

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Самарский государственный аграрный университет»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной,
воспитательной работе и молодежной
политике Ю.З. Кирова



«ds» ds 2025 г.

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
Технологическая практика

Направление подготовки: 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья.

Профиль: Технология продуктов питания из растительного сырья.

Название кафедры: Технология производства и экспертиза продуктов из растительного сырья

Квалификация: магистр

Формы обучения: очная, заочная

1 ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ

Цель практики – формирование у обучающихся системы компетенций, направленных на углубление и закрепление теоретических знаний, полученных в процессе обучения в университете, овладение умениями и навыками практической работы и формирование компетенций для самостоятельной работы по выбранному направлению профессиональной деятельности.

Задачами производственной технологической практики являются:

- накопить опыт практической работы по профилю подготовки и видам профессиональной деятельности;
- изучить современные технологии и оборудование по производству продуктов питания из растительного сырья;
- выработать умение анализировать применяемые технологии и оборудование с целью их совершенствования в зависимости от экономических условий;
- лично участвовать в разработке, организации и внедрении современных технологий и оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья;
- изучение особенностей работы производственных лабораторий;
- овладение навыками проведения лабораторных анализов в сфере производства продуктов питания из растительного сырья;
- получить навыки по планированию и организации производства в перерабатывающих отраслях;
- изучить организацию и состояние работ по выполнению правил техники безопасности, противопожарной безопасности, производственной санитарии и гигиены труда на производстве.

2. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Производственная практика Б2.О.01 (П) «Технологическая практика» проводится в соответствии с учебным планом и графиком учебного процесса. Практика относится к обязательной части Блока 2 «Практика» учебного плана.

Для прохождения практики необходимы знания, полученные при изучении следующих дисциплин, предусмотренных учебным планом подготовки магистрантов по направлению подготовки: 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, профиль: Технология продуктов питания из растительного сырья.

Дисциплины (модули) обязательной части:

Иностранный язык в профессиональной деятельности, информационные технологии в науке и производстве, научные основы моделирования и проектирования продуктов питания из растительного сырья, физико-химические и биохимические свойства растительного сырья, теория и орга-

низация научных исследований, управление качеством продуктов питания из растительного сырья, деловые коммуникации, инновационные технологии продуктов питания из растительного сырья, товароведение продуктов растительного происхождения, сенсорный анализ продуктов питания, методы исследований в технологии продуктов питания из растительного сырья.

Дисциплины, формируемые участниками образовательных отношений: современные технологии производства хлеба, хлебобулочных и макаронных изделий, инновационные технологии производства напитков.

Необходимыми условиями для прохождения технологической практики являются входные знания, умения, навыки и компетенции обучающегося:

Знать:

- имеющийся опыт в соответствии с задачами саморазвития.
- методы разработки эффективной стратегии, инновационной политики и конкурентоспособные концепции предприятия;
- основные методы и способы решения задач по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения;
- основные методы моделирования продуктов питания из растительного сырья;
- методы организации научно-исследовательских работ при производстве продуктов питания из растительного сырья;
- методы контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья;

Уметь:

- анализировать проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними;
- анализировать методы и способы решения задач по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения;
- видеть образ результата деятельности и планировать последовательность шагов для достижения данного результата;
- учитывать в своей социальной и профессиональной деятельности интересы, особенности поведения и мнения (включая критические) людей, с которыми работает/взаимодействует, в том числе посредством корректировки своих действий;
- анализировать и оценивать риски при управлении качеством продуктов питания, применять современные методы и разрабатывает новые технологические решения для управления качеством продуктов питания.
- использовать методы проектирования технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья
- осуществлять контроль качества и безопасность полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья;

Владеть:

- навыками поиска вариантов решения поставленной проблемной ситуации на основе доступных источников информации;

- навыками использования информационных ресурсов, научной, опытно-экспериментальной и приборной базы для проведения научно-исследовательских и научно-производственных работ;
- навыками определения в рамках выбранного алгоритма вопросы (задачи), подлежащие дальнейшей разработке. Предлагать способы их решения;
- навыками представления публично результатов проекта (или отдельных его этапов) в форме отчетов, статей, выступлений на научно-практических семинарах и конференциях.
- навыками преодоления возникающих в команде разногласий, споров и конфликтов на основе учета интересов всех сторон.

Производственная технологическая практика является составной частью основной образовательной программы подготовки магистра.

3 КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ / ОЖИДАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ЗАВЕРШЕНИИ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

Процесс прохождения практики направлен на формирование следующих компетенций (в соответствии с ФГОС и требованиями к результатам освоения ОПОП):

Карта формирования компетенций

Код и Наименование компетенций	Код и наименование индикаторы достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения
ОПК-1. Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ИД-1 _{ОПК-1.} - Демонстрирует знание методов разработки эффективной стратегии, инновационной политики и конкурентоспособные концепции предприятия;	Знает методы разработки эффективной стратегии, инновационной политики для целей и задач организационно-управленческой деятельности Умеет выделить конкурентные концепции в системе управленческой деятельности Владеет навыками формирования методов для принятия управленческих решений в организационной деятельности предприятия
	ИД-2 _{ОПК-1.} – Использует методы разработки эффективной стратегии, инновационной политики и конкурентоспособных концепций предприятия;	Знает виды конкурентоспособных концепций предприятия в рамках организационно-управленческой деятельности Умеет определить приоритетные задачи в соответствии с эффективной стратегией развития предприятия Владеет способностью к реализации современных подходов в организационно-управленческой деятельности в формате конкурентоспособных концепций предприятия

	ИД-3 _{ОПК-1} . – Применяет доступные технологии разработки конкурентоспособных концепций предприятия	Знает технологии разработки конкурентоспособных концепций предприятия Умеет выстроить конкурентоспособную концепцию предприятия для целей организационно-управленческой деятельности Владеет навыками определения необходимых технологий разработки конкурентоспособных концепций в соответствии со стратегией развития предприятия и управленческой деятельности
ОПК-2 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ИД-1 _{ОПК-2} . - Демонстрирует знание основных методов и способов решения задач по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения;	Знает методы и способы решения задач по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья; Умеет применять методы и способы решения задач по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья; Владеет навыком решения задач по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья.
	ИД-2 _{ОПК-2} . - Анализирует методы и способы решения задач по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения;	Знает методы и способы решения задач по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья; Умеет анализировать методы и способы решения задач по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья; Владеет навыком решения задач по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья.
ОПК-3 Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	ИД-1 _{ОПК-3} . – Анализирует и оценивает риски при управлении качеством продуктов питания;	Знает нормы и регламенты проведения контролирующих работ по управлению качеством продуктов питания, Умеет анализировать и оценивать риски при управлении качеством продуктов питания из растительного сырья; Владеет навыками оформления документов для осуществления контроля управления качества и разработки новых технологических решений.

ПК-1 Способен к разработке новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.	ИД-1 ПК-1 Владеет методами исследования свойств технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические свойства, для придания продуктам определенных свойств;	Знает нормы и регламенты по определению основных свойств технологических добавок и улучшителей; Умеет определять и анализировать основные свойства технологических добавок и улучшителей; Владеет навыками оформления результатов по определению основных свойств технологических добавок и улучшителей.
	ИД-3 ПК-1 Применяет новые технологические решения при хранении продуктов питания из растительного сырья;	Знает новые технологические решения при хранении продуктов питания из растительного сырья; Умеет разрабатывать новые технологические решения при хранении продуктов питания из растительного сырья; Владеет навыками по технологическим решениям при хранении продуктов питания из растительного сырья.
	ИД-4 ПК-1 Разрабатывает новые технологические решения и технологии по производству новых видов продуктов питания из растительного сырья с заданным составом и свойствами;	Знает новые технологические решения и технологии по производству новых видов продуктов питания из растительного сырья; Умеет разрабатывать новые технологические решения и технологии по производству новых видов продуктов питания из растительного сырья; Владеет навыком разработки новых технологических решений и технологии по производству новых видов продуктов питания из растительного сырья.
ПК-2. Способен к организации контроля выпуска продукции, соответствующей требованиям технических регламентов, стандартов (технических условий), утвержденным образцам (эталонам) и технической документацией, условиям поставок и договоров	ИД-1 ПК-2 Анализирует причины возникновения дефектов пищевой продукции из растительного сырья;	Знает причины возникновения дефектов продуктов питания из растительного сырья; Умеет анализировать причины возникновения дефектов пищевой продукции из растительного сырья; Владеет навыком выявления причины возникновения дефектов при оценке хлебопекарных свойств пшеничной муки.
	ИД-2 ПК-2 Разрабатывает корректировочные мероприятия по устранению дефектов пищевой продукции из растительного сырья.	Знает корректировочные мероприятия по устранению дефектов пищевой продукции из растительного сырья; Умеет разрабатывать корректировочные мероприятия по устранению дефектов продуктов питания из растительного сырья; Владеет навыком корректировки мероприятий по устранению дефектов продуктов питания из растительного сырья.

4 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Общая трудоемкость практики составляет 12 зачетных единиц 432 часа.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды работ на практике, включая самостоятельную работу обучающихся и трудоемкость	Формы контроля
1.	Общая характеристика перерабатывающего предприятия	Инструктаж по технике безопасности. Ознакомление с заданием на практику, согласование календарного графика прохождения практики с руководителем от академии и предприятия/организации (18 ч). Месторасположение, тип производства, история развития, мощность предприятия, ассортимент выпускаемой продукции, организация поставки сырья, организация продаж готовой продукции (36 ч).	УО, ПО
2.	Технология производства продукции	Принятая на производстве технология производства продукта питания из растительного сырья. Основные технологические процессы производства с указанием рецептуры, режимов обработки сырья или полуфабрикатов (108 ч).	УО, ПО
3.	Оборудование для производства продукции	Машинно-аппаратурная схема производства. Марки и основные технические характеристики машин и аппаратов, их назначение, краткое устройство, схема машины, основные регулировки и настройки, техническая характеристика (72 ч).	УО, ПО
4.	Контроль качества сырья, полуфабрикатов или готового продукта	Лабораторные исследования продуктов питания из растительного сырья, их виды, периодичность контроля, требования к качеству сырья и готового продукта, химический состав продукта, причины возникновения и характер возможных пороков, возможные причины и меры устранения дефектов продукции, а также пути их предупреждения, оформляемые документы (108 ч).	УО, ПО
5.	Техника безопасности и производственная санитария на предприятии	Обеспеченность персонала спецодеждой и средствами гигиены. Вредные условия предприятия и меры защиты. Соблюдение мер безопасности при работе с оборудованием. Наличие вводного и производственного инструктажа. Санитарное состояние и условия на производстве и их соответствие санитарных нормам (36 ч).	УО, ПО
6.	Оформление отчета по практике	Представление написанного отчета на проверку научному руководителю и защита его на комиссии (54 ч).	ПО

Формы и методы текущего контроля:

УО – устный опрос;

ПО – письменный отчет.

5 УЧЕБНО_МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

В процессе прохождения практики должны применяться образовательные, научно-исследовательские и научно-производственные технологии.

Образовательные технологии при прохождении практики могут включать в себя: инструктаж по технике безопасности; экскурсия по организации; первичный инструктаж на рабочем месте; наглядно-информационные технологии (материалы выставок, стенды, плакаты, альбомы и др.); использование библиотечного фонда; организационно-информационные технологии (присутствие на собраниях, совещаниях, «планерках», нарядах и т.п.); вербально-коммуникационные технологии (интервью, беседы с руководителями, специалистами, работниками массовых профессий предприятия (учреждения, жителями населенных пунктов); наставничество (работа в период практики в качестве ученика опытного специалиста); информационно-консультационные технологии (консультации ведущих специалистов); информационно-коммуникационные технологии (информация из Интернет, e-mail и т.п.); информационные материалы радио и телевидения; аудио- и видеоматериалы; работу в библиотеке (уточнение содержания учебных и научных проблем, профессиональных и научных терминов, экономических и статистических показателей); изучение содержания национальных стандартов по оформлению отчетов о научно-исследовательской работе и т.п.

Научно-производственные технологии при прохождении практики могут включать в себя: инновационные технологии, используемые в организации, изучаемые и анализируемые обучающимися в ходе практики; эффективные традиционные технологии, используемые в организации, изучаемые и анализируемые обучающимися в ходе практики; консультации ведущих специалистов по использованию научно-технических достижений.

Научно-исследовательские технологии при прохождении практики могут включать в себя: определение проблемы, объекта и предмета исследования, постановку исследовательской задачи; разработку инструментария исследования; наблюдения, измерения, фиксация результатов; сбор, обработка, анализ и предварительную систематизацию фактического и литературного материала; использование информационно-аналитических компьютерных программ и технологий; прогноз развития ситуации (функционирования объекта исследования); использование информационно-аналитических и проектных компьютерных программ и технологий; систематизация фактического и литературного материала; обобщение полученных результатов; формулирование выводов и предложений по общей части программы практики; экспертизу результатов практики (предоставление материалов дневника и отчета о практике; оформление отчета о практике).

Проведение и сопровождение производственной технологической практики регламентировано руководящими документами: ФГОС ВО по направлению подготовки: 19.04.02 Продукты питания из растительного сы-

рья. (профиль: технология продуктов питания из растительного сырья) и «Положение о практике обучающихся» (СМК 04-88-2023).

Учебно-методическим обеспечением самостоятельной работы обучающихся на производственной преддипломной практике являются:

1. Учебная литература по освоенным ранее профильным дисциплинам;
2. Методические разработки для обучающихся, определяющие порядок прохождения и содержание производственной преддипломной практики.

Реализация ОПОП в части проведения практики обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, сформированного по полному перечню основной профессиональной образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Самостоятельная работа обучающихся во время прохождения практики включает работу с научной, учебной и методической литературой, с конспектами лекций, работой в ЭБС. Для самостоятельной работы обучающиеся могут пользоваться ресурсами сети Интернет, электронной библиотекой вуза и к информационно-справочным системам (Гарант, Консультант Плюс).

Руководитель преддипломной практики в период прохождения практики:

- консультирует по вопросам использования статистических материалов, нормативно-законодательных источников;
- помогает в подборе необходимых периодических изданий;
- оказывает методическую помощь по вопросам сбора информационного материала на месте базы практики.

При прохождении практики **обучающийся должен:**

- явиться на практику в срок, установленный учебным планом;
- добросовестно и качественно выполнять задания, предусмотренные программой практики;
- соблюдать правила внутреннего распорядка предприятия (организации);
- систематически вести записи по работе, содержание и результаты выполнения заданий;
- подготовиться к аттестации по производственной практике в соответствии с программой.

Технологическая практика может проводится на рабочих местах кафедры «Технология производства и экспертиза продуктов из растительного сырья» технологического факультета ФГБОУ ВО Самарский ГАУ под руководством научного руководителя ВКР, что способствует формированию у обучающихся знаний и умений, закрепление приобретенных компетенций и практических навыков по обработке экспериментальных данных, систематизации и описанию данных исследований; разработке и экономическому обоснованию предлагаемой технологии производства продуктов питания из растительного сырья с высокими потребительскими свойствами.

Перед началом практики уточняется ее программа в зависимости от места прохождения практики, а также календарный план под руководством руководителя технологической практики.

6 ОСНОВНАЯ, ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА, ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ И РЕСУРСЫ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»

6.1 Основная литература:

6.1.1. Автоматизированное проектирование сложных многокомпонентных продуктов питания : учебное пособие / Е.И. Муратова, С.Г. Толстых, С.И. Дворецкий, О.В. Зюзина, Д.В. Леонов. – Тамбов : Изд-во ФГБОУ ВПО «ТГТУ», 2011. – 80 с. – Режим доступа: <https://www.tstu.ru/book/elib/pdf/2011/muratova-a.pdf>

6.1.2 Алексеев, Г. В. Математические методы в пищевой инженерии : учебное пособие / Г. В. Алексеев, Б. А. Вороненко, Н. И. Лукин. – Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-1348-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/168439>

6.1.3 Волкова, А. В. Научные основы моделирования и проектирования продуктов питания из растительного сырья : учебное пособие / А. В. Волкова. — Самара : СамГАУ, 2023. — 137 с. — ISBN 978-5-88575-698-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/324749>

6.1.4 Гаврилова, Н. Б. Технология продуктов из растительного сырья для специализированного питания : учебное пособие / Н. Б. Гаврилова, С. А. Коновалов. – Омск : Омский ГАУ, 2018. – 194 с. – ISBN 978-5-89764-728-6. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/111403>.

6.1.5 Рензьева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия : учебное пособие / Т. В. Рензьева. 2-е изд., стер.— Санкт-Петербург : Лань, 2020. 360 с. ISBN 978-5-8114-4989-7. Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. URL: <https://e.lanbook.com/book/130191>

6.1.6 Романюк, Т. И. Методы исследования сырья и продуктов растительного происхождения (теория и практика) : учебное пособие / Т. И. Романюк, А. Е. Чусова, И. В. Новикова. – Воронеж : ВГУИТ, 2014. – 160 с. – ISBN 978-5-00032-075-4. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/71662>

6.1.7. Методы исследований в технологии продуктов питания из растительного сырья : учебное пособие / составители А. В. Волкова [и др.]. — Самара : СамГАУ, 2023. 155 с. Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. URL: <https://e.lanbook.com/book/392546> .

6.1.8. Ищенко, А. В. Современные методы исследования сырья и продуктов питания : учебное пособие / А. В. Ищенко, И. А. Сибирцева. — До-

нецк : ДонНУЭТ имени Туган-Барановского, 2023. 214 с. Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. URL: <https://e.lanbook.com/book/403919>

6.1.9. Рензяева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия : учебное пособие / Т. В. Рензяева. – 2-е изд., стер. – Санкт-Петербург : Лань, 2020. – 360 с. – ISBN 978-5-8114-4989-7. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/130191>

6.1.10. Кутырев, Г. А. Контроль качества продуктов питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Г. А. Кутырев, Е. В. Сысоева. — Казань : КНИТУ, 2012. — 84 с. — ISBN 978-5-7882-1308-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/73284>

6.1.11. Маюрникова, Л.А. ХАССП на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л.А. Маюрникова, Г.А. Губаненко, А.А. Кокшаров. – Электрон. дан. – Санкт-Петербург : Лань, 2019. – 196 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/111885>.

6.1.12. Омаров, Р. С. Пищевые добавки : учебное пособие для вузов / Р. С. Омаров, О. В. Сычева, С. Н. Шлыков. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 64 с. URL: <https://e.lanbook.com/book/165807>

6.2 Дополнительная литература:

6.2.1. Бурова, Т. Е. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания : учебник / Т. Е. Бурова. - Санкт-Петербург : Лань, 2020. - 364 с. - ISBN 978-5-8114-3968-3.- Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/130155>.

6.2.2 Гаврилова, Н. Б. Технология продуктов из растительного сырья для специализированного питания : учебное пособие / Н. Б. Гаврилова, С. А. Коновалов. – Омск : Омский ГАУ, 2018. – 194 с. – ISBN 978-5-89764-728-6. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/111403>.

6.2.3. Губаненко, Г. А. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания : учебное пособие / Г. А. Губаненко, Т. Л. Камоза. — Красноярск : СФУ, 2019. — 196 с. —URL: <https://e.lanbook.com/book/157641>.

6.2.4. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для магистров [Электронный ресурс]: учебник / Н. И. Дунченко, М. П. Щетинин, В. С. Янковская. – 2-е изд., стер. – Санкт-Петербург : Лань, 2020. – 244 с. – ISBN 978-5-8114-4999-6. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/130478>

6.2.5. Лисин, П. А. Компьютерное моделирование производственных процессов в пищевой промышленности : учебное пособие / П. А. Лисин. – Санкт-Петербург : Лань, 2021. – 256 с. – ISBN 978-5-8114-1984-5. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/168908>

6.2.6. Щербакова, Е. В. Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами / Е. В. Щербакова, А. А. Варивода, Е. А. Ольховатов. Санкт-Петербург : Лань, 2023. 140 с. ISBN 978-5-507-46125-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/327293>

6.2.7 Маюрникова, Л.А. ХАССП на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л.А. Маюрникова, Г.А. Губаненко, А.А. Кокшаров. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 196 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/111885>.

6.2.8 Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для магистров [Электронный ресурс] : учебник / Н. И. Дунченко, М. П. Щетинин, В. С. Янковская. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 244 с. — ISBN 978-5-8114-4999-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/130478>.

6.2.9 Магомедов, Г. О. Технологии продуктов питания из растительного сырья: мучные кондитерские изделия [Электронный ресурс]: учебное пособие / Г. О. Магомедов, И. В. Плотникова, Т. А. Шевякова. — Воронеж : ВГУИТ, 2018. — 147 с. — ISBN 978-5-00032-346-5. // Лань : электронно-библиотечная система. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/117798>.

6.2.10. Дубровин С. Ю. Практикум по дисциплине "Современные пищевые и биологически активные добавки" [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / С.Ю. Дубровин, Б.Ф. Петров, Е.В. Лукина. — Электрон. дан. — СПб.: Лань, 2024. — 195 с. — Режим доступа: <https://reader.lanbook.com/book/464963#3>.

6.2.11. Камоза Т. Л., Сафронова Т. Н., Губаненко Г. А., Ивлева С. В. Высокотехнологичные производства в общественном питании [Электронный ресурс]: Учебное пособие / Т.Л. Камоза, Т.Н. Сафронова, Г.А. Губаненко, С.В. Ивлева. — Красноярск: Сиб. федер. ун-т. Электрон. дан. — СПб.: Лань, 2018. — 96 с. — Режим доступа: <https://reader.lanbook.com/book/157642#3>.

6.2.12. Практикум по технологии отрасли (технология хлебобулочных изделий) : учебное пособие / Е. И. Пономарева, С. И. Лукина, Н. Н. Алехина, Т. Н. Малютина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-1774-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/93006>.

6.2.13. Гришина, Е. С. Технология хлебопекарного производства : учебное пособие / Е. С. Гришина. — Омск : Омский ГАУ, 2020. — 175 с. — ISBN 978-5-89764-865-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153560>

6.3 Программное обеспечение:

6.3.1. Microsoft Windows 7 Профессиональная 6.1.7601 Service Pack 1;

6.3.2. Microsoft Windows SL 8.1 RU AE OLP NL;

6.3.3. Microsoft Office Standard 2010;

- 6.3.4. Microsoft Office стандартный 2013;
 6.3.5. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - стандартный Russian Edition;
 6.3.6. WinRAR:3.x: Standard License – educational –EXT;
 6.3.7. 7 zip (свободный доступ).

6.4 Перечень информационно-справочных систем и профессиональных баз данных:

6.4.1 РОССТАНДАРТ Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии [Электронный ресурс] – Режим доступа:

<https://www.gost.ru/portal/gost/>

6.4.2. Справочная правовая система «Консультант Плюс» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.consultant.ru>

6.4.3. Национальный цифровой ресурс «Руко́нт» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://rucont.ru/catalog>

6.4.4. Информационно-правовой портал «Гарант» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://www.garant.ru>

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

Для проведения производственной технологической практики в качестве материально-технического обеспечения используются аудитории ФГБОУ ВО Самарский ГАУ, помещения базовых предприятий Самарской области, а также персональные компьютеры в компьютерных классах технологического факультета с подключением к Internet, с доступом к информационно-справочным системам «Гарант», «Консультант Плюс», национальному цифровому ресурсу «Руко́нт» и др.

№ п./п	Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущей и промежуточной аттестации ауд. 627 446442, Самарская область, г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5	Аудитория на 52 посадочных места, укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья, учебная доска, трибуна) и техническими средствами обучения (проектор, экран).
2	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и	Аудитория на 14 посадочных мест, укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья, учебная доска, столы

№ п./п	Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
	индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, ауд. 622 446442, Самарская область, г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5	для размещения лабораторного оборудования: шкаф сушильный СНОЛ 24/200; сушилка инфракрасная, центрифуга ОПН-8; сахариметр универсальный СУ-5; влажномер ММ-2R; весы, комплект лабораторной посуды; центрифуга; муфельная лабораторная печь СНОЛ; бинокулярный микроскоп МБС-10; электроплитка; термометры с диапазоном измерения температуры 0...200 оС; баня водяная многоместная ЛАБ-ТБ-6; сериализатор, весы электронные; измельчитель Waring 8010 s; рефрактометр).
3	Помещение для самостоятельной работы, ауд. 3310а (читальный зал) 446442, Самарская область, г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Спортивная, д. 8А	Аудитория на 6 посадочных мест, укомплектованное специализированной мебелью (компьютерные столы, стулья) и оснащенное компьютерной техникой (6 рабочих станций), подключенной к сети «Интернет» и обеспечивающей доступ в электронную информационно- образовательную среду университета, проектор EPSON H720D, экран. Microsoft Windows 7 Профессиональная 6.1.7601 Service Pack 1, номер лицензии 62864697 от 23.12.2013 тип лицензии Academic; Microsoft Office стандартный 2013, лицензия № 62864697 от 23.12.2013; Kaspersky Endpoint Security для бизнеса Стандартный Russian Edition, № 0B00-191114-151848-387-103 с 14.11.2019 до 19.01.2022; 7 zip (свободный доступ); Система трёхмерного моделирования КОМПАС-3D версия V20; (Лицензия на 50 мест), договор №АС165 от 10.09.2021г); 1СПредприятие 8.3; лицензионный договор №1803 от 11.07.2013 - Справочно-правовая система «Гарант»; договор №866 о взаимном сотрудничестве от 01 сентября 2015 года; справочно-правовая система Консультант Плюс, договор поставки № 6450 от 01.07.2015 г.
4	Помещение для хранения и профи- лактического обслуживания учебного оборудования, ауд.629. 446442, Самарская область, г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5	Помещение, укомплектованное специализированной мебелью: стеллажи, шкаф, стулья аудиторные, столы для размещения лабораторного оборудования, ноутбук Emachines E525 series, ноутбук RoverBook Nautilus Z 500 WH. Общесистемное ПО: - Microsoft Windows 7 Профессиональная 6.1.7601 Service Pack 1, номер лицензии 62864697 от 23.12.2013 тип лицензии

№ п./п	Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
		Academic; - Microsoft Office стандартный 2013 v.15.0.4420.1017, лицензия № 62864697 от 23.12.2013; - Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition, № 0B00-191114-151848-387-103 с 14.11.2019 до 19.01.2022 г.

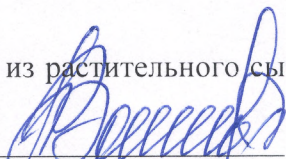
8 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Оценочные материалы представлены отдельным документом в составе
ОПОП ВО

Программа производственной технологической практики составлена с учетом требований Федерального Государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО)

Программу практики разработал:

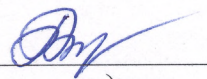
Доцент кафедры «Технология производства и экспертиза продуктов из растительного сырья», канд. с.-х. наук, доцент Волкова А.В.


подпись

Рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Технология производства и экспертиза продуктов из растительного сырья» «4» апреля 2025 г., протокол № 1.

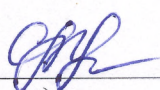
Заведующий кафедрой

канд. с.-х. наук, доцент О.А. Блинова


подпись

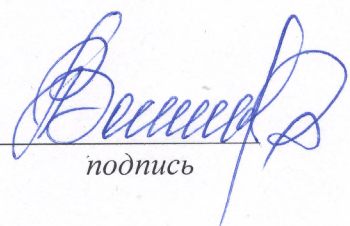
СОГЛАСОВАНО:

Председатель методической комиссии
канд. техн. наук, доцент С.П. Кузьмина

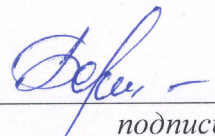

подпись

Руководитель ОПОП ВО

канд. с.-х. наук, доцент А.В. Волкова


подпись

И. о. начальника УМУ М.В. Борисова


подпись

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Самарский государственный аграрный университет»

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной,
воспитательной работе и молодежной
политике Ю.З. Кирова



Ю.З. Кирова
«*28*» *мая* 2025 г.

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа

Направление подготовки: 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья.

Профиль: Технология продуктов питания из растительного сырья.

Название кафедры: Технология производства и экспертиза продуктов из растительного сырья

Квалификация: магистр

Формы обучения: очная, заочная

1 ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ

Цель практики – формирование у обучающихся системы компетенций, направленных на углубление и закрепление теоретических знаний, овладение умениями и навыками на завершающем этапе эксперимента по выбранной теме выпускной квалификационной работы, приобретение выпускниками профессионального опыта, проверки их готовности для самостоятельного выполнения комплексных задач профессиональной деятельности.

Задачами производственной преддипломной практики, в том числе научно-исследовательской работы являются:

- углубление и закрепление теоретических знаний и умений, общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в области научно-исследовательской и проектно-технологической деятельности, полученных обучающимися в процессе обучения;
- проведение анализа данных литературы и информационных источников за последние пять лет по теме выпускной квалификационной работы в области технологии производства и контроля качества продуктов из растительного сырья;
- закрепление умений и навыков организации и проведения научного исследования, подготовки научных выступлений и публикаций;
- обработка результатов исследований с применением методов статистической обработки экспериментальных данных;
- разработка и обоснование предлагаемой безопасной и экономически эффективной технологии производства высококачественных продуктов питания из растительного сырья;
- разработка мероприятий по контролю качества продуктов питания из растительного сырья.

2. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Производственная практика Б2.В.01 (П) «Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа» проводится в соответствии с учебным планом и графиком учебного процесса. Практика относится к обязательной части Блока 2 «Практика» учебного плана.

Для прохождения практики необходимы знания, полученные при изучении следующих дисциплин, предусмотренных учебным планом подготовки магистрантов по направлению подготовки: 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, профиль: Технология продуктов питания из растительного сырья.

Дисциплины (модули) обязательной части: Иностранный язык в профессиональной деятельности, информационные технологии в науке и производстве, научные основы моделирования и проектирования продуктов питания из растительного сырья, физико-химические и биохимические свойства растительного сырья, теория и организация научных исследований, управле-

ние качеством продуктов питания из растительного сырья, деловые коммуникации, современные подходы в организационно-управленческой деятельности, бизнес-планирование на перерабатывающих предприятиях, санитарно-пищевая безопасность продуктов питания из растительного сырья, инновационные технологии продуктов питания из растительного сырья, культура профессиональной деятельности и педагогические технологии, технологии национальных продуктов питания, холодильные технологии продуктов питания, товароведение продуктов растительного происхождения, сенсорный анализ продуктов питания, методы исследований в технологии продуктов питания из растительного сырья, стандартизация и сертификация продуктов питания из растительного сырья, проектирование технологических процессов пищевых производств, современные пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания.

Дисциплины, формируемые участниками образовательных отношений: Биотехнологии при производстве продуктов питания из растительного сырья, тара и упаковка для продуктов питания растительного происхождения, современные технологии производства хлеба, хлебобулочных и макаронных изделий, инновационные технологии производства напитков, оборудование для комплексной переработки растениеводческой продукции.

Дисциплины по выбору: Функциональные пищевые ингредиенты и добавки, технология сушки продуктов питания растительного происхождения, современная технология консервов и пищеконцентратов, современная технология производства продуктов детского питания.

Факультативные дисциплины: продукты питания из дикорастущего растительного сырья, современные технологии производства растительных масел.

Необходимыми условиями для прохождения преддипломной практики являются входные знания, умения, навыки и компетенции обучающегося:

Знать:

- особенности поведения и мотивации людей различного социального и культурного происхождения в процессе взаимодействия с ними, опираясь на знания причин появления социальных обычаев и различий в поведении людей.

- имеющийся опыт в соответствии с задачами саморазвития.

- методы разработки эффективной стратегии, инновационной политики и конкурентоспособные концепции предприятия;

- основные методы и способы решения задач по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения;

- основные методы моделирования продуктов питания из растительного сырья;

- методы организации научно-исследовательских работ при производстве продуктов питания из растительного сырья;

- методы контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья;

- конструктивные особенности и особенности эксплуатации технологического оборудования, применяемого при производстве продуктов питания из растительного сырья;

- методы и способы разработки бизнес-планов и выполнения технико-экономических обоснований модернизации производства продуктов питания из растительного сырья.

Уметь:

- анализировать проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними;

- разрабатывать стратегию достижения поставленной цели как последовательность шагов, предвидя результат каждого из них и оценивая их влияние на внешнее окружение планируемой деятельности и на взаимоотношения участников этой деятельности;

- разрабатывать концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы, формулируя цель, задачи, актуальность, значимость (научную, практическую, методическую и иную в зависимости от типа проекта), ожидаемые результаты и возможные сферы их применения;

- анализировать методы и способы решения задач по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения;

- видеть образ результата деятельности и планировать последовательность шагов для достижения данного результата;

- формировать план-график реализации проекта в целом и план контроля его выполнения;

- учитывать в своей социальной и профессиональной деятельности интересы, особенности поведения и мнения (включая критические) людей, с которыми работает/взаимодействует, в том числе посредством корректировки своих действий;

- планировать командную работу, распределять поручения и делегировать полномочия членам команды. Организовывать обсуждение разных идей и мнений;

- писать, письменно переводы и редактировать различные академические тексты (рефераты, обзоры, статьи и т.д.). Демонстрирует интегративные умения, необходимые для эффективного участия в академических и профессиональных дискуссиях;

- анализировать и оценивать риски при управлении качеством продуктов питания, применять современные методы и разрабатывает новые технологические решения для управления качеством продуктов питания.

- разрабатывать новые виды продуктов питания из растительного сырья;

- использовать методы проектирования технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья

- подбирать существующее технологическое оборудование для совершенствования существующих и реализации новых технологических решений при производстве продуктов питания из растительного сырья;

- осуществлять контроль качества и безопасность полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья;
- формулировать результаты, полученные в ходе решения научно-исследовательских и научно-производственных работ;
- разрабатывать бизнес-планы по модернизации производства продуктов питания из растительного сырья;
- проводить технико-экономическое обоснование модернизации производства продуктов питания из растительного сырья.

Владеть:

- навыками поиска вариантов решения поставленной проблемной ситуации на основе доступных источников информации;
- навыками использования информационных ресурсов, научной, опытно-экспериментальной и приборной базы для проведения научно-исследовательских и научно-производственных работ;
- навыками определения в рамках выбранного алгоритма вопросы (задачи), подлежащие дальнейшей разработке. Предлагать способы их решения;
- навыками представления публично результатов проекта (или отдельных его этапов) в форме отчетов, статей, выступлений на научно-практических семинарах и конференциях.
- навыками преодоления возникающих в команде разногласий, споров и конфликтов на основе учета интересов всех сторон.
- методами разработки новых технологических решений, технологий производства новых видов продуктов питания из растительного сырья;

Преддипломная практика проводится в 4 семестре на 2 курсе очной формы обучения, и во 2 сессию 3 курса в заочной форме обучения.

Общая трудоемкость учебной практики составляет 12 зачетных единиц (432 часа). Форма аттестации – зачет с оценкой.

Производственная преддипломная практика является составной частью основной образовательной программы подготовки магистра и является завершающим этапом теоретического и практического обучения.

На основе производственной преддипломной практики базируется государственная итоговая аттестация выпускников, которая включает в себя сдачу государственного экзамена и защиту выпускной квалификационной работы.

3 КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ / ОЖИДАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ЗАВЕРШЕНИИ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

Процесс прохождения практики направлен на формирование следующих компетенций (в соответствии с ФГОС и требованиями к результатам освоения ОПОП):

Карта формирования компетенций

Код и Наименование компетенций	Код и наименование индикаторы достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения
УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	ИД-1. - Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними.	Знает основные законы построения технологического процесса; Умеет выявлять составляющие и связи между отдельными этапами технологического процесса производства продукта; Владеет навыком проведения анализа системы и выявления проблемной ситуации .
	ИД-2. - Осуществляет поиск вариантов решения поставленной проблемной ситуации на основе доступных источников информации.	Знает источники информации для осуществления поиска вариантов решения поставленной задачи. Умеет осуществлять поиск вариантов решения поставленной задачи по проектированию и моделированию продуктов питания Владеет навыком осуществления поиска информации на основе доступных источников информации.
	ИД-3. - Определяет в рамках выбранного алгоритма вопросы (задачи), подлежащие дальнейшей разработке. Предлагает способы их решения.	Знает способы решения задач по моделированию и проектированию продуктов питания. Умеет выбрать способ решения поставленной задачи. Владеет навыком определять вопросы, подлежащие дальнейшей разработке.
	ИД-4. - Разрабатывает стратегию достижения поставленной цели как последовательность шагов, предвидя результат каждого из них и оценивая их влияние на внешнее окружение планируемой деятельности и на взаимоотношения участников этой деятельности	Знает способы достижения поставленной цели по производству продукта питания. Умеет разрабатывать стратегию достижения поставленной цели по производству продукта питания. Владеет навыком планировать результат, намеченной деятельности.
УК-2 способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	ИД-1. - Разрабатывает концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы, формулируя цель, задачи, актуальность, значимость (научную, практическую, методическую и иную в зависимости от типа проекта), ожидаемые результаты и возможные сферы их применения.	Знает основные законы разработки концепции проекта в рамках обозначенной проблемы; Умеет разрабатывать концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы; Владеет навыком формулировать цель, задачи, актуальность, значимость проекта.

	ИД-2. - Способен видеть образ результата деятельности и планировать последовательность шагов для достижения данного результата.	Знает основные законы планирования результатов деятельности; Умеет планировать последовательность шагов для достижения результата; Владеет навыком планирования последовательности действий для достижения заданного результата.
	ИД-3. - Формирует план-график реализации проекта в целом и план контроля его выполнения.	Знает основные этапы проектной деятельности; Умеет формировать план-график реализации проекта; Владеет навыком составления плана-графика реализации проекта.
	ИД-4. - Организует и координирует работу участников проекта, способствует конструктивному преодолению возникающих разногласий и конфликтов, обеспечивает работу команды необходимыми ресурсами.	Знает как организовать работу участников проекта с использованием современных подходов в организационно-управленческой деятельности; Умеет разрешить разногласия и конфликты в рамках организационно-управленческой деятельности; Владеет навыками формирования необходимого набора ресурсов для решения задач организационно-управленческой деятельности.
	ИД-5. - Представляет публично результаты проекта (или отдельных его этапов) в форме отчетов, статей, выступлений на научнопрактических семинарах и конференциях.	Знает основные способы представления результатов проекта; Умеет представлять публично результаты проекта; Владеет навыком представления проекта в форме отчетов, статей, выступлений на научно-практических конференциях.
	ИД-6. - Предлагает возможные пути (алгоритмы) внедрения в практику результатов проекта (или осуществляет его внедрение).	Знает алгоритмы внедрения в практику результатов проекта; Умеет выбирать возможные пути внедрения в практику результатов проекта; Владеет навыком формулирования предложений по внедрению в производство результатов проекта. .
УК-4 Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых)	ИД-1. - Демонстрирует интегративные умения, необходимые для написания, письменного перевода и редактирования различных академических текстов (рефератов, эссе, обзоров, статей и т.д.)	Знает принципы построения перевода академических текстов; Умеет осуществлять письменный перевод и редактирование различных академических текстов; Владеет навыком перевода различных академических текстов.

языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	ИД-2 - Представляет результаты академической и профессиональной деятельности на различных научных мероприятиях, включая международные.	Знает: иностранный язык на уровне, необходимом для выполнения сообщений и докладов на изучаемом языке. Умеет: делать сообщения или доклады в том числе на иностранном языке (после предварительной подготовки). Владеет: навыками выполнения сообщений или докладов.
УК-6 Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	ИД-1. - Находит и творчески использует имеющийся опыт в соответствии с задачами саморазвития.	Знает способы нахождения и творческого использования имеющегося опыта в соответствии с задачами саморазвития и культурой в профессиональной деятельности. Умеет находить и творчески использовать имеющийся опыт в соответствии с задачами саморазвития. Владеет навыками нахождения и творческого использования имеющегося опыта в соответствии с задачами саморазвития.
	ИД-2. - Самостоятельно выявляет мотивы и стимулы для саморазвития, определяя реалистические цели профессионального роста.	Знает способы самостоятельного выявления мотивов и стимулов для саморазвития, определяя реалистические цели профессионального роста. Умеет самостоятельно выявлять мотивы и стимулы для саморазвития, определяя реалистические цели профессионального роста. Владеет навыками самостоятельного выявления мотивов и стимулов для саморазвития, определяя реалистические цели профессионального роста.
	ИД-3. - Планирует профессиональную траекторию с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности и требований рынка труда.	Знает способы планирования профессиональной траектории с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности и требований рынка труда. Умеет планировать профессиональную траекторию с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности и требований рынка труда. Владеет навыками планирования профессиональной траектории с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности и требований рынка труда.

ОПК-2 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ИД-1 _{ОПК-2} . - Демонстрирует знание основных методов и способов решения задач по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения;	Знает методы и способы решения задач по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья; Умеет применять методы и способы решения задач по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья; Владеет навыком решения задач по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья.
	ИД-2 _{ОПК-2} . - Анализирует методы и способы решения задач по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения;	Знает методы и способы решения задач по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья; Умеет анализировать методы и способы решения задач по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья; Владеет навыком решения задач по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья.
	ИД-3 _{ОПК-2} . – Применяет методы и способы решения задач по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	Знает методы и способы решения задач по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья; Умеет применять питания из растительного сырья методы и способы решения задач по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья; Владеет навыком решения задач по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья;
ОПК-3 Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	ИД-1 _{ОПК-3} . – Анализирует и оценивает риски при управлении качеством продуктов питания;	Знает нормы и регламенты проведения контролируемых работ по управлению качеством продуктов питания, Умеет анализировать и оценивать риски при управлении качеством продуктов питания из растительного сырья; Владеет навыками оформления документов для осуществления контроля управления качества и разработки новых технологических решений.

	ИД-2 _{ОПК-3} . – Применяет современные методы и разрабатывает новые технологические решения для управления качеством продуктов питания	Знает современные методы и разрабатывает новые технологические решения для управления качеством продуктов питания из растительного сырья; Умеет применять современные методы и разрабатывает новые технологические решения для управления качеством продуктов питания из растительного сырья; Владеет навыком разработки технологических решений для управления качеством продуктов питания из растительного сырья.
ОПК-4 Способен использовать методы моделирования продуктов питания из растительного сырья и проектирования технологических процессов производства продукции различного назначения	ИД-1 _{ОПК-4} . - Демонстрирует знание основных методов моделирования продуктов питания из растительного сырья;	Знает основные методы моделирования продуктов питания из растительного сырья. Умеет использовать основные методы моделирования продуктов питания; Владеет навыком применения знания основных методов моделирования продуктов питания.
	ИД-2 _{ОПК-4} . – Использует методы моделирования продуктов питания из растительного сырья;	Знает основные законы использования методов моделирования продуктов питания; Умеет использовать методы моделирования продуктов питания из растительного сырья. Владеет навыком использования методов моделирования продуктов питания.
	ИД-3 _{ОПК-4} . - Использует методы проектирования технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	Знает основные технологические процессы производства продуктов питания; Умеет использовать методы проектирования технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья; Владеет навыком использования элементов проектирования технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья.
ОПК-5 Способен проводить научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения приоритетных технологических задач	ИД-1 _{ОПК-5} . - Анализирует методы и способы решения научно-исследовательских и научно-производственных работ;	Знает методы и способы решения научно-исследовательских и научно-производственных работ по производству продуктов питания Умеет анализировать методы и способы решения научно-исследовательских и научно-производственных работ по производству продуктов питания Владеет навыками анализа методов и способов решения научно-исследовательских и научно-производственных работ по производству

		продуктов питания
	ИД-2 _{ОПК-5} . - Использует информационные ресурсы, научную, опытноэкспериментальную и приборную базу для проведения научно-исследовательских и научно-производственных работ;	Знает источники информационных ресурсов, научную и приборную базу для проведения научно-исследовательских и научно-производственных работ по производству продуктов питания Умеет использовать информационные ресурсы, научную, опытно-экспериментальную и приборную базу для проведения научно-исследовательских и научно-производственных работ по производству продуктов питания Владеет навыками использования информационных ресурсов, научной, опытно-экспериментальной и приборной базы для проведения научно-исследовательских и научно-производственных работ по производству продуктов питания
	ИД-3 _{ОПК-5} . - Формулирует результаты, полученные в ходе решения научноисследовательских и научнопроизводственных работ.	Знает задачи в научно-производственной деятельности по производству продуктов питания, требующие углубленных профессиональных знаний Умеет формулировать результаты, полученные в ходе решения научно-исследовательских и научно-производственных работ по производству продуктов питания Владеет навыками формулирования результатов, полученных в ходе решения научно-исследовательских и научно-производственных работ по производству продуктов питания
ПК-1 Способен к разработке новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.	ИД-1 _{ПК-1} Владеет методами исследования свойств технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические свойства, для придания продуктам определенных свойств;	Знает нормы и регламенты по определению основных свойств технологических добавок и улучшителей; Умеет определять и анализировать основные свойства технологических добавок и улучшителей; Владеет навыками оформления результатов по определению основных свойств технологических добавок и улучшителей.
	ИД-3 _{ПК-1} Применяет новые технологические решения при хранении продуктов питания из растительного сырья;	Знает новые технологические решения при хранении продуктов питания из растительного сырья; Умеет разрабатывать новые технологические решения при хранении продуктов питания из растительного сырья; Владеет навыками по технологическим решениям при хранении продуктов

		питания из растительного сырья.
	ИД-4 ПК-1 Разрабатывает новые технологические решения и технологии по производству новых видов продуктов питания из растительного сырья с заданным составом и свойствами;	Знает новые технологические решения и технологии по производству новых видов продуктов питания из растительного сырья; Умеет разрабатывать новые технологические решения и технологии по производству новых видов продуктов питания из растительного сырья; Владеет навыком разработки новых технологических решений и технологии по производству новых видов продуктов питания из растительного сырья.
	ИД-5 ПК-1 Разрабатывает бизнес-планы и проводит технико-экономическое обоснование по реализации проектов модернизации производства продуктов питания из растительного сырья;	Знает основные параметры экономической оценки производства продукта питания; Умеет рассчитывать основные показатели экономической эффективности производства продукта питания. ; Владеет навыком расчета себестоимости и основных показателей экономической эффективности производства продукта питания.
	ИД-6 ПК-1 Владеет методами проведения расчетов при проектировании пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков;	Знает методы проведения расчетов по производству продуктов для проектировании технологических линий, цехов, отдельных участков. Умеет разрабатывать план производства продуктов для проведения расчетов при проектировании пищевых производств; Владеет навыками проведения расчетов при проектировании пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков
	ИД-7 ПК-1 Осуществляет технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья;	Знает прогрессивные методы эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья. Умеет проводить технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья; Владеет методами подбора оборудования и выполнения технологических компоновок для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья.

	ИД-8 ПК-1 Использует цифровые и информационные технологии при разработке новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.	Знает цифровые и информационные технологии при разработке новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья; Умеет использовать цифровые и информационные технологии при разработке новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья; Владеет навыком применения цифровых и информационных технологий при разработке технологической инструкции для продуктов питания из растительного сырья
ПК-2. Способен к организации контроля выпуска продукции, соответствующей требованиям технических регламентов, стандартов (технических условий), утвержденным образцам (эталонам) и технической документацией, условиям поставок и договоров	ИД-1 ПК-2 Анализирует причины возникновения дефектов пищевой продукции из растительного сырья;	Знает причины возникновения дефектов продуктов питания из растительного сырья; Умеет анализировать причины возникновения дефектов пищевой продукции из растительного сырья; Владеет навыком выявления причины возникновения дефектов при оценке хлебопекарных свойств пшеничной муки.
	ИД-2 ПК-2 Разрабатывает корректировочные мероприятия по устранению дефектов пищевой продукции из растительного сырья.	Знает корректировочные мероприятия по устранению дефектов пищевой продукции из растительного сырья; Умеет разрабатывать корректировочные мероприятия по устранению дефектов продуктов питания из растительного сырья; Владеет навыком корректировки мероприятий по устранению дефектов продуктов питания из растительного сырья.

4 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Общая трудоемкость практики составляет 12 зачетных единиц 432 часа.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды работ на практике, включая самостоятельную работу обучающихся и трудоемкость	Формы текущего контроля
1.	Подготовительный этап	Инструктаж по технике безопасности. Ознакомление с заданием на практику, согласование календарного графика прохождения практики с руководителем от академии и предприятия/организации (при наличии). Постановка цели и задач перед обучающимися по практике, связанными с проведением научных исследований по теме выпускной квалификационной работы (18).	УО, ПО
2.	Проведение обзора отечественной и зарубежной литературы, электронных информационных ресурсов	Проведение обзора отечественной и зарубежной литературы, электронных информационных ресурсов по теме выпускной квалификационной работы за последние пять лет, связанной с вопросами проектировании и реализации экологически безопасных и экономически эффективных технологий производства и контроля качества продуктов питания из растительного сырья (54).	УО, ПО
3.	Постановка опытов в условиях лабораторий с проведением различных технологических анализов.	Составление схемы опыта, подбор методик и проведение исследований по индивидуальному графику при проведении опытов по технологии производства продуктов питания из растительного сырья. Выработка модельных образцов продукции в соответствии со схемой проведения исследований (162).	УО, ПО
4.	Систематизация, обработка и описание экспериментальных данных	Обработка результатов исследований с применением методов статистической обработки экспериментальных данных. Систематизация и описание данных исследований. Закрепление умений и навыков организации и проведения научного исследования, изложения полученных результатов исследований в виде отчета, научных выступлений и публикаций. Приобретение опыта аргументации собственных выводов и предложений, сделанных в процессе исследования, и участия в их критическом обсуждении (108).	УО, ПО
		Разработка и экономическое обоснование предлагаемой технологии производства экологически безопасных высококачественных продуктов питания из растительного сырья, а также повышения эффективности целевого использования сырья растительного происхождения (в соответствии с темой магистерской диссертации) (45).	УО, ПО
5.	Заключительный этап	Подготовка отчета по практике. Представление написанного отчета и дневника на кафедру на проверку научному руководителю и защита его на комиссии (45).	УО, ПО

Формы и методы текущего контроля:

УО – устный опрос; ПО – письменный отчет.

5 УЧЕБНО_МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

В процессе прохождения практики должны применяться образовательные, научно-исследовательские и научно-производственные технологии.

Образовательные технологии при прохождении практики могут включать в себя: инструктаж по технике безопасности; экскурсия по организации; первичный инструктаж на рабочем месте; наглядно-информационные технологии (материалы выставок, стенды, плакаты, альбомы и др.); использование библиотечного фонда; организационно-информационные технологии (присутствие на собраниях, совещаниях, «планерках», нарядах и т.п.); вербально-коммуникационные технологии (интервью, беседы с руководителями, специалистами, работниками массовых профессий предприятия (учреждения, жителями населенных пунктов); наставничество (работа в период практики в качестве ученика опытного специалиста); информационно-консультационные технологии (консультации ведущих специалистов); информационно-коммуникационные технологии (информация из Интернет, e-mail и т.п.); информационные материалы радио и телевидения; аудио- и видеоматериалы; работу в библиотеке (уточнение содержания учебных и научных проблем, профессиональных и научных терминов, экономических и статистических показателей); изучение содержания национальных стандартов по оформлению отчетов о научно-исследовательской работе и т.п.

Научно-производственные технологии при прохождении практики могут включать в себя: инновационные технологии, используемые в организации, изучаемые и анализируемые обучающимися в ходе практики; эффективные традиционные технологии, используемые в организации, изучаемые и анализируемые обучающимися в ходе практики; консультации ведущих специалистов по использованию научно-технических достижений.

Научно-исследовательские технологии при прохождении практики могут включать в себя: определение проблемы, объекта и предмета исследования, постановку исследовательской задачи; разработку инструментария исследования; наблюдения, измерения, фиксация результатов; сбор, обработка, анализ и предварительную систематизацию фактического и литературного материала; использование информационно-аналитических компьютерных программ и технологий; прогноз развития ситуации (функционирования объекта исследования); использование информационно-аналитических и проектных компьютерных программ и технологий; систематизация фактического и литературного материала; обобщение полученных результатов; формулирование выводов и предложений по общей части программы практики; экспертизу результатов практики (предоставление материалов дневника и отчета о практике; оформление отчета о практике).

Проведение и сопровождение производственной преддипломной практики регламентировано руководящими документами: ФГОС ВО по направлению подготовки: 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья.

(профиль: технология продуктов питания из растительного сырья) и «Положение о практике обучающихся» (СМК 04-88-2023).

Учебно-методическим обеспечением самостоятельной работы обучающихся на производственной преддипломной практике являются:

1. Учебная литература по освоенным ранее профильным дисциплинам;
2. Методические разработки для обучающихся, определяющие порядок прохождения и содержание производственной преддипломной практики.

Реализация ОПОП в части проведения практики обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, сформированного по полному перечню основной профессиональной образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Самостоятельная работа обучающихся во время прохождения практики включает работу с научной, учебной и методической литературой, с конспектами лекций, работой в ЭБС. Для самостоятельной работы обучающиеся могут пользоваться ресурсами сети Интернет, электронной библиотекой вуза и к информационно-справочным системам (Гарант, Консультант Плюс).

Руководитель преддипломной практики в период прохождения практики:

- консультирует по вопросам использования статистических материалов, нормативно-законодательных источников;
- помогает в подборе необходимых периодических изданий;
- оказывает методическую помощь по вопросам сбора информационного материала на месте базы практики.

При прохождении практики **обучающийся должен:**

- явиться на практику в срок, установленный учебным планом;
- добросовестно и качественно выполнять задания, предусмотренные программой практики;
- соблюдать правила внутреннего распорядка предприятия (организации);
- систематически вести записи по работе, содержание и результаты выполнения заданий;
- подготовиться к аттестации по производственной практике в соответствии с программой.

Производственная преддипломная практика проводится на рабочих местах кафедры «Технология производства и экспертиза продуктов из растительного сырья» технологического факультета ФГБОУ ВО Самарский ГАУ под руководством научного руководителя ВКР, что способствует формированию у обучающихся знаний и умений, закрепление приобретенных компетенций и практических навыков по обработке экспериментальных данных, систематизации и описанию данных исследований; разработке и экономическому обоснованию предлагаемой технологии производства продуктов питания из растительного сырья с высокими потребительскими свойствами.

Перед началом практики уточняется ее программа в зависимости от места прохождения практики, а также календарный план под руководством руководителя преддипломной практики.

Для руководства практикой, проводимой на предприятиях (в учреждениях, организациях), назначаются руководитель практики от университета из числа преподавателей кафедры «Технология производства и экспертиза продуктов из растительного сырья». В организации, в которой обучающийся проходит практику, ему назначается руководитель практики от предприятия, осуществляющий методическое руководство и контролирующий процесс овладения обучающимся-практикантом современными методами сбора, обработки, анализа и обобщения информации, необходимой для написания отчета о производственной преддипломной практике.

6 ОСНОВНАЯ, ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА, ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ И РЕСУРСЫ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»

6.1 Основная литература:

6.1.1. Автоматизированное проектирование сложных многокомпонентных продуктов питания : учебное пособие / Е.И. Муратова, С.Г. Толстых, С.И. Дворецкий, О.В. Зюзина, Д.В. Леонов. – Тамбов : Изд-во ФГБОУ ВПО «ТГТУ», 2011. – 80 с. – Режим доступа: <https://www.tstu.ru/book/elib/pdf/2011/muratova-a.pdf>

6.1.2 Алексеев, Г. В. Математические методы в пищевой инженерии : учебное пособие / Г. В. Алексеев, Б. А. Вороненко, Н. И. Лукин. – Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-1348-5. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/168439>

6.1.3 Волкова, А. В. Научные основы моделирования и проектирования продуктов питания из растительного сырья : учебное пособие / А. В. Волкова. — Самара : СамГАУ, 2023. — 137 с. — ISBN 978-5-88575-698-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/324749>

6.1.4 Гаврилова, Н. Б. Технология продуктов из растительного сырья для специализированного питания : учебное пособие / Н. Б. Гаврилова, С. А. Коновалов. – Омск : Омский ГАУ, 2018. – 194 с. – ISBN 978-5-89764-728-6. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/111403>.

6.1.5 Рензьева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия : учебное пособие / Т. В. Рензьева. 2-е изд., стер.— Санкт-Петербург : Лань, 2020. 360 с. ISBN 978-5-8114-4989-7. Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. URL: <https://e.lanbook.com/book/130191>

6.1.6. Романюк, Т. И. Методы исследования сырья и продуктов растительного происхождения (теория и практика) : учебное пособие / Т. И. Романюк, А. Е. Чусова, И. В. Новикова. – Воронеж : ВГУИТ, 2014. – 160 с. – ISBN 978-5-00032-075-4. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/71662>

6.1.7. Методы исследований в технологии продуктов питания из растительного сырья : учебное пособие / составители А. В. Волкова [и др.]. — Самара : СамГАУ, 2023. 155 с. Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. URL: <https://e.lanbook.com/book/392546> .

6.1.8. Ищенко, А. В. Современные методы исследования сырья и продуктов питания : учебное пособие / А. В. Ищенко, И. А. Сибирцева. — Донецк : ДонНУЭТ имени Туган-Барановского, 2023. 214 с. Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. URL: <https://e.lanbook.com/book/403919>

6.1.9. Рензеева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия : учебное пособие / Т. В. Рензеева. – 2-е изд., стер. – Санкт-Петербург : Лань, 2020. – 360 с. – ISBN 978-5-8114-4989-7. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/130191>

6.1.10. Кутырев, Г. А. Контроль качества продуктов питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Г. А. Кутырев, Е. В. Сысоева. — Казань : КНИТУ, 2012. — 84 с. — ISBN 978-5-7882-1308-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/73284>

6.1.11. Маюрникова, Л.А. ХАССП на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л.А. Маюрникова, Г.А. Губаненко, А.А. Кокшаров. – Электрон. дан. – Санкт-Петербург : Лань, 2019. – 196 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/111885>.

6.1.12. Омаров, Р. С. Пищевые добавки : учебное пособие для вузов / Р. С. Омаров, О. В. Сычева, С. Н. Шлыков. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 64 с. URL: <https://e.lanbook.com/book/165807>

6.2 Дополнительная литература:

6.2.1. Бурова, Т. Е. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания : учебник / Т. Е. Бурова. - Санкт-Петербург : Лань, 2020. - 364 с. - ISBN 978-5-8114-3968-3.- Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/130155>.

6.2.2 Гаврилова, Н. Б. Технология продуктов из растительного сырья для специализированного питания : учебное пособие / Н. Б. Гаврилова, С. А. Коновалов. – Омск : Омский ГАУ, 2018. – 194 с. – ISBN 978-5-89764-728-6. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/111403>.

6.2.3. Губаненко, Г. А. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания : учебное пособие / Г. А. Губаненко, Т. Л. Камоза. — Красноярск : СФУ, 2019. — 196 с. —URL: <https://e.lanbook.com/book/157641>.

6.2.4. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для магистров [Электронный ресурс]: учебник / Н. И. Дунченко, М. П. Щетинин, В. С. Янковская. – 2-е изд., стер. – Санкт-Петербург : Лань, 2020. – 244 с. – ISBN 978-5-8114-4999-6. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/130478>

6.2.5. Лисин, П. А. Компьютерное моделирование производственных процессов в пищевой промышленности : учебное пособие / П. А. Лисин. – Санкт-Петербург : Лань, 2021. – 256 с. – ISBN 978-5-8114-1984-5. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/168908>

6.2.6. Щербакова, Е. В. Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами / Е. В. Щербакова, А. А. Варивода, Е. А. Ольховатов. Санкт-Петербург : Лань, 2023. 140 с. ISBN 978-5-507-46125-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/327293>

6.2.7. Маюрникова, Л.А. ХАССП на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л.А. Маюрникова, Г.А. Губаненко, А.А. Кокшаров. – Электрон. дан. – Санкт-Петербург : Лань, 2019. – 196 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/111885>.

6.2.8. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для магистров [Электронный ресурс] : учебник / Н. И. Дунченко, М. П. Щетинин, В. С. Янковская. – 2-е изд., стер. – Санкт-Петербург : Лань, 2020. – 244 с. – ISBN 978-5-8114-4999-6. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/130478>.

6.2.9. Магомедов, Г. О. Технологии продуктов питания из растительного сырья: мучные кондитерские изделия [Электронный ресурс]: учебное пособие / Г. О. Магомедов, И. В. Плотникова, Т. А. Шевякова. – Воронеж : ВГУИТ, 2018. — 147 с. — ISBN 978-5-00032-346-5. // Лань : электронно-библиотечная система. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/117798>.

6.2.10. Дубровин С. Ю. Практикум по дисциплине "Современные пищевые и биологически активные добавки" [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / С.Ю. Дубровин, Б.Ф. Петров, Е.В. Лукина. – Электрон. дан. – СПб.: Лань, 2024. – 195 с. – Режим доступа: <https://reader.lanbook.com/book/464963#3>.

6.2.11. Камоза Т. Л., Сафронова Т. Н., Губаненко Г. А., Ивлева С. В. Высокотехнологичные производства в общественном питании [Электронный ресурс]: Учебное пособие / Т.Л. Камоза, Т.Н. Сафронова, Г.А. Губаненко, С.В. Ивлева. – Красноярск: Сиб. федер. ун-т. Электрон. дан. – СПб.: Лань, 2018. – 96 с. – Режим доступа: <https://reader.lanbook.com/book/157642#3>.

6.2.12. Практикум по технологии отрасли (технология хлебобулочных изделий) : учебное пособие / Е. И. Пономарева, С. И. Лукина, Н. Н. Алехина, Т. Н. Малютина. – 2-е изд., стер. – Санкт-Петербург : Лань, 2017. – 316 с. –

ISBN 978-5-8114-1774-2. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/93006>.

6.2.13. Гришина, Е. С. Технология хлебопекарного производства : учебное пособие / Е. С. Гришина. – Омск : Омский ГАУ, 2020. – 175 с. – ISBN 978-5-89764-865-8. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/153560>

6.3 Программное обеспечение:

- 6.3.1. Microsoft Windows 7 Профессиональная 6.1.7601 Service Pack 1;
- 6.3.2. Microsoft Windows SL 8.1 RU AE OLP NL;
- 6.3.3. Microsoft Office Standard 2010;
- 6.3.4. Microsoft Office стандартный 2013;
- 6.3.5. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - стандартный Russian Edition;
- 6.3.6. WinRAR:3.x: Standard License – educational –EXT;
- 6.3.7. 7 zip (свободный доступ).

6.4 Перечень информационно-справочных систем и профессиональных баз данных:

6.4.1 РОССТАНДАРТ Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://www.gost.ru/portal/gost/>

6.4.2. Справочная правовая система «Консультант Плюс» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.consultant.ru>

6.4.3. Национальный цифровой ресурс «Руко́нт» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://rucont.ru/catalog>

6.4.4. Информационно-правовой портал «Гарант» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://www.garant.ru>

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

Для проведения производственной преддипломной практики в качестве материально-технического обеспечения используются научные лаборатории ФГБОУ ВО Самарский ГАУ, базовых предприятий Самарской области для проведения практик, а также персональные компьютеры в компьютерных классах технологического факультета с подключением к Internet, с доступом к информационно-справочным системам «Гарант», «Консультант Плюс», национальному цифровому ресурсу «Руко́нт» и др.

При проведении исследований по определению основных показателей качества продуктов питания из растительного сырья, обучающимся рекомен-

дуются использовать лабораторное оборудование кафедры «Технология производства и экспертиза продуктов из растительного сырья».

№ п./п	Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущей и промежуточной аттестации ауд. 627 446442, Самарская область, г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5	Аудитория на 52 посадочных места, укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья, учебная доска, трибуна) и техническими средствами обучения (проектор, экран).
2	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, ауд. 622 446442, Самарская область, г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5	Аудитория на 14 посадочных мест, укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья, учебная доска, столы для размещения лабораторного оборудования: шкаф сушильный СНОЛ 24/200; сушилка инфракрасная, центрифуга ОПН-8; сахариметр универсальный СУ-5; влагомер ММ-2R; весы, комплект лабораторной посуды; центрифуга; муфельная лабораторная печь СНОЛ; бинокулярный микроскоп МБС-10; электроплитка; термометры с диапазоном измерения температуры 0...200 оС; баня водяная многоместная ЛАБ-ТБ-6; ссерилизатор, весы электронные; измельчитель Waring 8010 s; рефрактометр).
	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущей и промежуточной аттестации ауд. 603 446442, Самарская область, г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5	Аудитория на 12 посадочных мест, укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья, учебная доска, столы для размещения лабораторного оборудования: тестомесилка лабораторная, шкаф расстоечный хлебопекарный, лабораторный, Печь хлебопекарная лабораторная, печь хлебопекарная ХПЭ).
3	Помещение для самостоятельной работы, ауд. 3310а (читальный зал) 446442, Самарская область, г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Спортивная, д. 8А	Аудитория на 6 посадочных мест, укомплектованное специализированной мебелью (компьютерные столы, стулья) и оснащенное компьютерной техникой (6 рабочих станций), подключенной к сети «Интернет» и обеспечивающей доступ в электронную информационно-образовательную среду университета,

№ п./п	Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
		проектор EPSON H720D, экран. Microsoft Windows 7 Профессиональная 6.1.7601 Service Pack 1, номер лицензии 62864697 от 23.12.2013 тип лицензии Academic; Microsoft Office стандартный 2013, лицензия № 62864697 от 23.12.2013; Kaspersky Endpoint Security для бизнеса Стандартный Russian Edition, № 0B00-191114-151848-387-103 с 14.11.2019 до 19.01.2022; 7 zip (свободный доступ); Система трёхмерного моделирования КОМПАС-3D версия V20; (Лицензия на 50 мест), договор №АС165 от 10.09.2021г); 1СПредприятие 8.3; лицензионный договор №1803 от 11.07.2013 - Справочно-правовая система «Гарант»; договор №866 о взаимном сотрудничестве от 01 сентября 2015 года; справочно-правовая система Консультант Плюс, договор поставки № 6450 от 01.07.2015 г.
4	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, ауд.629. 446442, Самарская область, г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5	Помещение, укомплектованное специализированной мебелью: стеллажи, шкаф, стулья аудиторные, столы для размещения лабораторного оборудования, ноутбук Emachines E525 series, ноутбук RoverBook Nautilus Z 500 WH. Общесистемное ПО: - Microsoft Windows 7 Профессиональная 6.1.7601 Service Pack 1, номер лицензии 62864697 от 23.12.2013 тип лицензии Academic; - Microsoft Office стандартный 2013 v.15.0.4420.1017, лицензия № 62864697 от 23.12.2013; - Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition, № 0B00-191114-151848-387-103 с 14.11.2019 до 19.01.2022 г.

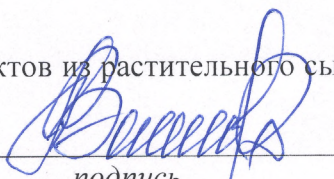
8 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Оценочные материалы представлены отдельным документом в составе
ОПОП ВО

Программа производственной преддипломной практики составлена с учетом требований Федерального Государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО)

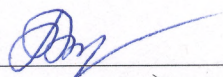
Программу практики разработал:

Доцент кафедры «Технология производства и экспертиза продуктов из растительного сырья», канд. с.-х. наук, доцент Волкова А.В.


подпись

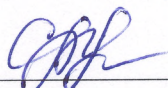
Рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Технология производства и экспертиза продуктов из растительного сырья» «24» апреля 2025 г., протокол № 8.

Заведующий кафедрой
канд. с.-х. наук, доцент О.А. Блинова

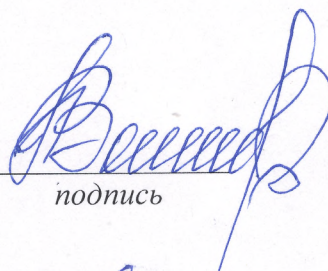

подпись

СОГЛАСОВАНО:

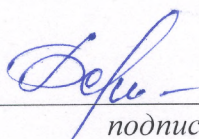
Председатель методической комиссии
канд. техн. наук, доцент С.П. Кузьмина


подпись

Руководитель ОПОП ВО
канд. с.-х. наук, доцент А.В. Волкова


подпись

И. о. начальника УМУ М.В. Борисова


подпись