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате прохождения практики

| № п/п | Этапы практики | Контрольные задания | Формы оценочных средств по практике |
|-------|-----------------------|---------------------|-------------------------------------|
| 1 | Подготовительный этап | Задание 1-5 | Собеседование |
| 2 | Основной этап | Задание 6-7 | Дневник прохождения практики |
| 3 | Заключительный этап | Задание 8 | Отчет о прохождении практики |

Контрольные задания по практике:

1. Ознакомиться с целями, задачами и содержанием практики.
2. Ознакомиться с рабочим графиком прохождения практики и индивидуальным заданием, выполняемым в период прохождения практики.
3. Ознакомиться с местом прохождения практики.
4. Пройти инструктаж по технике безопасности.
5. Подготовить к заполнению дневник прохождения практики.
6. Выполнение теоретического задания по практике, заключающееся в том, чтобы

изучить:

- порядок применения принципов разработки эффективной стратегии, инновационной политики и конкурентоспособной концепции предприятия;
- порядок применения принципов разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения;
- порядок применения принципов оценки риска и управления качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений;
- порядок применения методов моделирования продуктов питания из растительного сырья и проектирования технологических процессов производства продукции различного назначения;
- порядок применения методов научно-исследовательских и научно-производственных работ для комплексного решения приоритетных технологических задач..

7. Выполнить практическое задание по практике, заключающееся в том, чтобы дать описание и характеристику предприятия, осуществляющего деятельность в области продуктов питания из растительного сырья, а именно:

- изучение характеристики предприятия, осуществляющего деятельность в

области продуктов питания из растительного сырья:

- изучение организационно-правовой характеристики предприятия (общее описание и специфика деятельности предприятия, нормативно-правовое регулирование, цели, задачи, направления деятельности, порядок формирования имущества и управление предприятием, стратегия развития)

- технология производственного процесса:

- изучение применения принципов разработки эффективной стратегии, инновационной политики и конкурентоспособной концепции предприятия

- изучение применения принципов разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения

- изучение применения методов оценки риска и управления качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений

- изучение принципов разработки методов моделирования продуктов питания из растительного сырья и проектирования технологических процессов производства продукции различного назначения

- изучение методов научно-исследовательских и научно-производственных работ для комплексного решения приоритетных технологических задач

8. Подготовка, оформление и защита отчёта.

Оценка знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате прохождения практики, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль обеспечивает оценивание хода прохождения практики. Процесс прохождения практики в ходе текущего контроля оценивается положительно, если:

4) обучающийся имеет представление о целях, задачах и содержании практики;

5) дневник прохождения практики ведется аккуратно и соответствует содержанию практики, отметки в дневнике проставляются своевременно;

6) отчет о прохождении практики оформлен аккуратно, содержание отчета соответствует индивидуальному заданию.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по практике и проводится в форме зачета с оценкой. По результатам защиты отчета по практике выставляется оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,
приобретенных в результате прохождения практики

| Шкала оценивания | Критерии оценки |
|------------------|---|
| Зачет с оценкой | |
| «Отлично» | Содержание и оформление отчета о прохождении практики и дневника прохождения практики полностью соответствуют предъявляемым требованиям. Запланированные мероприятия индивидуального задания по практике выполнены. Характеристика обучающегося положительная. В процессе защиты отчета о прохождении практики обучающийся обнаруживает всестороннее знание изученного материала. В результате обучающийся обнаруживает сформированные и систематические знания, успешное и систематическое умение использовать полученные знания, успешное и систематическое |

| | |
|-----------------------|---|
| | применение навыков. Это подтверждает высокий уровень достижения планируемых результатов обучения по практике |
| «Хорошо» | Основные требования к прохождению практики выполнены, однако имеются несущественные замечания по содержанию и оформлению отчета о прохождении практики и дневника прохождения практики. Запланированные мероприятия индивидуального задания по практике выполнены. Характеристика обучающегося положительная. В процессе защиты отчета о прохождении практики обучающийся обнаруживает знание изученного материала. В результате обучающийся обнаруживает сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания, в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать полученные знания, в целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков. Это подтверждает средний уровень достижения планируемых результатов обучения по практике |
| «Удовлетворительно» | Основные требования к прохождению практики выполнены, однако имеются существенные замечания по содержанию и оформлению отчета о прохождении практики и дневника прохождения практики. Запланированные мероприятия индивидуального задания по практике выполнены. Характеристика обучающегося положительная. В процессе защиты отчета о прохождении практики обучающийся обнаруживает отдельные пробелы в знаниях изученного материала. В результате обучающийся обнаруживает неполные знания, в целом успешное, но не систематическое умение использовать полученные знания, в целом успешное, но не систематическое применение навыков. Это подтверждает низкий уровень достижения планируемых результатов обучения по практике |
| «Неудовлетворительно» | Небрежное оформление отчета о прохождении практики и дневника прохождения практики. В отчете о прохождении практики освещены не все вопросы программы практики. Запланированные мероприятия индивидуального задания по практике не выполнены. Характеристика обучающегося отрицательная. В процессе защиты отчета о прохождении практики обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях изученного материала. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по практике |

8 Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики

8.1 Перечень учебной литературы

1. Медведев, П. В. Технология хлеба: учебное пособие / П. В. Медведев. — Оренбург: ОГУ, 2018. — 96 с. — ISBN 978-5-7410-2265-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/159839>.

2. Макушин, А. Н. Технология хлеба, мучных кондитерских и макаронных изделий: методические указания / А. Н. Макушин. — Самара: СамГАУ, 2018. — 30 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/123555>.

3. Рензьева, Т. В. Технология кондитерских изделий: учебное пособие / Т. В. Рензьева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-4069-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130577>.

4. Киселёва, А. Г. Технология производства макаронных изделий: учебное пособие / А. Г. Киселёва, С. В. Макаров. — Иваново: ИГХТУ, 2019. — 90 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171813>.

8.2 Перечень ресурсов сети «Интернет»

1. Администрация Волгоградской области: официальный сайт. - Режим доступа: <https://www.volgograd.ru/>.

2. Образовательно-справочный сайт по экономике. - Режим доступа: <http://www.economicus.ru>.

3. Отходы.Ру: справочно-информационный портал об отходах. - Режим доступа: <http://www.waste.ru/>.

4. Федеральная налоговая служба: официальный сайт. - Режим доступа: <https://www.nalog.gov.ru/>.

5. Федеральная служба государственной статистики (Росстат): официальный сайт. - Режим доступа: <http://www.gks.ru>.

6. Экология производства: научно-практический портал. - Режим доступа: <http://www.ecoindustry.ru/>.

7. Электронная библиотека экономической и деловой литературы. - Режим доступа: <http://www.aup.ru/library/>.

8. РОССТАНДАРТ. Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии. Режим доступа - <https://www.rst.gov.ru/portal/gost>

9. Кондитер-Клуб - сайт о кондитерских изделиях. Режим доступа - <https://www.konditer-club.ru/>

10. Пищевая промышленность. Режим доступа - <https://nomnoms.info/>

9 Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при проведении практики:

3. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.

4. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой (учебники, учебные пособия, справочники, периодические издания, методические материалы) и визуальной (схемы, диаграммы, презентации) информацией.

Образовательный процесс по практике поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, необходимых для проведения практики:

1. Программное обеспечение для обнаружения заимствований. АнтиПлагиат.ВУЗ.

2. Автоматизированная информационно-библиографическая система. Приложение «МегаWeb» АИБС «МегаПро».

3. Справочно-правовая система. СПС «КонсультантПлюс».

10 Материально-техническая база, необходимая для проведения практики

При проведении практики в структурных подразделениях Университета материально-техническая база, необходимая для проведения практики, включает:

| № п/п | Наименование объектов (помещений) для проведения практики | Назначение объектов (помещений) для проведения практики | Адрес (местоположение) объектов (помещений) для проведения практики | Оснащенность объектов (помещений) для проведения практики |
|-------|---|---|--|--|
| 1 | Учебная лаборатория (Лекционного и семинарского типа), здание главного учебного корпуса, 210 км | Учебная аудитория для проведения учебных занятий | 400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26 | комплект учебной мебели, доска меловая |
| 2 | Учебная аудитория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 210 км | Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций | 400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26 | комплект учебной мебели, доска меловая |
| 3 | Учебная аудитория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 210 км | Учебная аудитория для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации | 400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26 | комплект учебной мебели, доска меловая |
| 4 | Читальный зал, главный учебный комплекс, 302 корпус Д | Помещение для самостоятельной работы обучающихся | 400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26 | Комплект учебной мебели, оборудование и технические средства обучения – компьютеры |

При проведении практики в профильных организациях материально-техническая база, необходимая для проведения практики, определяется согласно заключенному с профильной организацией договору о практической подготовке обучающихся.

| № п/п | Наименование объектов (помещений) для проведения практики | Назначение объектов (помещений) для проведения практики | Адрес (местоположение) объектов (помещений) для проведения практики | Оснащенность объектов (помещений) для проведения практики |
|-------|---|---|---|---|
| 1 | | | | |
| 2 | | | | |

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета перерабатывающих
технологий и пищевых систем

_____ Ю.В. Кузнецов

_____ г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Б2.В.01(П) Научно-исследовательская практика

Уровень высшего образования Магистратура

Направление подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Направленность (профиль) «Прогрессивные технологии в разработке
продуктов питания из растительного сырья»

Форма обучения Очная

Год начала реализации образовательной программы 2023

Волгоград

2025 г.

Автор:

Доцент
должность

С.В. Иленева
инициалы фамилия

Рабочая программа практики согласована с руководителем образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья направленность (профиль) «Прогрессивные технологии в разработке продуктов питания из растительного сырья».

Руководитель
образовательной программы,

Заведующий кафедрой
должность

Е.Н. Ефремова
инициалы фамилия

Рабочая программа практики обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Перерабатывающие технологии и продовольственная безопасность»

Протокол № 13 от 26 мая 2025 г.

Заведующий кафедрой
должность

Е. А. Зенина
инициалы фамилия

Рабочая программа практики обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии факультета перерабатывающих технологий и пищевых систем

Протокол № 10 от 27 мая 2025 г.

Председатель методической
комиссии факультета

Е.Н. Ефремова
инициалы фамилия

1 Тип и вид практики, способ и форма ее проведения

Тип практики – научно-исследовательская практика.

Вид практики – производственная практика.

Способ проведения практики – стационарная / выездная.

Реализация практики осуществляется путем чередования с реализацией иных компонентов образовательной программы в соответствии с календарным учебным графиком и учебным планом.

2 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Практика в форме практической подготовки предусматривает непосредственное выполнение обучающимися определенных видов работ, связанных с их будущей профессиональной деятельностью.

Целью прохождения практики является:

получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности; закрепление теоретических знаний и приобретение профессиональных навыков, а также осознание значения выбранной профессии в современных условиях развития общества путем формирования соответствующих знаний, умений, навыков применительно к будущей профессиональной деятельности

Прохождение практики направлено на решение следующих задач:

- формирование навыков разработки новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях;

- формирование навыков разработки управления испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях;

- формирование навыков разработки мероприятий по повышению качества продукции (работ, услуг), обеспечению их соответствия современному уровню развития науки и техники, потребностям внутреннего рынка, экспортным требованиям

Соотношение планируемых результатов обучения при прохождении практики с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

| Код и наименование компетенции | Код и наименование индикатора достижения компетенции | Планируемые результаты обучения по практике |
|---|---|--|
| ПК-3. Способен разрабатывать мероприятия по повышению качества продукции (работ, услуг), обеспечению их соответствия современному уровню развития науки и техники, потребностям внутреннего рынка, экспортным требованиям | ПК-3.1. Имеет представление о мероприятиях по повышению качества продукции (работ, услуг), обеспечению их соответствия современному уровню развития науки и техники, потребностям внутреннего рынка, экспортным требованиям | Знать основы разработки мероприятий по повышению качества продукции (работ, услуг), обеспечению их соответствия современному уровню развития науки и техники, потребностям внутреннего рынка, экспортным требованиям, в соответствии с направленностью профессиональной деятельности |
| | ПК-3.2. Умеет разрабатывать мероприятия по повышению качества продукции из | Уметь разрабатывать мероприятия по повышению качества продукции (работ, услуг), обеспечению их соответствия современному |

| | | |
|--|---|---|
| | растительного сырья, обеспечению её соответствия современному уровню развития науки и техники, потребностям внутреннего рынка, экспортным требованиям | уровню развития науки и техники, потребностям внутреннего рынка, экспортным требованиям в соответствии с направленностью профессиональной деятельности |
| | ПК-3.3. Владеет практическими навыками мероприятия по повышению качества продукции (работ, услуг), обеспечению их соответствия современному уровню развития науки и техники, потребностям внутреннего рынка, экспортным требованиям | Владеть навыками разработки мероприятий по повышению качества продукции (работ, услуг), обеспечению их соответствия современному уровню развития науки и техники, потребностям внутреннего рынка, экспортным требованиям в соответствии с направленностью профессиональной деятельности |
| ПК-1. Способен разрабатывать новые технологии производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях | ПК-1.1. Демонстрирует знания о новых технологиях производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях | Знать порядок разработки новых технологии производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с направленностью профессиональной деятельности |
| | ПК-1.2. Умеет применять новые технологии производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях | Уметь осуществлять разработки новых технологии производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с направленностью профессиональной деятельности |
| | ПК-1.3. Владеет научными и практическими основами производства продуктов | Владеть навыками осуществления разработок новых технологии производства новых продуктов питания из |

| | | |
|---|---|---|
| | питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях и ведет научно-исследовательскую работу в данной сфере | растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с направленностью профессиональной деятельности |
| ПК-2. Способен управлять испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях | ПК-2.1. Управляет испытаниями новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях | Знать основы управления испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с направленностью профессиональной деятельности |
| | ПК-2.2. Владеет методологическими принципами управления испытаниями и внедрения новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях | Уметь управлять испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с направленностью профессиональной деятельности |
| | ПК-2.3. Разрабатывает проекты испытаний и внедрения новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в процессе прохождения практики | Владеть навыками управления испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с направленностью профессиональной деятельности |

3 Место практики в структуре образовательной программы

Практика «Б2.В.01(П) Научно-исследовательская практика» относится к практикам части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 2 «Практика» образовательной программы по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья направленность (профиль) «Прогрессивные технологии в разработке продуктов питания из растительного сырья».

Место практики в структуре образовательной программы

| Элементы образовательной программы, формирующие компетенцию | Курс обучения | | | | | |
|---|---------------|--------|--------|--------|--------|--------|
| | 1 курс | 2 курс | 3 курс | 4 курс | 5 курс | 6 курс |
| ПК-3. Способен разрабатывать мероприятия по повышению качества продукции (работ, услуг), обеспечению их соответствия современному уровню развития науки и техники, потребностям внутреннего рынка, экспортным требованиям | | | | | | |
| Б1.В.03 Система менеджмента качества перерабатывающих предприятий | | + | | | | |
| Б1.В.04 Защита интеллектуальной собственности в пищевых производствах | | + | | | | |
| Б1.В.ДВ.02.01 Современное оснащение зерноперерабатывающего производства | | + | | | | |
| Б1.В.ДВ.02.02 Современное оснащение крупяных производств | | + | | | | |
| Б2.В.01(П) Научно-исследовательская практика | + | | | | | |
| Б3.02 Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | | + | | | | |
| ПК-1. Способен разрабатывать новые технологии производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях | | | | | | |
| Б1.В.01 Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья | | + | | | | |
| Б1.В.02 Цифровые технологии в области разработки продуктов питания из растительного сырья | | + | | | | |
| Б1.В.05 Товарный менеджмент и экспертиза пищевых продуктов | | + | | | | |
| Б1.В.06 Инновации в сфере технологий пищевых продуктов из растительного сырья | | + | | | | |
| Б1.В.07 Современные приоритеты развития техники и технологии | | + | | | | |
| Б1.В.ДВ.01.01 Конверсия растительного сырья в биологически активные вещества | | + | | | | |
| Б1.В.ДВ.01.02 Инновации в сфере технологий продуктов питания из растительного сырья | | + | | | | |
| Б2.В.01(П) Научно-исследовательская практика | + | | | | | |
| Б2.В.02(П) Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа | | + | | | | |
| Б3.02 Подготовка к сдаче и сдача итогового экзамена | | + | | | | |
| Б3.02 Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | | + | | | | |
| ПК-2. Способен управлять испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях | | | | | | |
| Б1.В.06 Инновации в сфере технологий пищевых продуктов из растительного сырья | | + | | | | |
| Б1.В.ДВ.02.01 Современные приоритеты развития техники и технологии | | + | | | | |
| Б1.В.08 Методы контроля качества полуфабрикатов и готовых продуктов | | + | | | | |
| Б1.В.ДВ.01.01 Конверсия растительного сырья в биологически активные вещества | | + | | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|--|--|--|--|
| Б1.В.ДВ.01.01 Инновации в сфере технологий продуктов питания из растительного сырья | | + | | | | |
| Б2.В.01(П) Научно-исследовательская практика | + | | | | | |
| Б2.В.02(П) Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа | | + | | | | |
| Б3.01 Подготовка к сдаче и сдача итогового экзамена | | + | | | | |

Предшествующие, параллельно осваиваемые и последующие компоненты образовательной программы, формирующие соответствующие компетенции

| Код компетенции | Предшествующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию | Параллельно осваиваемые компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию | Последующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию |
|-----------------|--|---|--|
| ПК-1 | Б1.О.07 Планирование развития предприятия | --- | Б1.В.01 Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья |
| | | | Б1.В.02 Цифровые технологии в области разработки продуктов питания из растительного сырья |
| | | | Б1.В.05 Товарный менеджмент и экспертиза пищевых продуктов |
| | | | Б1.В.06 Инновации в сфере технологий пищевых продуктов из растительного сырья |
| | | | Б3.01 Подготовка к сдаче и сдача итогового экзамена |
| | | | Б3.01 Подготовка к сдаче и сдача итогового экзамена |
| | | | Б3.02 Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы |
| ПК-2 | --- | --- | Б1.В.06 Инновации в сфере технологий пищевых продуктов из растительного сырья |
| | | | Б1.В.07 |

| | | | |
|------|-----|-----|--|
| | | | Современные приоритеты развития техники и технологии |
| | | | Б1.В.08 Методы контроля качества полуфабрикатов и готовых продуктов |
| | | | Б1.В.ДВ.01.01 Конверсия растительного сырья в биологически активные вещества |
| | | | Б1.В.ДВ.01.02 Инновации в сфере технологий продуктов питания из растительного сырья |
| | | | Б3.01 Подготовка к сдаче и сдача итогового экзамена |
| ПК-3 | --- | --- | Б1.В.03 Система менеджмента качества перерабатывающих предприятий |
| | | | Б1.В.04 Защита интеллектуальной собственности в пищевых производствах |
| | | | Б1.В.ДВ.02.01 Современное оснащение зерноперерабатывающего производства |
| | | | Б1.В.ДВ.02.02 Современное оснащение крупяных производств |
| | | | Б3.02 Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы |

4 Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях либо академических или астрономических часах

Общая трудоемкость практики составляет 6 зачетные единицы (216 часа). Практика проводится в течение 4 недель.

5 Содержание практики

| № п/п | Этапы практики | Виды работ по практике |
|-------|------------------|---|
| 1 | Подготовительный | Ознакомительная лекция по практике, инструктаж по |

| | | |
|---|---------------------|---|
| | этап | технике безопасности, вводный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте, ознакомление с санитарными требованиями. Общее ознакомление с предприятием, прохождение инструктажа |
| 2 | Основной этап | <p>Выполнение теоретического задания по практике</p> <ul style="list-style-type: none"> - изучение порядка осуществления разработки новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; - изучение порядка осуществления разработки управления испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; - изучение порядка осуществления разработки мероприятий по повышению качества продукции (работ, услуг), обеспечению их соответствия современному уровню развития науки и техники, потребностям внутреннего рынка, экспортным требованиям. <p>Выполнение практического задания по практике</p> <ul style="list-style-type: none"> – описание и характеристика предприятия, осуществляющего деятельность в области продуктов питания из растительного сырья: - изучение организационно-правовой характеристики предприятия (общее описание и специфика деятельности предприятия, нормативно-правовое регулирование, цели, задачи, направления деятельности, порядок формирования имущества и управление предприятием, стратегия развития) - технология производственного процесса: - изучение порядка осуществления разработки новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; - изучение порядка осуществления разработки управления испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; - изучение порядка осуществления разработки мероприятий по повышению качества продукции (работ, услуг), обеспечению их соответствия современному уровню развития науки и техники, потребностям внутреннего рынка, экспортным требованиям. |
| 3 | Заключительный этап | Подготовка, оформление и защита отчёта |

6 Формы отчетности по практике

Формой отчетности по итогам прохождения практики является отчет о прохождении практики, формой промежуточной аттестации – зачет с оценкой.

7 Оценочные материалы по практике

Средства и контрольные задания, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате прохождения практики

| № п/п | Этапы практики | Контрольные задания | Формы оценочных средств по практике |
|-------|-----------------------|---------------------|-------------------------------------|
| 1 | Подготовительный этап | Задание 1-5 | Собеседование |
| 2 | Основной этап | Задание 6-7 | Дневник прохождения практики |
| 3 | Заключительный этап | Задание 8 | Отчет о прохождении практики |

Контрольные задания по практике:

1. Ознакомиться с целями, задачами и содержанием практики.
2. Ознакомиться с рабочим графиком прохождения практики и индивидуальным заданием, выполняемым в период прохождения практики.
3. Ознакомиться с местом прохождения практики.
4. Пройти инструктаж по технике безопасности.
5. Подготовить к заполнению дневник прохождения практики.
6. Выполнение теоретического задания по практике, заключающееся в том, чтобы изучить:

- порядок осуществления разработки новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях;
- порядок осуществления разработки управления испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.
- порядок осуществления разработки мероприятий по повышению качества продукции (работ, услуг), обеспечению их соответствия современному уровню развития науки и техники, потребностям внутреннего рынка, экспортным требованиям.

7. Выполнить практическое задание по практике, заключающееся в том, чтобы дать описание и характеристику предприятия, осуществляющего деятельность в области продуктов питания из растительного сырья, а именно:

- изучение характеристики предприятия, осуществляющего деятельность в области продуктов питания из растительного сырья;
- изучение организационно-правовой характеристики предприятия (общее описание и специфика деятельности предприятия, нормативно-правовое регулирование, цели, задачи, направления деятельности, порядок формирования имущества и управление предприятием, стратегия развития)
- технология производственного процесса:
- изучение порядка осуществления разработки новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях;
- изучение порядка осуществления разработки управления испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях;
- изучение порядка осуществления разработки мероприятий по повышению качества продукции (работ, услуг), обеспечению их соответствия современному уровню развития науки и техники, потребностям внутреннего рынка, экспортным требованиям.

8. Подготовка, оформление и защита отчёта.

Оценка знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате прохождения практики, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль обеспечивает оценивание хода прохождения практики. Процесс прохождения практики в ходе текущего контроля оценивается положительно,

если:

- 7) обучающийся имеет представление о целях, задачах и содержании практики;
- 8) дневник прохождения практики ведется аккуратно и соответствует содержанию практики, отметки в дневнике проставляются своевременно;
- 9) отчет о прохождении практики оформлен аккуратно, содержание отчета соответствует индивидуальному заданию.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по практике и проводится в форме зачета с оценкой. По результатам защиты отчета по практике выставляется оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

**Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,
приобретенных в результате прохождения практики**

| Шкала оценивания | Критерии оценки |
|------------------------|---|
| Зачет с оценкой | |
| «Отлично» | Содержание и оформление отчета о прохождении практики и дневника прохождения практики полностью соответствуют предъявляемым требованиям. Запланированные мероприятия индивидуального задания по практике выполнены. Характеристика обучающегося положительная. В процессе защиты отчета о прохождении практики обучающийся обнаруживает всестороннее знание изученного материала. В результате обучающийся обнаруживает сформированные и систематические знания, успешное и систематическое умение использовать полученные знания, успешное и систематическое применение навыков. Это подтверждает высокий уровень достижения планируемых результатов обучения по практике |
| «Хорошо» | Основные требования к прохождению практики выполнены, однако имеются несущественные замечания по содержанию и оформлению отчета о прохождении практики и дневника прохождения практики. Запланированные мероприятия индивидуального задания по практике выполнены. Характеристика обучающегося положительная. В процессе защиты отчета о прохождении практики обучающийся обнаруживает знание изученного материала. В результате обучающийся обнаруживает сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания, в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать полученные знания, в целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков. Это подтверждает средний уровень достижения планируемых результатов обучения по практике |
| «Удовлетворительно» | Основные требования к прохождению практики выполнены, однако имеются существенные замечания по содержанию и оформлению отчета о прохождении практики и дневника прохождения практики. Запланированные мероприятия индивидуального задания по практике выполнены. Характеристика обучающегося положительная. В процессе |

| | |
|-----------------------|---|
| | защиты отчета о прохождении практики обучающийся обнаруживает отдельные пробелы в знаниях изученного материала. В результате обучающийся обнаруживает неполные знания, в целом успешное, но не систематическое умение использовать полученные знания, в целом успешное, но не систематическое применение навыков. Это подтверждает низкий уровень достижения планируемых результатов обучения по практике |
| «Неудовлетворительно» | Небрежное оформление отчета о прохождении практики и дневника прохождения практики. В отчете о прохождении практики освещены не все вопросы программы практики. Запланированные мероприятия индивидуального задания по практике не выполнены. Характеристика обучающегося отрицательная. В процессе защиты отчета о прохождении практики обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях изученного материала. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по практике |

8 Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики

8.1 Перечень учебной литературы

1. Медведев, П. В. Технология хлеба: учебное пособие / П. В. Медведев. — Оренбург: ОГУ, 2018. — 96 с. — ISBN 978-5-7410-2265-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/159839>.

2. Макушин, А. Н. Технология хлеба, мучных кондитерских и макаронных изделий: методические указания / А. Н. Макушин. — Самара: СамГАУ, 2018. — 30 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/123555>.

3. Рензяева, Т. В. Технология кондитерских изделий: учебное пособие / Т. В. Рензяева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-4069-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130577>.

4. Киселёва, А. Г. Технология производства макаронных изделий: учебное пособие / А. Г. Киселёва, С. В. Макаров. — Иваново: ИГХТУ, 2019. — 90 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171813>.

8.2 Перечень ресурсов сети «Интернет»

1. Администрация Волгоградской области: официальный сайт. - Режим доступа: <https://www.volgograd.ru/>.

2. Образовательно-справочный сайт по экономике. - Режим доступа: <http://www.economicus.ru>.

3. Отходы.Ру: справочно-информационный портал об отходах. - Режим доступа: <http://www.waste.ru/>.

4. Федеральная налоговая служба: официальный сайт. - Режим доступа: <https://www.nalog.gov.ru/>.

5. Федеральная служба государственной статистики (Росстат): официальный сайт. - Режим доступа: <http://www.gks.ru>.

6. Экология производства: научно-практический портал. - Режим доступа: <http://www.ecoindustry.ru/>.
7. Электронная библиотека экономической и деловой литературы. - Режим доступа: <http://www.aup.ru/library/>.
8. РОССТАНДАРТ. Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии. Режим доступа - <https://www.rst.gov.ru/portal/gost>
9. Кондитер-Клуб - сайт о кондитерских изделиях. Режим доступа - <https://www.konditer-club.ru/>
10. Пищевая промышленность. Режим доступа - <https://nomnoms.info/>

9 Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при проведении практики:

5. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.

6. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой (учебники, учебные пособия, справочники, периодические издания, методические материалы) и визуальной (схемы, диаграммы, презентации) информацией.

Образовательный процесс по практике поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, необходимых для проведения практики:

1. Программное обеспечение для обнаружения заимствований. АнтиПлагиат.ВУЗ.
2. Автоматизированная информационно-библиографическая система. Приложение «МегаWeb» АИБС «МегаПро».
3. Справочно-правовая система. СПС «КонсультантПлюс».

10 Материально-техническая база, необходимая для проведения практики

При проведении практики в структурных подразделениях Университета материально-техническая база, необходимая для проведения практики, включает:

| № п/п | Наименование объектов (помещений) для проведения практики | Назначение объектов (помещений) для проведения практики | Адрес (местоположение) объектов (помещений) для проведения практики | Оснащенность объектов (помещений) для проведения практики |
|-------|---|--|--|---|
| 1 | Учебная лаборатория (Лекционного и семинарского типа), здание главного учебного корпуса, 210 км | Учебная аудитория для проведения учебных занятий | 400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26 | комплект учебной мебели, доска меловая |
| 2 | Учебная аудитория (Лекционного типа), здание главного учебного | Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций | 400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26 | комплект учебной мебели, доска меловая |

| | | | | |
|---|--|---|--|--|
| | корпуса, 210 км | | | |
| 3 | Учебная аудитория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 210 км | Учебная аудитория для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации | 400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26 | комплект учебной мебели, доска меловая |
| 4 | Читальный зал, главный учебный комплекс, 302 корпус Д | Помещение для самостоятельной работы обучающихся | 400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26 | Комплект учебной мебели, оборудование и технические средства обучения – компьютеры |

При проведении практики в профильных организациях материально-техническая база, необходимая для проведения практики, определяется согласно заключенному с профильной организацией договору о практической подготовке обучающихся.

| № п/п | Наименование объектов (помещений) для проведения практики | Назначение объектов (помещений) для проведения практики | Адрес (местоположение) объектов (помещений) для проведения практики | Оснащенность объектов (помещений) для проведения практики |
|-------|---|---|---|---|
| 1 | | | | |
| 2 | | | | |

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета перерабатывающих
технологий и пищевых систем

_____ Ю.В. Кузнецов

_____ г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Б2.В.02(П) Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская
работа

Уровень высшего образования Магистратура

Направление подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Направленность (профиль) «Прогрессивные технологии в разработке
продуктов питания из растительного сырья»

Форма обучения Очная

Год начала реализации образовательной программы 2023

Волгоград

2025 г.

Автор:

Доцент
должность

С.В. Иленева
инициалы фамилия

Рабочая программа практики согласована с руководителем образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья направленность (профиль) «Прогрессивные технологии в разработке продуктов питания из растительного сырья».

Руководитель
образовательной программы,

Заведующий кафедрой
должность

Е.Н. Ефремова
инициалы фамилия

Рабочая программа практики обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Перерабатывающие технологии и продовольственная безопасность»

Протокол № 13 от 26 мая 2025 г.

Заведующий кафедрой
должность

Е. А. Зенина
инициалы фамилия

Рабочая программа практики обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии факультета перерабатывающих технологий и пищевых систем

Протокол № 10 от 27 мая 2025 г.

Председатель методической
комиссии факультета

Е.Н. Ефремова
инициалы фамилия

1 Тип и вид практики, способ и форма ее проведения

Тип практики – преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа.

Вид практики – производственная практика.

Способ проведения практики – стационарная / выездная.

Реализация практики осуществляется путем чередования с реализацией иных компонентов образовательной программы в соответствии с календарным учебным графиком и учебным планом.

2 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Практика в форме практической подготовки предусматривает непосредственное выполнение обучающимися определенных видов работ, связанных с их будущей профессиональной деятельностью.

Целью прохождения практики является:

получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности; закрепление теоретических знаний и приобретение профессиональных навыков, а также осознание значения выбранной профессии в современных условиях развития общества путем формирования соответствующих знаний, умений, навыков применительно к будущей профессиональной деятельности

Прохождение практики направлено на решение следующих задач:

- формирование навыков разработки новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях;

- формирование навыков разработки управления испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях;

Соотношение планируемых результатов обучения при прохождении практики с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

| Код и наименование компетенции | Код и наименование индикатора достижения компетенции | Планируемые результаты обучения по практике |
|--|---|--|
| ПК-1. Способен разрабатывать новые технологии производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях | ПК-1.1. Демонстрирует знания о новых технологиях производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях | Знать порядок разработки новых технологии производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с направленностью профессиональной деятельности |
| | ПК-1.2. Умеет применять новые технологии производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях | Уметь осуществлять разработки новых технологии производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с направленностью профессиональной деятельности |

| | | |
|---|---|---|
| | ПК-1.3. Владеет научными и практическими основами производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях и ведет научно-исследовательскую работу в данной сфере | Владеть навыками осуществления разработок новых технологии производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с направленностью профессиональной деятельности |
| ПК-2. Способен управлять испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях | ПК-2.1. Управляет испытаниями новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях | Знать основы управления испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с направленностью профессиональной деятельности |
| | ПК-2.2. Владеет методологическими принципами управления испытаниями и внедрения новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях | Уметь управлять испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с направленностью профессиональной деятельности |
| | ПК-2.3. Разрабатывает проекты испытаний и внедрения новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в процессе прохождения практики | Владеть навыками управления испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с направленностью профессиональной деятельности |

3 Место практики в структуре образовательной программы

Практика «Б2.В.02(П) Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа» относится к практикам части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 2 «Практика» образовательной программы по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья направленность (профиль) «Прогрессивные технологии в разработке продуктов питания из растительного сырья».

Место практики в структуре образовательной программы

| Элементы образовательной программы, формирующие компетенцию | Курс обучения | | | | | |
|---|---------------|--------|--------|--------|--------|--------|
| | 1 курс | 2 курс | 3 курс | 4 курс | 5 курс | 6 курс |
| ПК-1. Способен разрабатывать новые технологии производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях | | | | | | |
| Б1.В.01 Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья | | + | | | | |
| Б1.В.02 Цифровые технологии в области разработки продуктов питания из растительного сырья | | + | | | | |
| Б1.В.05 Товарный менеджмент и экспертиза пищевых продуктов | | + | | | | |
| Б1.В.06 Инновации в сфере технологий пищевых продуктов из растительного сырья | | + | | | | |
| Б1.В.07 Современные приоритеты развития техники и технологии | | + | | | | |
| Б1.В.ДВ.01.01 Конверсия растительного сырья в биологически активные вещества | | + | | | | |
| Б1.В.ДВ.01.02 Инновации в сфере технологий продуктов питания из растительного сырья | | + | | | | |
| Б2.В.01(П) Научно-исследовательская практика | + | | | | | |
| Б2.В.02(П) Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа | | + | | | | |
| Б3.02 Подготовка к сдаче и сдача итогового экзамена | | + | | | | |
| Б3.02 Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | | + | | | | |
| ПК-2. Способен управлять испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях | | | | | | |
| Б1.В.06 Инновации в сфере технологий пищевых продуктов из растительного сырья | | + | | | | |
| Б1.В.ДВ.02.01 Современные приоритеты развития техники и технологии | | + | | | | |
| Б1.В.08 Методы контроля качества полуфабрикатов и готовых продуктов | | + | | | | |
| Б1.В.ДВ.01.01 Конверсия растительного сырья в биологически активные вещества | | + | | | | |
| Б1.В.ДВ.01.01 Инновации в сфере технологий продуктов питания из растительного сырья | | + | | | | |
| Б2.В.01(П) Научно-исследовательская практика | + | | | | | |
| Б2.В.02(П) Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа | | + | | | | |
| Б3.01 Подготовка к сдаче и сдача итогового экзамена | | + | | | | |

Предшествующие, параллельно осваиваемые и последующие компоненты образовательной программы, формирующие соответствующие компетенции

| Код компетенции | Предшествующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию | Параллельно осваиваемые компоненты образовательной программы, | Последующие компоненты образовательной программы, формирующие |
|-----------------|--|---|---|
| | | | |

| | | формирующие компетенцию | компетенцию |
|------|--|-------------------------|--|
| ПК-1 | Б1.О.07 Планирование развития предприятия | --- | Б1.В.01 Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья |
| | | | Б1.В.02 Цифровые технологии в области разработки продуктов питания из растительного сырья |
| | | | Б1.В.05 Товарный менеджмент и экспертиза пищевых продуктов |
| | | | Б1.В.06 Инновации в сфере технологий пищевых продуктов из растительного сырья |
| | | | Б3.01 Подготовка к сдаче и сдача итогового экзамена |
| | | | Б3.01 Подготовка к сдаче и сдача итогового экзамена |
| | | | Б3.02 Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы |
| ПК-2 | --- | --- | Б1.В.06 Инновации в сфере технологий пищевых продуктов из растительного сырья |
| | | | Б1.В.07 Современные приоритеты развития техники и технологии |
| | | | Б1.В.08 Методы контроля качества полуфабрикатов и готовых продуктов |
| | | | Б1.В.ДВ.01.01 Конверсия растительного сырья в биологически активные вещества |
| | | | Б1.В.ДВ.01.02 Инновации в сфере технологий продуктов питания из растительного сырья |

4 Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях либо академических или астрономических часах

Общая трудоемкость практики составляет 12 зачетные единицы (432 часа). Практика проводится в течение 8 недель.

5 Содержание практики

| № п/п | Этапы практики | Виды работ по практике |
|-------|-----------------------|---|
| 1 | Подготовительный этап | Ознакомительная лекция по практике, инструктаж по технике безопасности, вводный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте, ознакомление с санитарными требованиями. Общее ознакомление с предприятием, прохождение инструктажа |
| 2 | Основной этап | <p>Выполнение теоретического задания по практике</p> <ul style="list-style-type: none"> - изучение порядка осуществления разработки новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; - изучение порядка осуществления разработки управления испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; <p>Выполнение практического задания по практике</p> <ul style="list-style-type: none"> – описание и характеристика предприятия, осуществляющего деятельность в области продуктов питания из растительного сырья: - изучение организационно-правовой характеристики предприятия (общее описание и специфика деятельности предприятия, нормативно-правовое регулирование, цели, задачи, направления деятельности, порядок формирования имущества и управление предприятием, стратегия развития) - технология производственного процесса: - изучение порядка осуществления разработки новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; - изучение порядка осуществления разработки управления испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях. |
| 3 | Заключительный этап | Подготовка, оформление и защита отчёта |

6 Формы отчетности по практике

Формой отчетности по итогам прохождения практики является отчет о прохождении практики, формой промежуточной аттестации – зачет с оценкой.

7 Оценочные материалы по практике

Средства и контрольные задания, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате прохождения практики

| № п/п | Этапы практики | Контрольные задания | Формы оценочных средств по практике |
|-------|-----------------------|---------------------|-------------------------------------|
| 1 | Подготовительный этап | Задание 1-5 | Собеседование |
| 2 | Основной этап | Задание 6-7 | Дневник прохождения практики |
| 3 | Заключительный этап | Задание 8 | Отчет о прохождении практики |

Контрольные задания по практике:

1. Ознакомиться с целями, задачами и содержанием практики.
2. Ознакомиться с рабочим графиком прохождения практики и индивидуальным заданием, выполняемым в период прохождения практики.
3. Ознакомиться с местом прохождения практики.
4. Пройти инструктаж по технике безопасности.
5. Подготовить к заполнению дневник прохождения практики.
6. Выполнение теоретического задания по практике, заключающееся в том, чтобы изучить:

- порядок осуществления разработки новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях;
- порядок осуществления разработки управления испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.

7. Выполнить практическое задание по практике, заключающееся в том, чтобы дать описание и характеристику предприятия, осуществляющего деятельность в области продуктов питания из растительного сырья, а именно:

- изучение характеристики предприятия, осуществляющего деятельность в области продуктов питания из растительного сырья;
- изучение организационно-правовой характеристики предприятия (общее описание и специфика деятельности предприятия, нормативно-правовое регулирование, цели, задачи, направления деятельности, порядок формирования имущества и управление предприятием, стратегия развития)
- технология производственного процесса;
- изучение порядка осуществления разработки новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях;
- изучение порядка осуществления разработки управления испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.

8. Подготовка, оформление и защита отчёта.

Оценка знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате прохождения практики, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль обеспечивает оценивание хода прохождения практики. Процесс прохождения практики в ходе текущего контроля оценивается положительно,

если:

- 10) обучающийся имеет представление о целях, задачах и содержании практики;
- 11) дневник прохождения практики ведется аккуратно и соответствует содержанию практики, отметки в дневнике проставляются своевременно;
- 12) отчет о прохождении практики оформлен аккуратно, содержание отчета соответствует индивидуальному заданию.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по практике и проводится в форме зачета с оценкой. По результатам защиты отчета по практике выставляется оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

**Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,
приобретенных в результате прохождения практики**

| Шкала оценивания | Критерии оценки |
|------------------------|---|
| Зачет с оценкой | |
| «Отлично» | Содержание и оформление отчета о прохождении практики и дневника прохождения практики полностью соответствуют предъявляемым требованиям. Запланированные мероприятия индивидуального задания по практике выполнены. Характеристика обучающегося положительная. В процессе защиты отчета о прохождении практики обучающийся обнаруживает всестороннее знание изученного материала. В результате обучающийся обнаруживает сформированные и систематические знания, успешное и систематическое умение использовать полученные знания, успешное и систематическое применение навыков. Это подтверждает высокий уровень достижения планируемых результатов обучения по практике |
| «Хорошо» | Основные требования к прохождению практики выполнены, однако имеются несущественные замечания по содержанию и оформлению отчета о прохождении практики и дневника прохождения практики. Запланированные мероприятия индивидуального задания по практике выполнены. Характеристика обучающегося положительная. В процессе защиты отчета о прохождении практики обучающийся обнаруживает знание изученного материала. В результате обучающийся обнаруживает сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания, в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать полученные знания, в целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков. Это подтверждает средний уровень достижения планируемых результатов обучения по практике |
| «Удовлетворительно» | Основные требования к прохождению практики выполнены, однако имеются существенные замечания по содержанию и оформлению отчета о прохождении практики и дневника прохождения практики. Запланированные мероприятия индивидуального задания по практике выполнены. Характеристика обучающегося положительная. В процессе |

| | |
|-----------------------|---|
| | защиты отчета о прохождении практики обучающийся обнаруживает отдельные пробелы в знаниях изученного материала. В результате обучающийся обнаруживает неполные знания, в целом успешное, но не систематическое умение использовать полученные знания, в целом успешное, но не систематическое применение навыков. Это подтверждает низкий уровень достижения планируемых результатов обучения по практике |
| «Неудовлетворительно» | Небрежное оформление отчета о прохождении практики и дневника прохождения практики. В отчете о прохождении практики освещены не все вопросы программы практики. Запланированные мероприятия индивидуального задания по практике не выполнены. Характеристика обучающегося отрицательная. В процессе защиты отчета о прохождении практики обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях изученного материала. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по практике |

8 Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики

8.1 Перечень учебной литературы

1. Медведев, П. В. Технология хлеба: учебное пособие / П. В. Медведев. — Оренбург: ОГУ, 2018. — 96 с. — ISBN 978-5-7410-2265-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/159839>.

2. Макушин, А. Н. Технология хлеба, мучных кондитерских и макаронных изделий: методические указания / А. Н. Макушин. — Самара: СамГАУ, 2018. — 30 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/123555>.

3. Рензьева, Т. В. Технология кондитерских изделий: учебное пособие / Т. В. Рензьева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-4069-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130577>.

4. Киселёва, А. Г. Технология производства макаронных изделий: учебное пособие / А. Г. Киселёва, С. В. Макаров. — Иваново: ИГХТУ, 2019. — 90 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171813>.

8.2 Перечень ресурсов сети «Интернет»

1. Администрация Волгоградской области: официальный сайт. - Режим доступа: <https://www.volgograd.ru/>.

2. Образовательно-справочный сайт по экономике. - Режим доступа: <http://www.economicus.ru>.

3. Отходы.Ру: справочно-информационный портал об отходах. - Режим доступа: <http://www.waste.ru/>.

4. Федеральная налоговая служба: официальный сайт. - Режим доступа: <https://www.nalog.gov.ru/>.

5. Федеральная служба государственной статистики (Росстат): официальный сайт. - Режим доступа: <http://www.gks.ru>.

6. Экология производства: научно-практический портал. - Режим доступа: <http://www.ecoindustry.ru/>.
7. Электронная библиотека экономической и деловой литературы. - Режим доступа: <http://www.aup.ru/library/>.
8. РОССТАНДАРТ. Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии. Режим доступа - <https://www.rst.gov.ru/portal/gost>
9. Кондитер-Клуб - сайт о кондитерских изделиях. Режим доступа - <https://www.konditer-club.ru/>
10. Пищевая промышленность. Режим доступа - <https://nomnoms.info/>

9 Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при проведении практики:

7. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.

8. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой (учебники, учебные пособия, справочники, периодические издания, методические материалы) и визуальной (схемы, диаграммы, презентации) информацией.

Образовательный процесс по практике поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, необходимых для проведения практики:

1. Программное обеспечение для обнаружения заимствований. АнтиПлагат.ВУЗ.
2. Автоматизированная информационно-библиографическая система. Приложение «МегаWeb» АИБС «МегаПро».
3. Справочно-правовая система. СПС «КонсультантПлюс».

10 Материально-техническая база, необходимая для проведения практики

При проведении практики в структурных подразделениях Университета материально-техническая база, необходимая для проведения практики, включает:

| № п/п | Наименование объектов (помещений) для проведения практики | Назначение объектов (помещений) для проведения практики | Адрес (местоположение) объектов (помещений) для проведения практики | Оснащенность объектов (помещений) для проведения практики |
|-------|---|--|--|---|
| 1 | Учебная лаборатория (Лекционного и семинарского типа), здание главного учебного корпуса, 210 км | Учебная аудитория для проведения учебных занятий | 400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26 | комплект учебной мебели, доска меловая |
| 2 | Учебная аудитория (Лекционного типа), здание главного учебного | Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций | 400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26 | комплект учебной мебели, доска меловая |

| | | | | |
|---|--|---|--|--|
| | корпуса, 210 км | | | |
| 3 | Учебная аудитория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 210 км | Учебная аудитория для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации | 400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26 | комплект учебной мебели, доска меловая |
| 4 | Читальный зал, главный учебный комплекс, 302 корпус Д | Помещение для самостоятельной работы обучающихся | 400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26 | Комплект учебной мебели, оборудование и технические средства обучения – компьютеры |

При проведении практики в профильных организациях материально-техническая база, необходимая для проведения практики, определяется согласно заключенному с профильной организацией договору о практической подготовке обучающихся.

| № п/п | Наименование объектов (помещений) для проведения практики | Назначение объектов (помещений) для проведения практики | Адрес (местоположение) объектов (помещений) для проведения практики | Оснащенность объектов (помещений) для проведения практики |
|-------|---|---|---|---|
| 1 | | | | |
| 2 | | | | |