



## **1 ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ**

Программа практики разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» (уровень бакалавриата).

Цель практики - формирование и развитие профессиональных знаний в сфере производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, закрепление полученных теоретических знаний по дисциплинам направления и специальным дисциплинам бакалавриата, овладение необходимыми профессиональными компетенциями по профилю подготовки.

Научно-исследовательская работа является важным компонентом профессиональной подготовки к научной деятельности и представляет собой вид практической деятельности бакалавров по получению навыков самостоятельного проведения экспериментальных исследований с участием в выполнении конкретных научных разработок.

Основными задачами производственной практики (научно-исследовательская работа) являются:

1. Сбор необходимых материалов для подготовки и написания выпускной квалификационной работы;
2. Овладение методами исследования и проведения экспериментальных работ;
3. Овладение методами анализа и обработки экспериментальных данных;
4. Подготовка тезисов доклада к выступлению на научной конференции или статьи для опубликования;
5. Изучение требований к оформлению нормативной, научно-технической документации.

## **2 МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО**

Производственная практика (научно-исследовательская работа) проводится в соответствии с учебным планом и графиком учебного процесса. Практика относится к обязательной части Блока 2 Практики (Б2.О.03(П)).

Для освоения производственной практики необходимы знания и умения, полученные при прохождении учебных и производственных практик.

Производственная практика (научно-исследовательская работа) является составной частью основной профессиональной образовательной программы подготовки бакалавра и является основой для написания выпускной квалификационной работы, а также прохождения преддипломной практики.

### 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 по дисциплине

Код и Наименование компетенций	Код и наименование индикаторы достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИД-2 <sub>УК-1</sub> . Осуществляет поиск, критический анализ и синтез информации необходимой, для решения поставленных задач.	<b>Знает</b> источники информации для проведения исследований продуктов питания растительного происхождения; <b>Умеет</b> отыскивать и анализировать и информацию, необходимую для проведения исследований продуктов питания растительного происхождения; <b>Владеет</b> навыками критического анализа и синтеза информации при проведении исследований в области производства продуктов питания растительного происхождения.
ОПК-2. Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности	ИД-1 <sub>ОПК-2</sub> Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	<b>Знает</b> существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства; <b>Умеет</b> использовать нормы и регламенты проведения работ в области производства продуктов питания из растительного сырья; <b>Владеет</b> навыками оформления специальных документов для осуществления производства продуктов питания из растительного сырья.
ОПК- 4. Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	ИД-1 <sub>ОПК-4</sub> Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции	<b>Знает</b> современные технологии производства продукции растениеводства <b>Умеет</b> обосновывать применение современных технологий производства продуктов питания растительного происхождения; <b>Владеет</b> навыками реализации современных технологий производства

		продуктов питания из растительного сырья
ОПК – 5. Готов к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	ИД-1 <sub>ОПК-5</sub> Проводит экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	<b>Знает</b> особенности организации экспериментальных исследований в области производства продуктов питания из растительного сырья; <b>Умеет</b> составлять план проведения экспериментальных исследований в области производства продуктов питания из растительного сырья; <b>Владеет</b> навыками организации экспериментальных исследований в области производства продуктов питания из растительного сырья;
ПК-3. Способен к организации ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продуктов питания из растительного сырья	ИД-2 <sub>ПК-3</sub> Использует информационные и цифровые технологии для контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья	<b>Знает</b> информационные и цифровые технологии для контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья <b>Умеет</b> использовать информационные и цифровые технологии для контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья; <b>Владеет</b> навыками использования информационных и цифровых технологий для контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья
ПК-4. Способен к управлению качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ИД-2 <sub>ПК-4</sub> Контролирует технологические параметры и режимы производства продуктов питания из растительного сырья на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации.	<b>Знает</b> технологические параметры и режимы производства продуктов питания из растительного сырья; <b>Умеет</b> контролировать параметры и режимы производства продуктов питания из растительного сырья на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации <b>Владеет</b> навыками контроля технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья
ПК-5. Способен к организации и контролю технологических операций производства винодельческой продукции	ИД-1 <sub>ПК-5</sub> Организует и планирует производство готовой винодельческой продукции.	<b>Знает</b> современные технологии производства готовой винодельческой продукции <b>Умеет</b> планировать производство готовой винодельческой продукции; <b>Владеет</b> навыками организации производства готовой винодельческой продукции

ПК-6. Способен к проведению работ по обработке и анализу научно-технической информации и результатов исследований	ИД-1ПК-6 Проводит работы по обработке и анализу научно-технической информации и результатам исследований.	<b>Знает</b> источники научно-технической информации по производству продуктов питания из растительного сырья; <b>Умеет</b> находить и анализировать научно-техническую информацию по производству продуктов питания из растительного сырья; <b>Владеет</b> навыками обработки и анализа научно-технической информации по производству продуктов питания из растительного сырья
---	---	---

#### 4 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Общая трудоемкость производственной практики (научно-исследовательская работа) составляет 3,0 зачетных единицы, 108 часов.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды работ на практике, включая самостоятельную работу и трудоемкость (в часах)	Формы текущего контроля
1.	Проведение обзора отечественной и зарубежной литературы, электронных информационных ресурсов	Химический состав, пищевая и биологическая ценность изучаемой продукции. Анализ состояния изученности рассматриваемых по теме ВКР приемов технологии на изменение технологического процесса, органолептических, физико-химических и микробиологических показателей качества продукции (27)	УО, ПО
2.	Постановка опытов в условиях лабораторий с проведением различных технологических анализов.*	Проведение исследований по индивидуальному графику при проведении опытов по технологии производства продукции растениеводства или животноводства. Выработка модельных образцов продукции в соответствии со схемой проведения исследований (36)	УО, ПО
3.	Систематизация, обработка и описание экспериментальных данных.*	Обработка результатов исследований с применением методов статистической обработки экспериментальных данных. Систематизация и описание данных исследований (27)	УО, ПО
4.	Оформление отчета по практике	Представление написанного отчета на проверку научному руководителю и защита его на комиссии (18)	ПО

\* – Разделы (этапы) реализуются в форме практической подготовки.

Формы текущего контроля: УО – устный опрос; ПО – письменный контроль.

## 5 МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ

Проведение и сопровождение производственной практики (научно-исследовательская работа) регламентировано руководящими документами: ФГОС ВО по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции и «Положение практической подготовке обучающихся» (СМК 04-88-2023).

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

1. Учебная литература по освоенным ранее профильным дисциплинам;
2. Методические разработки для обучающихся, определяющие порядок прохождения и содержание производственной научно-исследовательской практики (научно-исследовательская работа).

Реализация ОПОП ВО 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, а также анализ и обработку информации, полученной ими при прохождении производственной научно-исследовательской практики в лабораториях академии или на предприятии (организации).

Для самостоятельной работы обучающиеся могут пользоваться ресурсами сети Интернет, электронной библиотекой вуза и к информационно-справочным системам (Гарант, Консультант Плюс).

Руководитель производственной практики (научно-исследовательская работа) в период прохождения практики:

- консультирует по вопросам использования статистических материалов, нормативно-законодательных источников;
- помогает в подборе необходимых периодических изданий;
- оказывает методическую помощь по вопросам планирования и проведения исследований по теме выпускной квалификационной работы, сбора информационного материала на месте базы практики.

При прохождении практики обучающийся должен:

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

Производственная практика (научно-исследовательская работа) проводится на рабочих местах выпускающих кафедр технологического факультета ФГБОУ ВО Самарский ГАУ под руководством научного руководителя ВКР, что способствует формированию у обучающихся знаний и умений, закреплению приобретенных компетенций и практических навыков по планированию и проведению научно-исследовательской работы, обработке экспериментальных данных, разработке инновационных технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции. Перед началом практики уточняется ее программа в зависимости от места прохождения практики, а также календарный план под руководством руководителя производственной научно-исследовательской практики.

В процессе выполнения научно-исследовательской работы, в рамках производственной практики, обучающиеся проводят активный поиск научной информации по теме проведения исследований, связанной с вопросами производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; закрепляют умения и навыки организации и проведения научного исследования, библиографической работы, подготовки научных выступлений и публикаций; проводят анализ экспериментального материала по теме выпускной квалификационной работы бакалавра; приобретают навыки владения современными информационными технологиями сбора, обработки, редактирования и представления результатов научных исследований.

При направлении в другую организацию, в которой обучающийся проходит практику, ему назначается руководитель практики от предприятия, осуществляющий методическое руководство и контролирующий процесс овладения обучающимся-практикантом современных методов сбора, обработки, анализа и обобщения информации, необходимой для написания отчета о производственной научно-исследовательской практике (научно-исследовательская работа).

## **6 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ**

**6.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» необходимых для освоения дисциплины**

### **6.1.1 Основная литература:**

1. Научно-исследовательская работа : методические указания и рекомендации / составители А. В. Волкова [и др.]. – Самара : СамГАУ, 2023. – 28 с. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/326669> (дата обращения: 23.05.2025). – Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Физико-химические методы исследований : учебное пособие / Т. Н. Романова, Л. А. Коростелева, Р. Х. Баймишев [и др.]. – Самара : СамГАУ, 2023. – 123 с. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/370169> (дата обращения: 23.05.2025). – Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Глухих, М. А. Технология хранения и переработки продукции растениеводства / М. А. Глухих. – Санкт-Петербург : Лань, 2024. – 128 с. — ISBN 978-5-507-47996-2. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/362765> (дата обращения: 23.05.2025). – Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Алексеева, М.М. Физико-химические методы исследований : практикум / Т.Н. Романова; М.М. Алексеева. – Самара : РИЦ СГСХА, 2014. – 111 с. – ISBN 978-5-88575-346-3. – URL: <https://lib.rucont.ru/efd/278943> (дата обращения: 23.05.2025)

5. Коростелева, Л.А. Технология хранения, переработки и стандартизация продукции животноводства. Ч. 2 : учебное пособие / Л.А. Коростелева., И.В. Сухова. – Самара : РИЦ СГСХА, 2014. – 347 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <http://rucont.ru/efd/286820>.

6. Технология хранения и переработки продукции растениеводства : учебное пособие / Е. В. Калмыкова, Н. Ю. Петров, О. В. Калмыкова, С. А. Мордвинкин. – Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2017. – 196 с. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/107855> (дата обращения: 23.05.2025). – Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Медведева, З. М. Технология хранения и переработки продукции растениеводства : учебное пособие / З. М. Медведева, Н. Н. Шипилин, С. А. Бабарыкина. – Новосибирск : НГАУ, 2015. – 340 с. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/71641> (дата обращения: 23.05.2025). – Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Технология переработки продукции растениеводства : Учебник для вузов / Под ред. Н.М. Личко. - М. : Колос, 2000. – 552с. [159]

9. Вобликов, Е. М. Технология элеваторной промышленности : учебник / Е. М. Вобликов. – Санкт-Петербург : Лань, 2022. – 376 с. – ISBN 978-5-8114-0971-6. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/210476> (дата обращения: 23.05.2025). – Режим доступа: для авториз. пользователей.

10. Бузоверов, С. Ю. Технология и оборудование элеваторной промышленности : учебное пособие / С. Ю. Бузоверов. – Издание 2-е, переработанное и дополненное. – Барнаул : АГАУ, 2018. – 90 с. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/137620> (дата обращения: 23.05.2025). – Режим доступа: для авториз. пользователей.

11. Миколайчик, И. Н. Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки : учебное пособие для вузов / И. Н. Миколайчик, Л. А. Морозова, Н. А. Субботина. – 2-е изд., стер. – Санкт-Петербург : Лань, 2025. – 284 с. – ISBN 978-5-507-50762-7. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/462719> (дата обращения: 23.05.2025). – Режим доступа: для авториз. пользователей.

12. Лебухов, В. И. Физико-химические методы исследования : учебник для вузов / В. И. Лебухов, А. И. Окара, Л. П. Павлюченкова ; под редакцией А. И. Окара. – 2-е изд., стер. – Санкт-Петербург : Лань, 2025. – 480 с. – ISBN 978-5-507-53198-1. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

– URL: <https://e.lanbook.com/book/478199> (дата обращения: 23.05.2025). – Режим доступа: для авториз. пользователей.

13. Фёдорова, Р. А. Биохимические особенности продуктов переработки зерна. Мука : учебное пособие / Р. А. Фёдорова. – 2-е изд. – Санкт-Петербург : СПбГАУ, 2022. – 134 с. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/258554> (дата обращения: 23.05.2025). – Режим доступа: для авториз. пользователей.

14. Толмачева, Т. А. Технология отрасли: технология кондитерских изделий : учебное пособие для вузов / Т. А. Толмачева, В. Н. Николаев. – 2-е изд., стер. – Санкт-Петербург : Лань, 2022. – 132 с. – ISBN 978-5-507-44798-5. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/243017> (дата обращения: 23.05.2025). – Режим доступа: для авториз. пользователей.

15. Ознакомительная практика : методические указания / А. В. Волкова, О. А. Блинова, Н. В. Праздничкова [и др.]. – Самара : СамГАУ, 2025. – 23 с. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/482468> (дата обращения: 23.05.2025). – Режим доступа: для авториз. пользователей.

### **6.1.2 Дополнительная литература:**

1. Макушин, А. Н. Технология хранения и переработки продукции растениеводства : методические указания и рекомендации / А. Н. Макушин, О. А. Блинова, В. А. Милюткин. – Самара : СамГАУ, 2025. – 51 с. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/458687> (дата обращения: 23.05.2025). – Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Сумачакова, А. Н. Технология хранения и переработки продукции растениеводства : учебное пособие / А. Н. Сумачакова. – Горно-Алтайск : ГАГУ, 2023. – 68 с. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/355688> (дата обращения: 23.05.2025). – Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Белкина, Р. И. Технология хранения и переработки продукции растениеводства (практикум) : учебное пособие / Р. И. Белкина, В. М. Губанова, Л. И. Якубышина. – Тюмень : ГАУ Северного Зауралья, 2021. – 312 с. – ISBN 978-5-98249-137-4. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/256001> (дата обращения: 23.05.2025). – Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Оборудование перерабатывающих производств : учебное пособие / В. Н. Сысоев, С. А. Толпекин, А. В. Волкова, А. Н. Макушин. – Самара : СамГАУ, 2019. – 160 с. – ISBN 978-5-88575-555-9. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/119880> (дата обращения: 23.05.2025). – Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки : учебное пособие / А. Х. Волков, Г. Р. Юсупова, И. Т. Вафин, Н. В. Николаев. – Казань : КГАВМ им. Баумана, 2020. – 141 с. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL:

<https://e.lanbook.com/book/177642> (дата обращения: 23.05.2025). – Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Субботина, Н. А. Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки : учебное пособие / Н. А. Субботина, И. Н. Миколайчик, Л. А. Морозова. – Курган : КГСХА им. Т.С.Мальцева, 2017. – 240 с. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/159254> (дата обращения: 23.05.2025). – Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Алексеева, М.М. Физико-химические методы исследований: практикум / Т.Н. Романова, М.М. Алексеева.– Самара : РИЦ СГСХА, 2014. – 61 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <http://rucont.ru/efd/278943>.

8. Дулов, М.И. Технология хранения продукции растениеводства : практикум / А.П. Журавлев, Л.А. Журавлева, М.И. Дулов. – 2-е изд., перераб. и доп. – Самара : РИЦ СГСХА, 2013. – 295 с [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <http://rucont.ru/efd/231946>

9. Ромадина, Ю.А. Теоретические основы технологии переработки продукции растениеводства: учебное пособие / Ю А. Ромадина. А.В. Волкова. – Самара : РИЦ СГСХА, 2012. - 307 с. [131]

10. Сапожников, А. Н. Технология пищевых производств : учебное пособие / А. Н. Сапожников, А. А. Дриль, Т. Г. Мартынова. – Новосибирск : НГТУ, 2020. – 208 с. – ISBN 978-5-7782-4121-3. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/152314> (дата обращения: 23.05.2025). – Режим доступа: для авториз. пользователей.

11. 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> (дата обращения: 23.05.2025). – Режим доступа: для авториз. пользователей.

## **6.2 Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства:**

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).

## **6.3 Современные профессиональные базы данных и информационно-справочные системы:**

1. <http://pravo.gov.ru> – Официальный интернет-портал правовой информации
2. <http://www.consultant.ru> – справочная правовая система «Консультант»

Плюс»

3. <http://www.garant.ru> – Справочно-правовая система по законодательству Российской Федерации.

**6.4 Учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных программой дисциплины, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения по дисциплине и помещения для самостоятельной работы обучающихся**

№ п./п.	Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	Помещение для самостоятельной работы, ауд.3310а. <i>Самарская обл., г.Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Спортивная, д.8А</i>	Помещение 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

**7 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Оценочные материалы представлены отдельным документов в составе ОПОП ВО.

Программа практики составлена на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО).

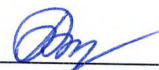
Рабочую программу разработал:  
доцент кафедры «Технология производства  
и экспертиза продуктов из растительного сырья»  
канд. с.-х. наук, Александрова Е.Г.



подпись

Рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Технология производства и экспертиза продуктов из растительного сырья» «7» мая 2026 г., протокол № 9.

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



подпись

СОГЛАСОВАНО:

Председатель методической комиссии  
технологического факультета  
канд. с.-х. наук, доцент, Е.В. Долгошева



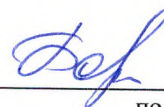
подпись

Руководитель ОПОП ВО  
канд. с.-х. наук, Е.Г. Александрова



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

Врио проректора по учебной,  
воспитательной  
работе и молодежной политике

Ю.З. Кирова



2026 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**Технологическая практика**

Направление подготовки:	35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Профиль:	Технология производства и переработки продукции растениеводства
Название кафедры:	Технология производства и экспертиза продуктов из растительного сырья
Квалификация:	Бакалавр
Форма обучения:	Очная, заочная

Кинель 2026

## **1 ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ**

Программа производственной практики разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» (уровень бакалавриата).

Цель практики - закрепление и углубление теоретических знаний, полученных в процессе обучения в Университете, приобретение практических навыков и формирование компетенций для самостоятельной работы по выбранному направлению профессиональной деятельности.

Задачи практики:

- накопить опыт практической работы по профилю подготовки и видам профессиональной деятельности;
- оказать помощь предприятию, занимающемуся хранением и переработкой продукции растениеводства;
- изучить современные технологии и технику для хранения и переработки продукции растениеводства;
- 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 хранения и переработки продукции растениеводства;
- получить навыки по планированию и организации производства в перерабатывающих отраслях;
- изучать и обобщать производственный опыт по хранению и переработке продукции растениеводства передовыми звеньями и отдельными передовиками, активно внедрять достижения науки и передовой практики в производство;
- изучить организацию и состояние работ по выполнению правил техники безопасности, противопожарной безопасности, производственной санитарии и гигиены труда на производстве;
- проводить необходимые исследования, наблюдения и эксперименты для выполнения квалификационной работы;
- собирать и обрабатывать материалы для выпускной квалификационной работы.

## **2 МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО**

Производственная технологическая практика проводится в соответствии с учебным планом и графиком учебного процесса. Практика относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 2 Практики (Б2.В.01(П)).

Производственная технологическая практика (Б2.В.01) является основой для последующего изучения дисциплин: Технологическое оборудование хлебопекарного и макаронного производства; Правовое регулирование профессиональной деятельности; Технология хлеба, мучных кондитерских и макаронных изделий; Техника и технология растительных масел; Техника и технология

комбикормов; Техника и технология бродильных производств; Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания.

Производственная технологическая практика является составной частью основной профессиональной образовательной программы подготовки бакалавра и является промежуточным этапом теоретического и практического обучения.

На основе производственной технологической практики базируется также производственная практика Б2.О.03 Научно-исследовательская работа, Б2.В.02 Преддипломная практика и Б3 Государственная итоговая аттестация, 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 по дисциплине

Код и наименование компетенций	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
УК-8. Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	ИД-2 <sub>УК-8</sub> . Оценивает вероятность возникновения потенциальной опасности для человека и природной среды в повседневной жизни и профессиональной деятельности и предпринимает действия по ее предупреждению.	<b>Знает</b> источники потенциальной опасности для человека и природной среды на предприятиях по производству продуктов питания из растительного сырья; <b>Умеет</b> анализировать источники потенциальной опасности для человека и природной среды на предприятиях по производству продуктов питания из растительного сырья; <b>Владеет</b> навыками предупреждения потенциальной опасности для человека и природной среды на предприятиях по производству продуктов питания из растительного сырья.
ПК-1. Способен к разработке системы мероприятий по повышению эффективности производства продукции растениеводства	ИД-2 <sub>ПК-1</sub> Реализует технологию послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции.  ИД-5 <sub>ПК-1</sub> Осуществляет	<b>Знает</b> основное оборудование для послеуборочной доработки продукции растениеводства <b>Умеет</b> использовать оборудование для послеуборочной доработки продукции растениеводства. <b>Владеет</b> навыками послеуборочной доработки продукции растениеводства  <b>Знает</b> основное оборудование для дора-

	технологии доработки сельскохозяйственной продукции для производства комбикормов	ботки продукции растениеводства для производства комбикормов <b>Умеет</b> использовать оборудование для доработки продукции растениеводства для производства комбикормов. <b>Владеет</b> навыками доработки продукции растениеводства для производства комбикормов
ПК-2. Способен к управлению технологическими процессами производства, первичной переработки, хранения продукции животноводства	ИД-4 <sub>ПК-2</sub> Использует и эксплуатирует оборудование для хранения продукции животноводства.	<b>Знает</b> основное оборудование для хранения продукции животноводства <b>Умеет</b> использовать оборудование для хранения продукции животноводства. <b>Владеет</b> навыками эксплуатации оборудования для хранения продукции животноводства.
ПК-3. Способен к организации ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продуктов питания из растительного сырья	ИД-1 <sub>ПК-3</sub> Осуществляет ведение основных технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья.  ИД-2 <sub>ПК-3</sub> Использует информационные и цифровые технологии для контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья	<b>Знает</b> основные технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья <b>Умеет</b> анализировать основные технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья <b>Владеет</b> навыками ведения основных технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья  <b>Знает</b> информационные и цифровые технологии для контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья <b>Умеет</b> использовать информационные и цифровые технологии для контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья; <b>Владеет</b> навыками использования информационных и цифровых технологий для контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья
ПК-4. Способен к управлению качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ИД-1 <sub>ПК-4</sub> Реализует входной и технологический контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процес-	<b>Знает</b> технологические параметры и режимы производства продуктов питания из растительного сырья; <b>Умеет</b> контролировать параметры и режимы производства продуктов питания из растительного сырья на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации <b>Владеет</b> навыками контроля техноло-

	<p>са производства продуктов питания из растительного сырья.</p> <p>ИД-2<sub>ПК-4</sub> Контролирует технологические параметры и режимы производства продуктов питания из растительного сырья на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации.</p> <p>ИД-3<sub>ПК-4</sub> Осуществляет технологические регулировки и правильную эксплуатацию технологического оборудования, средств автоматизации используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья.</p>	<p>гических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p><b>Знает</b> технологические параметры и режимы производства продуктов питания из растительного сырья;</p> <p><b>Умеет</b> контролировать параметры и режимы производства продуктов питания из растительного сырья на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации</p> <p><b>Владеет</b> навыками контроля технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p><b>Знает</b> технологические регулировки технологического оборудования и средств автоматизации, используемых для при производстве продуктов питания из растительного сырья;</p> <p><b>Умеет</b> осуществлять технологические регулировки оборудования и средств автоматизации, используемых для при производстве продуктов питания из растительного сырья;</p> <p><b>Владеет</b> навыками эксплуатации технологического оборудования и средств автоматизации, используемых для при производстве продуктов питания из растительного сырья.</p>
<p>ПК-5. Способен к организации и контролю технологических операций производства винодельческой продукции</p>	<p>ИД-1<sub>ПК-5</sub> Организует и планирует производство готовой винодельческой продукции.</p> <p>ИД-2<sub>ПК-5</sub> Контролирует и корректирует параметры проведения технологического процесса производства винодельческой продукции.</p>	<p><b>Знает</b> особенности организации производства готовой винодельческой продукции;</p> <p><b>Умеет</b> планировать производство готовой винодельческой продукции;</p> <p><b>Владеет</b> навыками организации производства готовой винодельческой продукции.</p> <p><b>Знает</b> технологические параметры и режимы производства винодельческой продукции;</p> <p><b>Умеет</b> контролировать параметры и режимы производства винодельческой продукции на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации</p> <p><b>Владеет</b> навыками контроля технологических параметров и режимов производства винодельческой продукции.</p>

	<p>ИД-3 ПК-5 Подбирает и проводит расчет технологического оборудования, контролирует его эксплуатацию.</p>	<p><b>Знает</b> технологическое оборудование, применяемое при производстве винодельческой продукции;</p> <p><b>Умеет</b> рассчитывать технологическое оборудование, применяемое при производстве винодельческой продукции</p> <p><b>Владеет</b> навыками подбора и контроля эксплуатации технологического оборудования, применяемого при производстве винодельческой продукции</p>
--	--	--

## 4 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Общая трудоемкость производственной технологической практики составляет 12,0 зачетных единиц, 432 часа.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды работ на практике, включая самостоятельную работу и трудоемкость (в часах)	Формы текущего контроля
1.	Общая характеристика перерабатывающего предприятия	Месторасположение, тип производства, история развития, мощность предприятия, ассортимент выпускаемой продукции, организация поставки сырья, организация продаж готовой продукции (36)	УО, ПО
2.	Технология производства продукции*	Принятая на производстве технология производства продукта. Основные технологические процессы переработки с указанием рецептуры, режимов обработки сырья или полуфабрикатов (108)	УО, ПО
3.	Оборудование для производства продукции*	Машинно-аппаратурная схема производства. Марки и основные технические характеристики перерабатывающих машин. Их назначение, краткое устройство, схема машины, основные регулировки и настройки, техническая характеристика (90)	УО, ПО
4.	Контроль качества сырья, полуфабрикатов или готового продукта*	Лабораторные исследования продукции, их виды, периодичность контроля, требования к качеству сырья или продукта, химический состав продукта, причины возникновения и характер возможных пороков, возможные причины и меры устранения дефектов продукции, а также пути их предупреждения, оформляемые документы (90)	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 или условия на производстве и их соответствии санитарных нормам (54)	УО, ПО
6.	Оформление отчета по практике	Представление написанного отчета на проверку научному руководителю и защита его на комиссии (54)	ПО

\* – Разделы (этапы) реализуются в форме практической подготовки.

Формы текущего контроля: УО – устный опрос; ПО – письменный контроль.

## 5 МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ

Проведение и сопровождение производственной технологической практики регламентировано руководящими документами: ФГОС ВО по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной

продукции и «Положение о практической подготовке обучающихся» (СМК 04-88-2023).

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

1. Учебная литература по освоенным ранее профильным дисциплинам;
2. Методические разработки для обучающихся, определяющие порядок прохождения и содержание производственной технологической 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, а также анализ и обработку информации, полученной ими при прохождении производственной технологической практики в предприятии (организации).

Для самостоятельной работы обучающиеся могут пользоваться ресурсами сети Интернет, электронной библиотекой вуза и к информационно-справочным системам (Гарант, Консультант Плюс).

Руководитель производственной технологической 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, установленной учебным планом;
- добросовестно и качественно выполнять задания, предусмотренные программой практики;
- выполнять правила внутреннего распорядка предприятия;
- систематически вести записи по работе, содержание и результаты выполнения заданий;
- подготовиться к аттестации по производственной технологической практике в соответствии с программой.

Обучающиеся на основании договора, заключенного между администрацией академии и руководством предприятия, на котором будет проходить практика, выполняют программу производственной практики в сроки, предусмотренные рабочим учебным планом по данному направлению.

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».

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

В организации, в которой обучающийся проходит практику, ему назначается руководитель практики от предприятия, осуществляющий методическое руководство и контролирующий процесс овладения обучающимся практикантом современных методов сбора, обработки, анализа и обобщения информации, необходимой для написания отчета о производственной технологической практике.

## **6 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ**

### **6.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» необходимых для освоения дисциплины**

#### **6.1.1 Основная литература:**

1 Технологическая практика : методические указания / Е. Г. Александрова, О. А. Блинова, А. Н. Макушин [и др.]. — Самара : СамГАУ, 2025. — 23 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/482411> (дата обращения: 23.05.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2 Физико-химические методы исследований : учебное пособие / Т. Н. Романова, Л. А. Коростелева, Р. Х. Баймишев [и др.]. — Самара : СамГАУ, 2023. — 123 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/370169> (дата обращения: 23.05.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3 Глухих, М. А. Технология хранения и переработки продукции растениеводства / М. А. Глухих. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 128 с. — ISBN 978-5-507-47996-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/362765> (дата обращения: 23.05.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4 Алексеева, М.М. Физико-химические методы исследований : практикум / Т.Н. Романова; М.М. Алексеева. — Самара : РИЦ СГСХА, 2014. — 111 с. — ISBN 978-5-88575-346-3. — URL: <https://lib.rucont.ru/efd/278943> (дата обращения: 23.05.2025)

5 Коростелева, Л.А. Технология хранения, переработки и стандартизация продукции животноводства. Ч. 2 : учебное пособие / Л.А. Коростелева., И.В. Сухова. — Самара : РИЦ СГСХА, 2014. — 347 с. [Электронный ресурс]. — Режим доступа : <http://rucont.ru/efd/286820>.

6 Технология хранения и переработки продукции растениеводства : учебное пособие / Е. В. Калмыкова, Н. Ю. Петров, О. В. Калмыкова, С. А. Мордвинкин. — Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2017. — 196 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/107855> (дата обращения: 23.05.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7 Медведева, З. М. Технология хранения и переработки продукции растениеводства : учебное пособие / З. М. Медведева, Н. Н. Шипилин, С. А. Бабарыкина. – Новосибирск : НГАУ, 2015. – 340 с. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/71641> (дата обращения: 23.05.2025). – Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Технология переработки продукции растениеводства : Учебник для вузов / Под ред. Н.М. Личко. - М. : Колос, 2000. – 552с. [159]

9. Вобликов, Е. М. Технология элеваторной промышленности : учебник / Е. М. Вобликов. – Санкт-Петербург : Лань, 2022. – 376 с. – ISBN 978-5-8114-0971-6. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/210476> (дата обращения: 23.05.2025). – Режим доступа: для авториз. пользователей..

10 Бузоверов, С. Ю. Технология и оборудование элеваторной промышленности : учебное пособие / С. Ю. Бузоверов. – Издание 2-е, переработанное и дополненное. – Барнаул : АГАУ, 2018. – 90 с. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/137620> (дата обращения: 23.05.2025). – Режим доступа: для авториз. пользователей.

11 Миколайчик, И. Н. Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки : учебное пособие для вузов / И. Н. Миколайчик, Л. А. Морозова, Н. А. Субботина. – 2-е изд., стер. – Санкт-Петербург : Лань, 2025. – 284 с. – ISBN 978-5-507-50762-7. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/462719> (дата обращения: 23.05.2025). – Режим доступа: для авториз. пользователей.

12 Лебухов, В. И. Физико-химические методы исследования : учебник для вузов / В. И. Лебухов, А. И. Окара, Л. П. Павлюченкова ; под редакцией А. И. Окара. – 2-е изд., стер. – Санкт-Петербург : Лань, 2025. – 480 с. – ISBN 978-5-507-53198-1. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/478199> (дата обращения: 23.05.2025). – Режим доступа: для авториз. пользователей.

13 Фёдорова, Р. А. Биохимические особенности продуктов переработки зерна. Мука : учебное пособие / Р. А. Фёдорова. – 2-е изд. – Санкт-Петербург : СПбГАУ, 2022. – 134 с. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/258554> (дата обращения: 23.05.2025). – Режим доступа: для авториз. пользователей.

14 Толмачева, Т. А. Технология отрасли: технология кондитерских изделий : учебное пособие для вузов / Т. А. Толмачева, В. Н. Николаев. – 2-е изд., стер. – Санкт-Петербург : Лань, 2022. – 132 с. – ISBN 978-5-507-44798-5. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/243017> (дата обращения: 23.05.2025). – Режим доступа: для авториз. пользователей.

### **6.1.2 Дополнительная литература:**

1 Макушин, А. Н. Технология хранения и переработки продукции растениеводства : методические указания и рекомендации / А. Н. Макушин, О. А. Блинова, В. А. Милюткин. – Самара : СамГАУ, 2025. – 51 с. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL:

<https://e.lanbook.com/book/458687> (дата обращения: 23.05.2025). – Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Сумачакова, А. Н. Технология хранения и переработки продукции растениеводства : учебное пособие / А. Н. Сумачакова. – Горно-Алтайск : ГАГУ, 2023. – 68 с. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/355688> (дата обращения: 23.05.2025). – Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Белкина, Р. И. Технология хранения и переработки продукции растениеводства (практикум) : учебное пособие / Р. И. Белкина, В. М. Губанова, Л. И. Якубышина. – Тюмень : ГАУ Северного Зауралья, 2021. – 312 с. – ISBN 978-5-98249-137-4. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/256001> (дата обращения: 23.05.2025). – Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Оборудование перерабатывающих производств : учебное пособие / В. Н. Сысоев, С. А. Толпекин, А. В. Волкова, А. Н. Макушин. – Самара : СамГАУ, 2019. – 160 с. – ISBN 978-5-88575-555-9. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/119880> (дата обращения: 23.05.2025). – Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки : учебное пособие / А. Х. Волков, Г. Р. Юсупова, И. Т. Вафин, Н. В. Николаев. – Казань : КГАВМ им. Баумана, 2020. – 141 с. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/177642> (дата обращения: 23.05.2025). – Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Субботина, Н. А. Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки : учебное пособие / Н. А. Субботина, И. Н. Миколайчик, Л. А. Морозова. – Курган : КГСХА им. Т.С.Мальцева, 2017. – 240 с. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/159254> (дата обращения: 23.05.2025). – Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Алексеева, М.М. Физико-химические методы исследований: практикум / Т.Н. Романова, М.М. Алексеева.– Самара : РИЦ СГСХА, 2014. – 61 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <http://rucont.ru/efd/278943>.

8. Дулов, М.И. Технология хранения продукции растениеводства : практикум / А.П. Журавлев, Л.А. Журавлева, М.И. Дулов. – 2-е изд., перераб. и доп. – Самара : РИЦ СГСХА, 2013. – 295 с [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <http://rucont.ru/efd/231946>

9. Ромадина, Ю.А. Теоретические основы технологии переработки продукции растениеводства: учебное пособие / Ю.А. Ромадина. А.В. Волкова. – Самара : РИЦ СГСХА, 2012. – 307 с. [131]

10. Сапожников, А. Н. Технология пищевых производств : учебное пособие / А. Н. Сапожников, А. А. Дриль, Т. Г. Мартынова. – Новосибирск : НГТУ, 2020. – 208 с. – ISBN 978-5-7782-4121-3. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/152314> (дата обращения: 23.05.2025). – Режим доступа: для авториз. пользователей.

11. Практикум по технологии отрасли (технология хлебобулочных изделий) : учебное пособие для вузов / Е. И. Пономарева, С. И. Лукина, Н. Н. АLEXИНА [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> (дата обращения: 23.05.2025). – Режим доступа: для авториз. пользователей.

## **6.2 Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства:**

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).

## **6.3 Современные профессиональные базы данных и информационно-справочные системы:**

1. <http://pravo.gov.ru> – Официальный интернет-портал правовой информации
2. <http://www.consultant.ru> – Справочная правовая система «Консультант Плюс»
3. <http://www.garant.ru> – Справочно-правовая система по законодательству Российской Федерации.

## **6.4 Учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных программой дисциплины, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения по дисциплине и помещения для самостоятельной работы обучающихся**

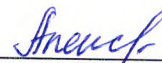
№ п./п.	Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	Помещение для самостоятельной работы, ауд.3310а. <i>Самарская обл., г.Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Спортивная, д.8А</i>	Помещение на 6 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

## **7 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Оценочные материалы представлены отдельным документом в составе  
ОПОП ВО.

Программа практики составлена на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО).

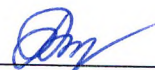
Рабочую программу разработал:  
доцент кафедры «Технология производства  
и экспертиза продуктов из растительного сырья»  
канд. с.-х. наук, Александрова Е.Г.



подпись

Рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Технология производства и экспертиза продуктов из растительного сырья» «7» мая 2026 г., протокол № 9.

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



подпись

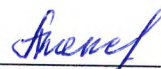
СОГЛАСОВАНО:

Председатель методической комиссии  
технологического факультета  
канд. с.-х. наук, доцент, Е.В. Долгошева




подпись

Руководитель ОПОП ВО  
канд. с.-х. наук, Е.Г. Александрова



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

Врио проректора по учебной,  
воспитательной  
работе и молодежной политике

Ю.З. Кирова



*Ю.З. Кирова*  
\_\_\_\_\_ г.  
*мая* 20*26*

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**Преддипломная практика**

Направление подготовки:	35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Профиль:	Технология производства и переработки продукции растениеводства
Название кафедры:	Технология производства и экспертиза продуктов из растительного сырья
Квалификация:	Бакалавр
Форма обучения:	Очная, заочная

## **1 ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ**

Программа практики разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» (уровень бакалавриата).

Цель практики – формирование у обучающихся системы компетенций, направленных на углубление и закрепление теоретических знаний, овладение умениями и навыками систематизации собранного экспериментального материала по теме выпускной квалификационной работы, проведения его обработки и на основе полученных экспериментальных данных, разработки и экономического обоснования предлагаемой технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции (в соответствии с темой выпускной квалификационной работы).

Задачи практики:

- проведение обзора литературы по теме выпускной квалификационной работы за последние три года, связанной с вопросами производства, хранения и переработки продукции растениеводства;
- закрепление умений и навыков организации и проведения научного исследования, библиографической работы, подготовки научных выступлений и публикаций;
- обработка результатов исследований с применением методов статистической обработки экспериментальных данных;
- разработка и экономическое обоснование предлагаемой технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства (в соответствии с темой выпускной квалификационной работы).

## **2 МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО**

Производственная преддипломная практика проводится в соответствии с учебным планом и графиком учебного процесса. Практика относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 2 Практики (Б2.В.02(П)).

Производственная преддипломная практика является составной частью основной профессиональной образовательной программы подготовки бакалавра и является завершающим этапом теоретического и практического обучения. Она является основой для завершения выпускной квалификационной работы и представления ее научному руководителю.

### 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 по дисциплине

Код и Наименование компетенций	Код и наименование индикаторы достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИД-2 <sub>УК-1</sub> . Осуществляет поиск, критический анализ и синтез информации необходимой, для решения поставленных задач.	<p><b>Знает</b> источники информации для проведения исследований продуктов питания из растительного сырья.</p> <p><b>Умеет</b> отыскивать и анализировать и информацию, необходимую для проведения исследований продуктов из растительного сырья.</p> <p><b>Владеет</b> навыками критического анализа и синтеза информации при проведении исследований в области производства и переработки продуктов питания из растительного сырья.</p>
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	<p>ИД-1 <sub>УК-2</sub>. Умеет на основе анализа поставленной цели формулировать задачи, которые необходимо решить для ее достижения.</p> <p>ИД-2 <sub>УК-2</sub>. Способен оценивать имеющиеся ресурсы, ограничения и действующие правовые нормы при постановке/решении задач.</p>	<p><b>Знает:</b> методики анализа и формулирования задач, необходимых при проведении исследований.</p> <p><b>Умеет:</b> анализировать поставленную цель и формулировать задачи, необходимые для ее решения.</p> <p><b>Владеет:</b> навыками достижения поставленной цели и реализации задач при проведении исследований.</p> <p><b>Знает:</b> методики оценки имеющихся ресурсов, ограничений и действующих правовых норм при проведении исследований в области производства и переработки продуктов питания из растительного сырья.</p> <p><b>Умеет:</b> оценивать имеющиеся ресурсы, ограничения и действующие правовые нормы при проведении исследований в области производства и переработки продуктов питания из растительного сырья.</p> <p><b>Владеет:</b> навыками оценки имеющихся ресурсов, ограничений и действующих правовых норм при проведении исследований в области производства и пере-</p>

		работки продуктов питания из растительного сырья.
УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	ИД-2 <sub>УК-3</sub> . Способен устанавливать и поддерживать контакты, обеспечивающие успешную работу в коллективе.	<b>Знает</b> способы установления и поддержания контактов, обеспечивающих успешную работу в коллективе на основе психологии человека при прохождении практики. <b>Умеет</b> устанавливать и поддерживать контакты, обеспечивающие успешную работу в коллективе на основе знания психологии человека. <b>Владеет</b> навыками установления и поддержания контактов, обеспечивающих успешную работу в коллективе.
УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах).	ИД-1 <sub>УК-4</sub> . Знает принципы построения устного и письменного высказывания на русском и иностранном языках.  ИД-2 <sub>УК-4</sub> . Способен применять на практике деловую коммуникацию в устной и письменной формах, методы и навыки делового общения на русском и иностранном языках.	<b>Знает:</b> нормативные аспекты письменной деловой речи при оформлении нормативной документации. <b>Умеет:</b> применять на практике полученные теоретические знания о нормах официально-делового стиля. <b>Владеет:</b> способностью соотносить языковые средства с конкретными ситуациями делового взаимодействия.  <b>Знает:</b> нормативные категории русского языка в официально-деловом стиле. <b>Умеет:</b> грамотно анализировать собственную речевую культуру в соответствии с нормативными требованиями официально-делового стиля русского языка. <b>Владеет:</b> навыками самостоятельного порождения текста в официально-деловом стиле.
УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	ИД-2 <sub>УК-5</sub> . Понимает необходимость восприятия и учета межкультурного разнообразия общества в социально-историческом, этическом и философских контекстах.	<b>Знает:</b> приемы создающие комфортные условия общения в различных социальных группах. <b>Умеет:</b> адекватно реализовать свои коммуникативные намерения в контексте толерантности. <b>Владеет:</b> языковыми средствами, демонстрирующими уважительное отношение к участникам коммуникации.
УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	ИД-1 <sub>УК-6</sub> . Умеет эффективно планировать, контролировать и использовать собственное время.	<b>Знает</b> способы эффективного планирования, контроля и использования собственного времени на основе особенностей протекания психических процессов и состояний при проведении исследований в области производства и переработки продуктов питания из растительного сырья. <b>Умеет</b> эффективно планировать, кон-

		<p>тролировать и использовать собственное время на основе знания особенностей протекания психических процессов и состояний при написании отчета по практике.</p> <p><b>Владеет</b> навыками эффективного планирования и использования собственного времени на основе особенностей протекания психических процессов и состояний при проведении исследований.</p>
<p>УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p>	<p>ИД-2 УК-7. Использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности.</p>	<p><b>Знает:</b> методико-практические основы управления физической подготовкой; пропагандировать нормы здорового образа жизни, способы организации самостоятельных занятий физическими упражнениями.</p> <p><b>Умеет:</b> применять методы физической подготовки для профессионально-личностного развития и самосовершенствования и нормы здорового образа жизни.</p> <p><b>Владеет:</b> средствами, методами, способами восстановления организма, организации активного отдыха, системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, развитие и совершенствование психофизических способностей и качеств.</p>
<p>УК-8. Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций</p>	<p>ИД-2 УК-8. Оценивает вероятность возникновения потенциальной опасности для человека и природной среды в повседневной жизни и профессиональной деятельности и предпринимает действия по ее предупреждению.</p>	<p><b>Знает</b> источники потенциальной опасности для человека и природной среды на предприятиях по производству продуктов питания животного происхождения.</p> <p><b>Умеет</b> анализировать источники потенциальной опасности для человека и природной среды на предприятиях по производству продуктов питания животного происхождения.</p> <p><b>Владеет</b> навыками предупреждения потенциальной опасности для человека и природной среды на предприятиях по производству продуктов питания животного происхождения.</p>
<p>УК-9. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности</p>	<p>ИД-1 УК-9. Демонстрирует знание экономических понятий, явлений, базовых принципов функционирования экономики.</p>	<p><b>Знает:</b> экономические понятия, закономерности экономических явлений, базовые принципы функционирования экономики на предприятиях по производству продуктов питания из растительного сырья.</p> <p><b>Умеет:</b> использовать экономические понятия, базовые экономические прин-</p>

		<p>ципы.</p> <p><b>Владеет:</b> навыками использования экономических знаний в области производства продуктов питания из растительного сырья.</p>
УК-10. Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	ИД-1 <sub>УК-10</sub> . Знает основные положения законодательства, касающиеся экстремизма, терроризма и коррупции	<p><b>Знает:</b> основные положения законодательства, касающиеся экстремизма, терроризма и коррупции.</p> <p><b>Умеет:</b> использовать основные положения законодательства, касающиеся экстремизма, терроризма и коррупции.</p> <p><b>Владеет:</b> навыками применения основных положений законодательства, касающихся экстремизма, терроризма и коррупции.</p>
ОПК-1. Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий	ИД-1 <sub>ОПК-1</sub> Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	<p><b>Знает</b> основные законы естественнонаучных дисциплин.</p> <p><b>Умеет</b> использовать основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции</p> <p><b>Владеет</b> навыками использования основных законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач при проведении исследований в области производства и переработки с/х продукции.</p>
ОПК-2. Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности	ИД-1 <sub>ОПК-2</sub> Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	<p><b>Знает</b> существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства.</p> <p><b>Умеет</b> использовать нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства.</p> <p><b>Владеет</b> навыками оформления специальных документов для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства.</p>
ОПК-3. Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов;	ИД-1 <sub>ОПК-3</sub> Создает безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний	<p><b>Знает:</b> теоретические основы обеспечения безопасных условий труда на производстве.</p> <p><b>Умеет:</b> организовать проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний.</p> <p><b>Владеет:</b> навыками оценки безопасно-</p>

		сти условий труда в конкретных производственных ситуациях.
ОПК-4. Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	ИД-1 <sub>ОПК-4</sub> Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции	<b>Знает</b> современные технологии производства продукции растениеводства. <b>Умеет</b> обосновывать применение современных технологий производства продукции растениеводства. <b>Владеет</b> навыками реализации современных технологий производства продукции животноводства
ОПК-5. Готов к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	ИД-1 <sub>ОПК-5</sub> Проводит экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	<b>Знает</b> особенности организации экспериментальных исследований в области производства и переработки продукции растениеводства. <b>Умеет</b> составлять план проведения экспериментальных исследований в области производства и переработки продукции растениеводства. <b>Владеет</b> навыками организации экспериментальных исследований в области производства и переработки продукции растениеводства.
ОПК-6. Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности.	ИД-1 <sub>ОПК-6</sub> Определяет экономическую эффективность применения технологических приемов производства и переработки сельскохозяйственной продукции	<b>Знает:</b> методику определения экономической эффективности применения технологических приемов производства и переработки сельскохозяйственной продукции. <b>Умеет:</b> определять экономическую эффективность применения технологических приемов производства и переработки сельскохозяйственной продукции. <b>Владеет:</b> навыком определения экономической эффективности применения технологических приемов производства и переработки сельскохозяйственной продукции.
ПК-1. Способен к разработке системы мероприятий по повышению эффективности производства продукции растениеводства	ИД-2 <sub>ПК-1</sub> Реализует технологию послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции.	<b>Знает</b> основное оборудование для послеуборочной доработки продукции растениеводства <b>Умеет</b> использовать оборудование для послеуборочной доработки продукции растениеводства. <b>Владеет</b> навыками послеуборочной доработки продукции растениеводства.
	ИД-5 <sub>ПК-1</sub> Осуществляет технологию доработки продукции для производства комбикормов	<b>Знает</b> основное оборудование для доработки продукции растениеводства для производства комбикормов. <b>Умеет</b> использовать оборудование для доработки продукции растениеводства для производства комбикормов.

		<i>Владеет</i> навыками доработки продукции растениеводства для производства комбикормов.
ПК-2. Способен к управлению технологическими процессами производства, первичной переработки, хранения продукции животноводства	ИД-4 <sub>ПК-2</sub> Использует и эксплуатирует оборудование для хранения продукции животноводства.	<i>Знает</i> основное оборудование для хранения продукции животноводства. <i>Умеет</i> использовать оборудование для хранения продукции животноводства. <i>Владеет</i> навыками эксплуатации оборудования для хранения продукции животноводства.
ПК-3. Способен к организации ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продуктов питания из растительного сырья	ИД-1 <sub>ПК-3</sub> Осуществляет ведение основных технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья.  ИД-2 <sub>ПК-3</sub> Использует информационные и цифровые технологии для контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья	<i>Знает</i> основные технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья. <i>Умеет</i> анализировать основные технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья <i>Владеет</i> навыками ведения основных технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья  <i>Знает</i> информационные и цифровые технологии для контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья. <i>Умеет</i> использовать информационные и цифровые технологии для контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья. <i>Владеет</i> навыками использования информационных и цифровых технологий для контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья.
ПК-4. Способен к управлению качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ИД-1 <sub>ПК-4</sub> Реализует входной и технологический контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья.  ИД-2 <sub>ПК-4</sub> Контролирует	<i>Знает</i> технологические параметры и режимы производства продуктов питания из растительного сырья. <i>Умеет</i> контролировать параметры и режимы производства продуктов питания из растительного сырья на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации. <i>Владеет</i> навыками контроля технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья.  <i>Знает</i> технологические параметры и

	<p>технологические параметры и режимы производства продуктов питания из растительного сырья на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации.</p> <p>ИД-3<sub>ПК-4</sub> Осуществляет технологические регулировки и правильную эксплуатацию технологического оборудования, средств автоматизации используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья.</p> <p>ИД-4<sub>ПК-4</sub> Реализует правила безопасной организации производства продуктов питания из растительного сырья с учетом требований санитарии и гигиены</p>	<p>режимы производства продуктов питания из растительного сырья.  <b>Умеет</b> контролировать параметры и режимы производства продуктов питания из растительного сырья на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации.  <b>Владеет</b> навыками контроля технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья.</p> <p><b>Знает</b> технологические регулировки технологического оборудования и средств автоматизации, используемых для при производстве продуктов питания из растительного сырья.  <b>Умеет</b> осуществлять технологические регулировки оборудования и средств автоматизации, используемых для при производстве продуктов питания из растительного сырья.  <b>Владеет</b> навыками эксплуатации технологического оборудования и средств автоматизации, используемых для при производстве продуктов питания из растительного сырья.</p> <p><b>Знает</b> правила безопасной организации производства продуктов питания из растительного сырья требования санитарии и гигиены с учетом требований санитарии и гигиены.  <b>Умеет</b> контролировать санитарно-гигиенические параметры безопасной организации производства продуктов питания из растительного сырья.  <b>Владеет</b> навыками контроля технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья.</p>
<p>ПК-5. Способен к организации и контролю технологических операций производства винодельческой продукции</p>	<p>ИД-1<sub>ПК-5</sub> Организует и планирует производство готовой винодельческой продукции.</p> <p>ИД-2<sub>ПК-5</sub> Контролирует и корректирует па-</p>	<p><b>Знает</b> особенности организации производства готовой винодельческой продукции.  <b>Умеет</b> планировать производство готовой винодельческой продукции.  <b>Владеет</b> навыками организации производства готовой винодельческой продукции.</p> <p><b>Знает</b> технологические параметры и режимы производства винодельческой</p>

	<p>параметры проведения технологического процесса производства винодельческой продукции.</p> <p>ИД-3 ПК-5 Подбирает и проводит расчет технологического оборудования, контролирует его эксплуатацию.</p>	<p>продукции.</p> <p><b>Умеет</b> контролировать параметры и режимы производства винодельческой продукции на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации.</p> <p><b>Владеет</b> навыками контроля технологических параметров и режимов производства винодельческой продукции.</p> <p><b>Знает</b> технологическое оборудование, применяемое при производстве винодельческой продукции.</p> <p><b>Умеет</b> рассчитывать технологическое оборудование, применяемое при производстве винодельческой продукции.</p> <p><b>Владеет</b> навыками подбора и контроля эксплуатации технологического оборудования, применяемого при производстве винодельческой продукции.</p>
<p>ПК-6. Способен к проведению работ по обработке и анализу научно-технической информации и результатов исследований</p>	<p>ИД-1ПК-6 Проводит работы по обработке и анализу научно-технической информации и результатам исследований.</p> <p>ИД-2ПК-6 Применяет информационные и цифровые технологии для обработки результатов исследований.</p>	<p><b>Знает;</b> методики обработки и анализа научно-технической информации и результатов исследований.</p> <p><b>Умеет</b> обрабатывать научно-техническую информацию и результаты исследований в области производства продуктов питания из растительного сырья.</p> <p><b>Владеет</b> навыками обработки и анализа научно-технической информации и результатов исследований в области производства продуктов питания из растительного сырья.</p> <p><b>Знает;</b> источники информационных и цифровые технологии для обработки результатов исследований.</p> <p><b>Умеет</b> применять информационные и цифровые технологии для обработки результатов исследований.</p> <p><b>Владеет</b> навыками применения информационных и цифровых технологий для обработки результатов исследований в области производства продуктов из растительного сырья.</p>

## 4 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Общая трудоемкость производственной преддипломной практики составляет 3,0 зачетных единицы, 108 часов.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды работ на практике, включая самостоятельную работу и трудоемкость (в часах)	Формы текущего контроля
1.	Проведение обзора отечественной и зарубежной литературы, электронных информационных ресурсов	Химический состав и достоинства изучаемой продукции; проблемы и инновационные подходы при ее производстве; характеристика факторов, повышающих качество и конкурентоспособность продукции (18)	УО, ПО
2.	Систематизация, обработка и описание экспериментальных данных*	Обработка результатов исследований с применением методов статистической обработки экспериментальных данных. Систематизация и описание данных исследований (45)	УО, ПО
3.	Разработка и экономическое обоснование предлагаемой технологии.*	Разработка и экономическое обоснование предлагаемой технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции (в соответствии с темой выпускной квалификационной работы) (18)	УО, ПО
4.	Оформление отчета по практике	Представление написанного отчета на проверку научному руководителю и защита его на комиссии (27)	ПО

\* – Разделы (этапы) реализуются в форме практической подготовки.

Формы и методы текущего контроля: УО – устный опрос; ПО – письменный контроль.

## 5 МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ

Проведение и сопровождение производственной преддипломной практики регламентировано руководящими документами: ФГОС ВО по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции и «Положение о практической подготовке обучающихся» (СМК 04-88-2023).

Учебно-методическим обеспечением самостоятельной работы обучающихся на 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 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, а также анализ и обработку информации, полученной ими при прохождении преддипломной практики в предприятии (организации).

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

Производственная преддипломная практика проводится на рабочих местах выпускающих кафедр 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, разработке и экономическому обоснованию инновационных технологий производства, хранения и переработки продукции растениеводства. Перед началом практики уточняется ее программа в зависимости от места прохождения практики, а также календарный план под руководством руководителя преддипломной практики.

В процессе выполнения научно-исследовательской работы в рамках преддипломной практики студенты проводят активный поиск научной информации по теме проведения исследований, связанной с вопросами производства, хранения и переработки продукции растениеводства; закрепляют умения и навыки организации и проведения научного исследования, библиографической работы, подготовки научных выступлений и публикаций; проводят анализ экспериментального материала, полученного в рамках проведенных исследований по теме выпускной квалификационной работы бакалавра; приобретают навыки владения современными информационными технологиями сбора, обработки,

редактирования и представления результатов научных исследований.

При направлении в другую организацию, в которой обучающийся проходит практику, ему назначается руководитель практики от предприятия, осуществляющий методическое руководство и контролирующий процесс овладения обучающимся-практикантом современных методов сбора, обработки, анализа и обобщения информации, необходимой для написания отчета о преддипломной практике.

## **6 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ**

### **6.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» необходимых для освоения дисциплины**

#### **6.1.1 Основная литература:**

1. Преддипломная практика : методические указания / В. Н. Сысоев, А. В. Волкова, О. А. Блинова, Н. В. Праздничкова. – Самара : СамГАУ, 2023. – 31 с. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/355775> (дата обращения: 23.05.2025). – Режим доступа: для авториз. пользователей.

2 Физико-химические методы исследований : учебное пособие / Т. Н. Романова, Л. А. Коростелева, Р. Х. Баймишев [и др.]. – Самара : СамГАУ, 2023. – 123 с. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/370169> (дата обращения: 23.05.2025). – Режим доступа: для авториз. пользователей.

3 Глухих, М. А. Технология хранения и переработки продукции растениеводства / М. А. Глухих. – Санкт-Петербург : Лань, 2024. – 128 с. — ISBN 978-5-507-47996-2. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/362765> (дата обращения: 23.05.2025). – Режим доступа: для авториз. пользователей.

4 Алексеева, М.М. Физико-химические методы исследований : практикум / Т.Н. Романова; М.М. Алексеева. – Самара : РИЦ СГСХА, 2014. – 111 с. – ISBN 978-5-88575-346-3. – URL: <https://lib.rucont.ru/efd/278943> (дата обращения: 23.05.2025)

5 Коростелева, Л.А. Технология хранения, переработки и стандартизация продукции животноводства. Ч. 2 : учебное пособие / Л.А. Коростелева., И.В. Сухова. – Самара : РИЦ СГСХА, 2014. – 347 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <http://rucont.ru/efd/286820>.

6 Технология хранения и переработки продукции растениеводства : учебное пособие / Е. В. Калмыкова, Н. Ю. Петров, О. В. Калмыкова, С. А. Мордвинкин. – Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2017. – 196 с. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/107855> (дата обращения: 23.05.2025). – Режим доступа: для авториз. пользователей.

7 Медведева, З. М. Технология хранения и переработки продукции рас-

тениеводства : учебное пособие / З. М. Медведева, Н. Н. Шипилин, С. А. Бабарыкина. – Новосибирск : НГАУ, 2015. – 340 с. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/71641> (дата обращения: 23.05.2025). – Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Технология переработки продукции растениеводства : Учебник для вузов / Под ред. Н.М. Личко. - М. : Колос, 2000. – 552с. [159]

9. Вобликов, Е. М. Технология элеваторной промышленности : учебник / Е. М. Вобликов. – Санкт-Петербург : Лань, 2022. – 376 с. – ISBN 978-5-8114-0971-6. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/210476> (дата обращения: 23.05.2025). – Режим доступа: для авториз. пользователей..

10. Бузоверов, С. Ю. Технология и оборудование элеваторной промышленности : учебное пособие / С. Ю. Бузоверов. – Издание 2-е, переработанное и дополненное. – Барнаул : АГАУ, 2018. – 90 с. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/137620> (дата обращения: 23.05.2025). – Режим доступа: для авториз. пользователей.

11. Миколайчик, И. Н. Технохимический контроль сельскохозяйственно-го сырья и продуктов переработки : учебное пособие для вузов / И. Н. Миколайчик, Л. А. Морозова, Н. А. Субботина. – 2-е изд., стер. – Санкт-Петербург : Лань, 2025. – 284 с. – ISBN 978-5-507-50762-7. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/462719> (дата обращения: 23.05.2025). – Режим доступа: для авториз. пользователей.

12. Лебухов, В. И. Физико-химические методы исследования : учебник для вузов / В. И. Лебухов, А. И. Окара, Л. П. Павлюченкова ; под редакцией А. И. Окара. – 2-е изд., стер. – Санкт-Петербург : Лань, 2025. – 480 с. – ISBN 978-5-507-53198-1. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/478199> (дата обращения: 23.05.2025). – Режим доступа: для авториз. пользователей.

13. Фёдорова, Р. А. Биохимические особенности продуктов переработки зерна. Мука : учебное пособие / Р. А. Фёдорова. – 2-е изд. – Санкт-Петербург : СПбГАУ, 2022. – 134 с. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/258554> (дата обращения: 23.05.2025). – Режим доступа: для авториз. пользователей.

14. Толмачева, Т. А. Технология отрасли: технология кондитерских изделий : учебное пособие для вузов / Т. А. Толмачева, В. Н. Николаев. – 2-е изд., стер. – Санкт-Петербург : Лань, 2022. – 132 с. – ISBN 978-5-507-44798-5. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/243017> (дата обращения: 23.05.2025). – Режим доступа: для авториз. пользователей.

15. Ознакомительная практика : методические указания / А. В. Волкова, О. А. Блинова, Н. В. Праздничкова [и др.]. – Самара : СамГАУ, 2025. – 23 с. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/482468> (дата обращения: 23.05.2025). – Режим доступа: для авториз. пользователей.

### 6.1.2 Дополнительная литература:

1. Макушин, А. Н. Технология хранения и переработки продукции растениеводства : методические указания и рекомендации / А. Н. Макушин, О. А. Блинова, В. А. Милюткин. – Самара : СамГАУ, 2025. – 51 с. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/458687> (дата обращения: 23.05.2025). – Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Сумачакова, А. Н. Технология хранения и переработки продукции растениеводства : учебное пособие / А. Н. Сумачакова. – Горно-Алтайск : ГАГУ, 2023. – 68 с. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/355688> (дата обращения: 23.05.2025). – Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Белкина, Р. И. Технология хранения и переработки продукции растениеводства (практикум) : учебное пособие / Р. И. Белкина, В. М. Губанова, Л. И. Якубышина. – Тюмень : ГАУ Северного Зауралья, 2021. – 312 с. – ISBN 978-5-98249-137-4. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/256001> (дата обращения: 23.05.2025). – Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Оборудование перерабатывающих производств : учебное пособие / В. Н. Сысоев, С. А. Толпекин, А. В. Волкова, А. Н. Макушин. – Самара : СамГАУ, 2019. – 160 с. – ISBN 978-5-88575-555-9. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/119880> (дата обращения: 23.05.2025). – Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки : учебное пособие / А. Х. Волков, Г. Р. Юсупова, И. Т. Вафин, Н. В. Николаев. – Казань : КГАВМ им. Баумана, 2020. – 141 с. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/177642> (дата обращения: 23.05.2025). – Режим доступа: для авториз. пользователей.
6. Субботина, Н. А. Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки : учебное пособие / Н. А. Субботина, И. Н. Миколайчик, Л. А. Морозова. – Курган : КГСХА им. Т.С.Мальцева, 2017. – 240 с. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/159254> (дата обращения: 23.05.2025). – Режим доступа: для авториз. пользователей.
7. Алексеева, М.М. Физико-химические методы исследований: практикум / Т.Н. Романова, М.М. Алексеева.– Самара : РИЦ СГСХА, 2014. – 61 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <http://rucont.ru/efd/278943>.
8. Дулов, М.И. Технология хранения продукции растениеводства : практикум / А.П. Журавлев, Л.А. Журавлева, М.И. Дулов. – 2-е изд., перераб. и доп. – Самара : РИЦ СГСХА, 2013. – 295 с [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <http://rucont.ru/efd/231946>
9. Ромадина, Ю.А. Теоретические основы технологии переработки продукции растениеводства: учебное пособие / Ю А. Ромадина. А.В. Волкова. – Самара : РИЦ СГСХА, 2012. - 307 с. [131]
10. Сапожников, А. Н. Технология пищевых производств : учебное посо-

бие / А. Н. Сапожников, А. А. Дриль, Т. Г. Мартынова. – Новосибирск : НГТУ, 2020. – 208 с. – ISBN 978-5-7782-4121-3. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/152314> (дата обращения: 23.05.2025). – Режим доступа: для авториз. пользователей.

11. Практикум по технологии отрасли (технология хлебобулочных изделий) : учебное пособие для вузов / Е. И. Пономарева, С. И. Лукина, Н. Н. АLEXИНА [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> (дата обращения: 23.05.2025). – Режим доступа: для авториз. пользователей.

**6.2 Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства:**

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).

**6.3 Современные профессиональные базы данных и информационно-справочные системы:**

1. <http://pravo.gov.ru> – Официальный интернет-портал правовой информации
2. <http://www.consultant.ru> – справочная правовая система «Консультант Плюс»
3. <http://www.garant.ru> – справочно-правовая система по законодательству Российской Федерации

**6.4 Учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных программой дисциплины, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения по дисциплине и помещения для самостоятельной работы обучающихся**

№ п./п	Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	Помещение для самостоятельной работы, ауд.3310а. Самарская обл., г.Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Спортивная, д.8А	Помещение 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

## **7 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Оценочные материалы представлены отдельным документом в составе  
ОПОП ВО.

Программа практики составлена на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО).

Рабочую программу разработал:  
доцент кафедры «Технология производства  
и экспертиза продуктов из растительного сырья»  
канд. с.-х. наук, Александрова Е.Г.



подпись

Рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Технология производства и экспертиза продуктов из растительного сырья» «7» мая 2026 г., протокол № 9.

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



подпись

СОГЛАСОВАНО:

Председатель методической комиссии  
технологического факультета  
канд. с.-х. наук, доцент, Е.В. Долгошева



подпись

Руководитель ОПОП ВО  
канд. с.-х. наук, Е.Г. Александрова



подпись

И. о. начальника УМУ  
М.В. Борисова



подпись