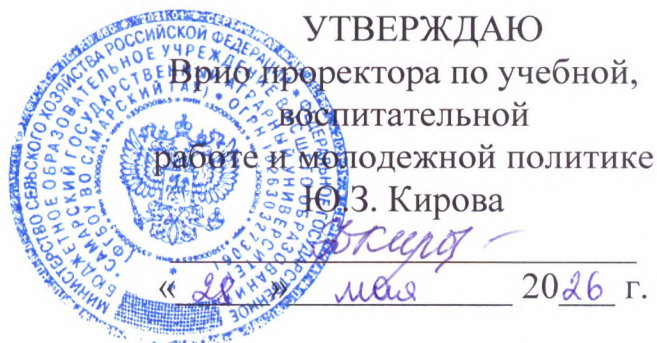


МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Самарский государственный аграрный университет»



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**Практика по получению первичных профессиональных  
умений и навыков  
(Профессиональное обучение по профессии 16472 «Пекарь»)**

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 компетенций, первоначального практического опыта профессиональной деятельности для последующего освоения ими профессиональных компетенций по избранному направлению подготовки, а также формирование практических навыков для решения профессиональных задач в области хлебопечения, направленных на освоение технологии производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, способов повышения качества полуфабрикатов и готовой продукции.

Задачами учебной практики Б2.О.01(У) Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков (профессиональное обучение по профессии 16472 «Пекарь») являются:

- закрепление, углубление и расширение теоретических знаний, умений и навыков, полученных в процессе теоретического обучения в области переработки сельскохозяйственной продукции;

- формирование у обучающихся системного представления об основах технологических процессов, связанных с технологии производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, применительно к особенностям их функционирования в современных условиях хлебопекарных предприятий;

- получение первичных навыков работы, связанных с технологией размножения и выращивания дрожжей;

- овладение профессионально-практическими умениями, связанными с технологическим процессом приготовления и разделки теста;

- овладение профессионально-практическими умениями, связанными с процессами термической обработки теста и отделки поверхности хлебобулочных изделий;

- овладение профессионально-практическими умениями, связанными с процессом укладки и упаковки готовых хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.

Практика закрепляет знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, и способствует комплексному формированию профессиональных компетенций.

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

Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков (профессиональное обучение по профессии 16472 «Пекарь») проводится в соответствии с учебным планом и графиком учебного процесса. Практика относится к обязательной части Блока 2 Практики (Б2.О.01(У)).

Программа учебной практики тесно связана с такими дисциплинами как: «Технология хранения и переработки продукции растениеводства», «Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции», «Основы биотех-

нологии переработки сельскохозяйственной продукции», «Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки», «Санитария и гигиена на перерабатывающих предприятиях», «Технологическое оборудование хлебопекарного и макаронного производства», «Автоматизация технологических процессов хранения и переработки сельскохозяйственной продукции», «Охрана труда и техника безопасности на перерабатывающих предприятиях», «Управление качеством», «Технология хлеба, мучных кондитерских и макаронных изделий», «Техника и технология бродильных производств».

### **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
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 хлебопечения</p> <p><b>Владеет</b> навыками использования основных законов естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач при производстве хлеба</p>
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.	<p><b>Знает</b> виды, классификацию хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, их общую технологию, причины дефектов и способы их исправления;</p> <p><b>Умеет</b> выбирать оптимальные условия проведения технологических процессов производства, предотвращать и устранять дефекты хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.</p> <p><b>Владеет</b> навыками ведения основных технологических процессов производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий</p>

<p>ПК-4. Способен к управлению качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</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 автоматики используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья.</p>	<p><b>Знает</b> технологические параметры и режимы производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;</p> <p><b>Умеет</b> выбирать технологические параметры и режимы производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;</p> <p><b>Владеет</b> навыками контроля технологических параметров и режимов производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий</p> <p><b>Знает</b> требования правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;</p> <p><b>Умеет</b> осуществлять технологические регулировки оборудования, используемого при производстве хлебобулочных и мучных кондитерских изделий</p> <p><b>Владеет</b> навыками регулировки и эксплуатации технологического оборудования при производстве хлебобулочных и мучных кондитерских изделий</p>
--	---	--

#### 4 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Общая трудоемкость учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков (профессиональное обучение по профессии 16472 «Пекарь») составляет 6 зачетных единиц, 216 часов.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды работ на практике, включая самостоятельную работу и трудоемкость (в часах)	Формы текущего контроля
1.	Размножение и выращивание дрожжей*	1. Обеспечение и поддержание условий для размножения и выращивания дрожжей. 2. Подготовка готовой дрожжевой продукции различных видов. 3. Проведение технического обслуживания оборудования дрожжевого цеха (36)	УО, ПО
2.	Приготовление теста*	1. Подготовка и дозирование сырья. 2. Приготовление теста различными способами согласно производственным рецептурам. 3. Определение готовности опары, заквасок, теста при замесе и брожении. 4. Обслуживание оборудования для приготовления теста (72)	УО, ПО
3.	Разделка теста*	1. Деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин. 2. Формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования. 3. Разделка мучных кондитерских изделий из различных видов теста. 4. Разделка полуфабрикатов из мороженого теста. 5. Укладка сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы. 6. Обслуживание оборудования для деления теста и формования тестовых заготовок. 7. Обслуживание шкафов окончательной расстойки и регулирование режимов расстойки полуфабрикатов (18)	УО, ПО
4.	Термическая обработка теста и отделка поверхностей хлебобулочных изделий*	1. Определение готовности полуфабрикатов к выпечке. 2. Контроль и регулирование режима выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий. 3. Отделка поверхности готовых хлебобулочных изделий. 4. Контроль и регулирование режима сушки сухарных изделий. 5. Контроль и регулирование режима приготовления мучных кондитерских изделий. 6. Обслуживание печи, духовых шкафов и другого оборудования для выпекания и сушки (72)	УО, ПО
5.	Укладка и упаковка готовой продукции*	1. Отбраковка готовой продукции. 2. Упаковка и маркировка хлебобулочных изделий. 3. Укладывание изделий в лотки, вагонетки, контейнеры (9)	УО, ПО

6.	Оформление отчета по практике	1. Представление написанного отчета на проверку руководителю (9)	ПО
----	-------------------------------	--	----

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

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

## **5 МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ**

Учебно-методическим обеспечением самостоятельной работы обучающихся на учебной практике по получению первичных профессиональных умений и навыков (профессиональное обучение по профессии 16472 «Пекарь») являются:

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

Реализация ОПОП в части проведения учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков (профессиональное обучение по профессии 16472 «Пекарь») 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. Для самостоятельной работы обучающиеся могут пользоваться ресурсами сети Интернет, электронной библиотекой вуза и к информационно-справочными системами (Гарант, Консультант Плюс).

Руководитель учебной практики в период прохождения практики:

- консультирует по вопросам использования статистических материалов, нормативно-законодательных источников;
- помогает в подборе необходимых периодических изданий;
- проводит занятия, направленные на закрепление теоретических знаний и приобретение практических умений путем решения конкретных задач и выполнения заданий на освоение технологического процесса производства полуфабрикатов и готовых хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, определение качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий и предотвращения дефектов готовых изделий, требований к их качеству, и на формирование навыков самостоятельной работы под руководством преподавателя;
- оказывает методическую помощь по вопросам планирования и проведения исследований по технологии производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.

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 академии;
- систематически вести записи по работе; содержание и результаты выполнения заданий;
- подготовиться к аттестации по учебной практике в соответствии с программой.

## **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. Рензьева, Т.В. Технология кондитерских изделий [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т.В. Рензьева, Г.И. Назимова, А.С. Марков. – Электрон. дан. – Санкт-Петербург : Лань, 2018. – 156 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/98244>.

2. Практикум по технологии отрасли (технология хлебобулочных изделий) [Электронный ресурс] : учебное пособие / Е.И. Пономарева [и др.]. – Электрон. дан. – Санкт-Петербург : Лань, 2017. – 316 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/93006>.

#### **6.1.2 Дополнительная литература:**

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

2. Макушин, А. Н. Технология хлеба, мучных кондитерских и макаронных изделий : методические указания / А. Н. Макушин. – Самара : СамГАУ, 2018. – 30 с.

3. Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. Технология хлеба и хлебобулочных изделий. Технология макаронных изделий [Электронный ресурс]: учебное пособие / составители Ю. С. Перепелица [и др.]. – Белгород : БелГАУ им.В.Я.Горина, 2024. – 230 с. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/455492> (

### **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	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнение курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, ауд.623. <i>Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5</i>	Учебная аудитория на 14 посадочных мест, укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья, учебная доска, столы для размещения лабораторного оборудования). Лабораторное оборудование: макаронный пресс «Итилица 5»; мельница лабораторная технологическая ЛМТ-1; прибор для измерения деформации клейковины ИДК-4; мельница «Циклон»; шкаф сушильный электрический СЭШ-3М; эксикатор влажности;
2	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, ауд.603. <i>Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5</i>	Аудитория на 12 посадочных мест, укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья, учебная доска, столы для размещения лабораторного оборудования). Лабораторное оборудование: устройство для механизированного отмывания клейковины У1-МОК-1М; лабораторная хлебопекарная печь РЗ-ХЛП; установка термическая; термостат ТГХ; шкаф расстойный лабораторный ШРЛ-065 СПУ; шкаф хлебопекарный лабораторный ШХЛ-065 СПУ; мельница лабораторная ЛМЦ-1; Анализатор влажности Эвлас – 2М; тестомесилка лабораторная ЕТК-1М; шкаф сушильный электрический СЭШ-3М; шкаф сушильный СНОЛ 24/200; тестомесилка лабораторная У1-ЕТВ; весы аналитические ОНАУС АR 2140; прибор для измерения формоустойчивости хлеба ИФК; печь сушильная лабораторная

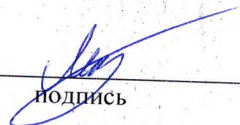
№ п./п.	Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
		ПСЛ 1-180; прибор для определения объема хлеба ОХЛ-2; анализатор влажности Эвлас-2М; измеритель деформации клейковины ИДК-4; пурка литровая ПХ-1; делитель зерновой массы БИС-1
4	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
5	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, ауд.629. <i>Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5</i>	Помещение, укомплектованное специализированной мебелью: стеллажи, шкаф, стулья аудиторные, столы для размещения лабораторного оборудования, ноутбук Emachines E525 series, ноутбук RoverBook Nautilus Z 500 WH.

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

Оценочные материалы представлены отдельным документом в составе ООП 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, Макушин А.Н.

  
\_\_\_\_\_


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

  
\_\_\_\_\_

СОГЛАСОВАНО:

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

  
\_\_\_\_\_

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

  
\_\_\_\_\_

И. о. начальника УМУ  
М.В. Борисова

  
\_\_\_\_\_

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*

\_\_\_\_\_ 2026 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**Ознакомительная практика (в том числе получение  
первичных навыков научно-исследовательской работы)**

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 - приобретение и закрепление приобретенных компетенций и практических навыков по организации и выполнению самостоятельной научно-исследовательской работы по технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.

Задачи практики:

- проведение обзора литературы по теме выпускной квалификационной работы, связанной с вопросами производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;

- закрепление умений и навыков организации и проведения научного исследования, библиографической работы, подготовки научных выступлений и публикаций;

- постановка эксперимента в производственных и лабораторных условиях перерабатывающих предприятий Самарской области и других регионов страны, в лабораториях ФГБОУ ВО Самарский ГАУ и научных организациях;

- проведение анализа экспериментального материала, полученного в рамках проведенных исследований по теме выпускной квалификационной работы бакалавра;

- владение современными информационными технологиями сбора, обработки, редактирования и представления результатов научных исследований.

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

Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) проводится в соответствии с учебным планом и графиком учебного процесса. Практика относится к обязательной части Блока 2 Практики (Б2.О.02(У)).

Учебная ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) обучающихся является составной частью основной профессиональной образовательной программы подготовки бакалавра. Учебная практика является завершающим этапом второго года обучения и проводится после освоения обучающимися программы теоретического и практического обучения.

На основе ознакомительной практики Б2.О.02(У) (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) базируется также производственная практика Б2.В.01(П) Технологическая практика, Б2.О.03(П) Научно-исследовательская работа, Б2.В.02(П) Преддипломная практика и Б3 Государственная итоговая аттестация, которая включает в себя подготовку к сдаче и сдачу государственного экзамена, и выполнение 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-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 растительного происхождения;</p> <p><b>Умеет</b> отыскивать и анализировать и информацию, необходимую для проведения исследований продуктов питания растительного происхождения;</p> <p><b>Владеет</b> навыками критического анализа и синтеза информации при проведении исследований в области производства продуктов питания растительного происхождения.</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 законов естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач при проведении исследований в области производства и переработки продуктов питания растительного происхождения.</p>
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	<p><b>Знает</b> современные технологии производства продукции растениеводства</p> <p><b>Умеет</b> обосновывать применение современных технологий производства продуктов питания растительного происхождения;</p> <p><b>Владеет</b> навыками реализации современных технологий производства продуктов питания из растительного сырья</p>
ОПК – 5. Готов к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной дея-	ИД-1 <sub>ОПК-5</sub> Проводит экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяй-	<p><b>Знает</b> особенности организации экспериментальных исследований в области производства продуктов питания из растительного сырья;</p> <p><b>Умеет</b> составлять план проведения экс-</p>

тельности	ственной продукции	периментальных 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-2ПК-3 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-1ПК-4 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.	<b>Знает</b> требования входной и технологический контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции из растительного сырья; <b>Умеет</b> осуществлять входной и технологический контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции из растительного сырья; <b>Владеет</b> навыками проведения входного и технологического контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции из растительного сырья
ПК-5. Способен к организации и контролю технологических операций производства винодельческой продукции	ИД-1ПК-5 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 результатам 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 учебной практики «Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)» 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.	Составление обзора источников литературы по выбранной теме проведения научных исследований.	1. Современные технологии производства сырья высокого качества. 2. Пищевая ценность и анализ современных способов производства изучаемого продукта. 3. Характеристика основных элементов технологии (факторов) производства изучаемого продукта, влияющих на его качество (108)	УО, ПО
2.	Условия и методика проведения исследований.*	1. Краткая характеристика объекта исследований. 2. Схема проведения исследований. 3. Методика определения основных показателей качества изучаемого продукта (54)	УО, ПО
3.	Экспериментальная часть научно-исследовательской работы.*	Проведение исследований по индивидуальному графику при проведении опытов по технологии производства продукции растениеводства. Выработка модельных образцов продукции в соответствии со схемой проведения исследований (108)	УО, ПО
4.	Обработка полученных результатов и формулирование выводов.*	Проведение органолептической оценки полученного продукта, определение его физико-химических, микробиологических и других свойств в соответствии со схемой проведения исследований. Оформление протоколов испытаний, статистическая обработка экспериментальных данных, описание их с построением графиков и зависимостей (108)	УО, ПО
5.	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 учебной практики (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) 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 практике по получению первичных навыков научно-исследовательской работы являются:

1. Учебная литература по освоенным ранее профильным дисциплинам;
2. Методические разработки для обучающихся, определяющие порядок прохождения и содержание учебной практики по получению первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности.

Реализация ОПОП в части проведения практики по получению первичных навыков научно-исследовательской работы 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 данных, полученных при проведении исследований по теме выпускной квалификационной работы.

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

Руководитель учебной практики по получению первичных навыков научно-исследовательской работы:

- 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 технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.

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 практике по получению первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности в соответствии с программой.

Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) 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 инновационных технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции. Перед началом практики уточняется ее программа в зависимости от места ее прохождения, а также календарный план под руководством руководителя практики по получению первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности.

В процессе выполнения научно-исследовательской работы, в рамках практики по получению первичных навыков научно-исследовательской работы, 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 практике по получению первичных навыков научно-исследовательской работы.

## **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. 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.

2 Физико-химические методы исследований : учебное пособие / Т. Н. Ро-

манова, 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 досту-

па: 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	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, ауд. 603.</p> <p>Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5</p>	<p>Аудитория на 12 посадочных мест, укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья, учебная доска, столы для размещения лабораторного оборудования).</p> <p>Лабораторное оборудование:  устройство для механизированного отмывания клейковины У1-МОК-1М; лабораторная хлебопекарная печь РЗ-ХЛП; установка термическая; термостат ТГХ; шкаф расстойный лабораторный ШРЛ-065 СПУ; шкаф хлебопекарный лабораторный ШХЛ-065 СПУ; мельница лабораторная ЛМЦ-1; Анализатор влажности Эвлас – 2М; тестомесилка лабораторная ЕТК-1М; шкаф сушильный электрический СЭШ-3М; шкаф сушильный СНОЛ 24/200; тестомесилка лабораторная У1-ЕТВ; весы аналитические ОНАУS АR 2140; прибор для измерения формоустойчивости хлеба ИФК; печь сушильная лабораторная ПСЛ 1-180; прибор для определения объема хлеба ОХЛ-2; анализатор влажности Эвлас-2М; измеритель деформации клейковины ИДК-4; пурка литровая ПХ-1; делитель зерновой массы БИС-1</p>
2	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, ауд. 622.</p> <p>Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5</p>	<p>Аудитория на 14 посадочных мест, укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья, учебная доска, столы для размещения лабораторного оборудования).</p> <p>Лабораторное оборудование:  баня водяная многоместная ЛАБ ТБ-6; прибор для определения числа падения ПЧП-3; аппарат сушильный лабораторный ЛСА, модуль МТО-4; сушильный шкаф MS62A; рассев лабораторный У1-ЕРЛ-1; прибор для измерения деформации клейковины ИДК-3М; диафаноскоп ДЗС-2М; весы лабораторные MW-300; шкаф сушильный электрический СЭШ-3М; эксикатор влажности; пурка литровая ПХ-1; измельчитель 800S</p>

№ п./п.	Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
3	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, уком- плектованное специализированной мебелью (компьютерные столы, стулья) и оснащен- ное 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

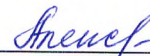
СОГЛАСОВАНО:

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