

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

26.01.2026г.



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 Заочная

Год начала реализации образовательной программы 2024

Волгоград

2026 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 № 5 от 30.12.2025 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 26.01.2026 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, выработывая 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 Иностраный 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 Иностраный 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	---	Б3.02 Выполнение, 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>

	обучения по практике
--	----------------------

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. 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 учебных аудиторий и помещений	Назначение учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная аудитория для проведения лекций Главный учебный комплекс, 107 км	Учебная аудитория для проведения учебных занятий	400002, Россия, г. Волгоград (обл. Волгоградская), пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска меловая
2	Учебная аудитория для проведения лекций Главный учебный комплекс, 107 км	Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций	400002, Россия, г. Волгоград (обл. Волгоградская), пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска меловая
3	Учебная аудитория для проведения лекций Главный учебный комплекс, 107 км	Учебная аудитория для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации	400002, Россия, г. Волгоград (обл. Волгоградская), пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска меловая
4	Главный учебный комплекс, 301 Д	Помещение для самостоятельной работы обучающихся	400002, Россия, г. Волгоград (обл. Волгоградская), пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, рабочие станции, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и

				обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде Организации.
--	--	--	--	---

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

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

26.01.2026г.



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 Заочная

Год начала реализации образовательной программы 2024

Волгоград

2026 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 № 5 от 30.12.2025 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 26.01.2026 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

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

	назначения	профессиональной деятельности
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	Уметь применять порядок использования методов моделирования продуктов питания из растительного сырья и проектирования технологических процессов

	получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	производства продукции различного назначения в соответствии с направленностью профессиональной 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	Владеть навыками проведения научно-исследовательских и научно-производственных работ для комплексного решения приоритетных технологических задач в соответствии с направленностью профессиональной деятельности

	приоритетных технологических задач	
--	---------------------------------------	--

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		
ОПК-5	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> <p>— описание и характеристика предприятия, осуществляющего деятельность в области продуктов питания из растительного сырья:</p> <ul style="list-style-type: none">- 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

		<p>эффективной стратегии, инновационной политики и конкурентоспособной концепции предприятия</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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

	<p>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 обучения по практике</p>

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 учебных аудиторий и помещений	Назначение учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная аудитория для проведения лекций Главный учебный комплекс, 107 км	Учебная аудитория для проведения учебных занятий	400002, Россия, г. Волгоград (обл. Волгоградская), пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска меловая
2	Учебная аудитория для проведения лекций Главный учебный комплекс, 107 км	Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций	400002, Россия, г. Волгоград (обл. Волгоградская), пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска меловая
3	Учебная аудитория для проведения лекций Главный учебный комплекс, 107 км	Учебная аудитория для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации	400002, Россия, г. Волгоград (обл. Волгоградская), пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска меловая
4	Главный учебный комплекс, 301 Д	Помещение для самостоятельной работы обучающихся	400002, Россия, г. Волгоград (обл. Волгоградская), пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, рабочие станции, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде Организации.

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

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

26.01.2026г.



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 Заочная

Год начала реализации образовательной программы 2024

Волгоград

2026 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 № 5 от 30.12.2025 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 26.01. 2026 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-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 направлением 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 направлением 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 направлением 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 направлением профессиональной деятельности
ПК-3. Способен разрабатывать мероприятия по повышению качества продукции (работ, услуг),	ПК-3.1. Имеет представление о мероприятиях по повышению качества	Знать основы разработки мероприятий по повышению качества продукции (работ, услуг), обеспечению их

обеспечению их соответствия современному уровню развития науки и техники, потребностям внутреннего рынка, экспортным требованиям	продукции (работ, услуг), обеспечению их соответствия современному уровню развития науки и техники, потребностям внутреннего рынка, экспортным требованиям	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 растительного сырья, обеспечению её соответствия современному уровню развития науки и техники, потребностям внутреннего рынка, экспортным требованиям	Уметь разрабатывать мероприятия 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-3.3. 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

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-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		+				
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		+				

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

			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 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; - 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> <p>– описание и характеристика предприятия, осуществляющего деятельность в области продуктов питания из растительного сырья:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. 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. Федеральная налоговая служба: официальный сайт. - Режим доступа: <https://www.nalog.gov.ru/>.

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

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

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

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

8. 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 учебных аудиторий и помещений	Назначение учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная аудитория для проведения лекций Главный учебный комплекс, 107 км	Учебная аудитория для проведения учебных занятий	400002, Россия, г. Волгоград (обл. Волгоградская), пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска меловая
2	Учебная аудитория для проведения лекций Главный учебный комплекс, 107 км	Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций	400002, Россия, г. Волгоград (обл. Волгоградская), пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска меловая
3	Учебная аудитория для проведения лекций Главный учебный комплекс, 107 км	Учебная аудитория для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации	400002, Россия, г. Волгоград (обл. Волгоградская), пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска меловая

4	Главный учебный комплекс, 301 Д	Помещение для самостоятельной работы обучающихся	400002, Россия, г. Волгоград (обл. Волгоградская), пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, рабочие станции, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде Организации.
---	---------------------------------	--	---	---

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

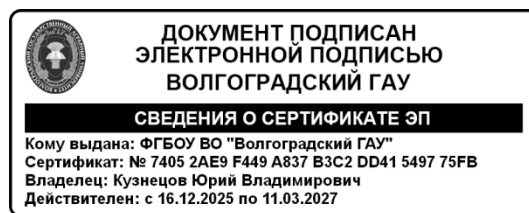
Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Факультет перерабатывающих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

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета перерабатывающих
технологий и пищевых систем

_____ Ю.В. Кузнецов

26.01.2026г.



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 Заочная

Год начала реализации образовательной программы 2024

Волгоград

2026 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 № 5 от 30.12.2025 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 26. 01. 2026 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	Владеть навыками осуществления разработок новых технологии

	практическими основами производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях и ведет научно-исследовательскую работу в данной сфере	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, формирующие компетенцию	Последующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию
-----------------	--	---	---

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

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	Выполнение теоретического задания по практике - 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;
		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) - 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. 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. Федеральная налоговая служба: официальный сайт. - Режим доступа: <https://www.nalog.gov.ru/>.

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

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

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

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

8. 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. 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 учебных аудиторий и помещений	Назначение учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная аудитория для проведения лекций Главный учебный комплекс, 107 км	Учебная аудитория для проведения учебных занятий	400002, Россия, г. Волгоград (обл. Волгоградская), пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска меловая
2	Учебная аудитория для проведения лекций Главный учебный комплекс, 107 км	Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций	400002, Россия, г. Волгоград (обл. Волгоградская), пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска меловая
3	Учебная аудитория для проведения лекций Главный учебный комплекс, 107 км	Учебная аудитория для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации	400002, Россия, г. Волгоград (обл. Волгоградская), пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска меловая

4	Главный учебный комплекс, 301 Д	Помещение для самостоятельной работы обучающихся	400002, Россия, г. Волгоград (обл. Волгоградская), пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, рабочие станции, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде Организации.
---	---------------------------------	--	---	---

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