

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Мусьял Александр Вячеславович  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 30.07.2023 20:41:19  
Уникальный идентификатор документа:  
297fef716e5ece559822a236feffc4d8a43d0cf1

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
**«Курский государственный аграрный университет  
имени И.И. Иванова»**

**Кафедра технологии производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции**

**УТВЕРЖДАЮ:**  
Проректор по учебной работе

А.В. Малахов

«\_27\_» \_июня\_\_\_\_\_ 2023 г.

**Рабочая  
программа производственной практики:  
*технологическая практика***

Направление подготовки: *19.04.02 Продукты питания  
из растительного сырья, профиль «Прогрессивные технологии  
и оборудование производств продуктов питания»*

Факультет: *агротехнологический*

Форма обучения: *очная, заочная*

**Курск 2023**



# 1 Цель и задачи практики. Вид, тип, способ и формы ее проведения

## 1.1 Цель практики

Цель технологической практики – приобретение профессиональных навыков в области производства продуктов питания из растительного сырья на предприятиях по профилю осваиваемой образовательной программы.

## 1.2. Задачи практики

Задачи технологической практики:

- формирование профессиональных компетенций, установленных ФГОС ВО для решения задач, связанных с профессиональной деятельностью;
- актуализация знаний, умений и владений в планировании, организации и управлении технологическими процессами производства продуктов питания из растительного сырья в реальных условиях профессиональной деятельности;
- приобретение опыта самостоятельной работы в области производства качественных продуктов питания из растительного сырья на основе современных технологий в условиях предприятия.

## 1.3 Вид, тип, способ и форма проведения практики

*Вид практики – производственная.*

*Тип практики – технологическая.*

*Способ проведения практики – стационарная и выездная.*

*Форма проведения практики – дискретная.*

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

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)</i>		<i>Код индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты прохождения практик, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
ОПК-2	Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ОПК-2.1 Находит резервы повышения эффективности организации и ведения технологических процессов производства продукции различного назначения на различных этапах	<b><i>Знать:</i></b> порядок ведения технологических процессов производства продукции различного назначения на различных этапах <b><i>Уметь:</i></b> находить резервы повышения эффективности организации и ведения технологических процессов производства продукции различного назначения

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)</i>		<i>Код индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты прохождения практик, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
			го назначения на различных этапах <b>Владеть:</b> навыками повышения эффективности организации и ведения технологических процессов производства продукции различного назначения на различных этапах
		ОПК-2.2 Оценивает влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса производств продукции	<b>Знать:</b> факторы, влияющие на ход и результаты технологического процесса производства продукции <b>Уметь:</b> оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса производства продукции <b>Владеть:</b> навыками оценки влияния различных факторов на ход и результаты технологического процесса производства продукции
		ОПК-2.3 Предлагает мероприятия и принимает оптимальные решения по совершенствованию технологических процессов производства продукции	<b>Знать:</b> мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции <b>Уметь:</b> принимать оптимальные решения по совершенствованию технологических процессов производства продукции <b>Владеть:</b> навыками совершенствования технологических процессов производства продукции
ОПК-3	Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	ОПК-3.1 Анализирует и оценивает риски при внедрении новых технологических решений в процессе совершенствования технологии производства продуктов	<b>Знать:</b> риски, которые могут возникнуть при внедрении новых технологических решений в процессе совершенствования технологии производства продуктов <b>Уметь:</b> анализировать и оценивать риски при внедрении новых технологических решений в процессе совершенствования технологии производства продуктов <b>Владеть:</b> анализом и оценкой рисков при внедрении новых

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)		Код индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой	Планируемые результаты прохождения практик, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций
код компетенции	наименование компетенции		
			технологических решений в процессе совершенствования технологии производства продуктов
		ОПК-3.2 Предлагает современные методы и технологические решения, обеспечивающие снижение рисков производства низкокачественной продукции	<b>Знать:</b> современные методы и технологические решения, обеспечивающие снижение рисков производства низкокачественной продукции <b>Уметь:</b> предлагать современные методы и технологические решения, обеспечивающие снижение рисков производства низкокачественной продукции <b>Владеть:</b> навыками снижения рисков производства низкокачественной продукции на основе современных методов и технологических решений
		ОПК-3.3 Целенаправленно управляет качеством продукции в процессе ее производства	<b>Знать:</b> показатели, характеризующие качество продукции <b>Уметь:</b> управлять качеством продукции в процессе ее производства <b>Владеть:</b> навыками управления качеством продукции в процессе ее производства
ОПК-4	Способен использовать методы моделирования продуктов питания из растительного сырья и проектирования технологических процессов производства продукции различного назначения	ОПК-4.1 Владеет методами моделирования продуктов питания и проектирования технологических процессов	<b>Знать:</b> методы моделирования продуктов питания и проектирования технологических процессов <b>Уметь:</b> моделировать продукты питания и проектировать технологические процессы <b>Владеть:</b> методами моделирования продуктов питания и проектирования технологических процессов
		ОПК-4.2 Составляет рецептуры продуктов питания и проектирует технологии их производства	<b>Знать:</b> порядок составления рецептуры продуктов питания и технологии их производства <b>Уметь:</b> составлять рецептуры продуктов питания и проектировать технологии их производства <b>Владеть:</b> навыками состав-

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)</i>		<i>Код индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты прохождения практик, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
			ления рецептуры продуктов питания и проектирования технологии их производства
		ОПК-4.3 Применяет информационные технологии в области пищевых производств	<b>Знать:</b> информационные технологии в области пищевых производств <b>Уметь:</b> применять информационные технологии в области пищевых производств <b>Владеть:</b> навыками применения информационных технологий в области пищевых производств
ОПК-5	Способен проводить научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения приоритетных технологических задач	ОПК-5.1 Выбирает объекты и разрабатывает методику исследования технологических проблем	<b>Знать:</b> объекты и методику исследования технологических проблем <b>Уметь:</b> выбирать объекты и разрабатывать методику исследования технологических проблем <b>Владеть:</b> методикой исследования технологических проблем
		ОПК-5.2 Формулирует цель и задачи исследования, планирует схему эксперимента, направленного на решение технологических задач	<b>Знать:</b> цель и задачи исследования <b>Уметь:</b> формулировать цель и задачи исследования, планировать схему эксперимента, направленного на решение технологических задач <b>Владеть:</b> навыками планирования схемы эксперимента, направленного на решение технологических задач
		ОПК-5.3 Использует полученные результаты научно-исследовательской работы для совершенствования технологических процессов пищевых производств	<b>Знать:</b> результаты научно-исследовательской работы <b>Уметь:</b> использовать полученные результаты научно-исследовательской работы для совершенствования технологических процессов пищевых производств <b>Владеть:</b> совершенствованием технологических процессов пищевых производств
ПК-1	Способен разрабатывать новые технологии производства продуктов питания из расти-	ПК-1.1 Исследует свойства продовольственного сырья, пищевых макро- и микроин-	<b>Знать:</b> свойства продовольственного сырья, функции пищевых ингредиентов, добавок, улучшителей и их влия-

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)</i>		<i>Код индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты прохождения практик, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
	тельного сырья на автоматизированных технологических линиях	гredients, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции, для придания пищевым продуктам определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами	ние на состав и свойства готовых продуктов питания из растительного сырья. <b>Уметь:</b> вырабатывать продукты питания из растительного сырья с заданными функциональным составом и свойствами на основе использования соответствующего сырья, технологических добавок и улучшителей; <b>Владеть:</b> навыками исследования свойств сырья, ингредиентов, технологических добавок, улучшителей, и использовать полученные результаты для производства продуктов питания из растительного сырья с заданными функциональным составом и свойствами.
		ПК-1.2 Разрабатывает новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новых видов продуктов питания из растительного сырья в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	<b>Знать:</b> новые тенденции и направления развития технологий и оборудования в области производства продуктов питания из растительного сырья; <b>Уметь:</b> разрабатывать новые технологические решения и технологии производства продуктов питания из растительного сырья, обеспечивающие повышение их конкурентоспособности; <b>Владеть:</b> навыками разработки новых технологических решений и технологий, обеспечивающих повышение конкурентоспособности продуктов питания из растительного сырья.
		ПК-1.3 Разрабатывает новые методики проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, позволяющих создавать современные информационно-измерительные ком-	<b>Знать:</b> существующие методики проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания из растительного сырья; <b>Уметь:</b> разрабатывать новые методики проведения исследований свойств сырья, по-

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)</i>		<i>Код индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты прохождения практик, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
		плексы для проведения контроля качества продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	луфабрикатов и готовых продуктов питания из растительного сырья; <b>Владеть:</b> навыками разработки новых методик для проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания из растительного сырья.
ПК-2	Способен управлять испытаниями и внедрением новых технологий производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПК-2.1 Корректирует рецептурно-компонентные и технологические решения при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания из растительного сырья с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции	<b>Знать:</b> рецептурно-компонентные и технологические решения при испытании технологий в производстве новых продуктов питания из растительного сырья; <b>Уметь:</b> корректировать рецептурно-компонентные и технологические решения при проведении испытаний технологий и новых видов продуктов питания из растительного сырья с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции; <b>Владеть:</b> навыками контроля рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении испытаний технологий и новых видов продуктов питания из растительного сырья.
		ПК-2.2 Анализирует влияние новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания из растительного сырья	<b>Знать:</b> механизмы влияния новых технологий, видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания из растительного сырья; <b>Уметь:</b> анализировать влияние новых технологий, видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания из растительного сырья; <b>Владеть:</b> навыками анализа влияния новых технологий, видов сырья и технологическо-

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)		Код индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой	Планируемые результаты прохождения практик, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций
код компетенции	наименование компетенции		
			го оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания из растительного сырья.
		ПК-2.3 Внедряет прогрессивные технологические процессы, виды оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, управляющих программ, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания из растительного сырья с обеспечением производства конкурентоспособной продукции и сокращения материальных и трудовых затрат на ее изготовление	<p><b>Знать:</b> прогрессивные технологические процессы, оборудование, средств автоматизации и механизации, оптимальные режимы производства новых видов продуктов питания из растительного сырья, обеспечивающие повышение их конкурентоспособности и сокращение материальных и трудовых затрат;</p> <p><b>Уметь:</b> внедрять прогрессивные технологические процессы, оборудование, средств автоматизации и механизации, управляющие программы, оптимальные режимы производства новых конкурентоспособных видов продуктов питания из растительного сырья;</p> <p><b>Владеть:</b> навыками внедрения прогрессивных технологических процессов, оборудования, средств автоматизации и механизации, управляющих программ, оптимальных режимов производства новых конкурентоспособных видов продуктов питания из растительного сырья.</p>

### 3 Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Технологическая практика входит в блок 2 «Практика. Обязательная часть» основной профессиональной образовательной программы – программы магистратуры 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, профиля «Прогрессивные технологии и оборудование производств продуктов питания»».

Практика проходит на 2 курсе в 3 семестре для ОФО и ЗФО.

#### 4 Объем и продолжительность практики

Объем технологической практики, установленный учебным планом, – 12 зачетных единиц, продолжительность – **8 недель (432 часа/427,9 часов СР для ОФО), 8 недель (432 часа/423,9 часа СР/4 часа контроль для ЗФО).**

#### 5 Содержание практики

№ п/п	Этапы практики	Содержание практики	Трудоемкость (час), в т.ч.	
			контактная работа	самостоятельная работа
1	Подготовительный этап	Решение организационных вопросов: 1) распределение обучающихся по местам практики; 2) знакомство с целью, задачами, программой и порядком прохождения практики; 3) получение заданий от руководителя практики от университета; 4) информация о требованиях к отчетным документам по практике; 5) первичный инструктаж по технике безопасности.	<b>2</b>	<b>56</b>
		Выбор темы ВКР, определение ее актуальности, объекта и материала исследования/проекта, составление методики исследования/проектирования.		
		Методическая консультация руководителя практики от университета по выполнению программы практики, сбору и представлению отчетных материалов.		
2	Основной этап (производственный)	<i>Закладка опыта для написания ВКР, проведение сопутствующих наблюдений и учетов, сбор информации:</i>	<b>1</b>	<b>297,9</b>
		Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте (знакомство с соответствующими требованиями охраны труда и пожарной безопасности).		
		Знакомство с производственными участками и цехами предприятия, изучение ассортимента вырабатываемой продукции.		
		Анализ документации, регламентирующей производственную деятельность предприятия.		
		Анализ предприятия и производственных показателей его работы с це-		

№ п/ п	Этапы практики	Содержание практики	Трудоемкость (час), в т.ч.	
			контакт- ная рабо- та	самостоя- тельная рабо- та
		<p>люю составления краткой характеристики для ВКР.</p> <p>Оценка условий выполнения исследования, обоснование схемы эксперимента по теме ВКР.</p> <p>Участие во входном контроле качества сырья. Определение показателей качества и заполнение соответствующей документации.</p> <p>Изучение производственных подготовительных процессов, участие в подготовке сырья к переработке.</p> <p>Ознакомление с технологическими схемами производства предприятия и участие в их разработке.</p> <p>Изучение и участие в основных производственных процессах предприятия.</p> <p>Изучение технологического оборудования для производства продукции и оценка работы его эффективности.</p> <p>Сбор информации по экономической эффективности производства предприятия.</p> <p>Сбор информации и анализ экологического состояния территории предприятия.</p> <p>Сбор информации и анализ состояния охраны труда и техники безопасности в условиях предприятия.</p> <p>Работа с источниками информации по разрабатываемой теме ВКР.</p> <p>Сбор статистической и экспериментальной информации для выполнения ВКР, ведение сопутствующих наблюдений и учетов.</p> <p>Предварительный анализ полученных результатов. Консультации со специалистами предприятия по результатам исследования.</p>		
3	Заключительный этап	<p>Подготовка отчета о прохождении практики.</p> <p>Защита отчета по практике на промежуточной аттестации.</p>	<b>1,1</b>	<b>74 для ОФО и 70 для ЗФО/ 4 часа – кон- троль</b>

## 6 Формы отчетности обучающихся по практике

По итогам технологической практики обучающийся представляет на кафедру:

- Индивидуальное задание на практику (Приложение А);
- Совместный рабочий график (план) проведения технологической практики (Приложение Б);
- Аттестационный лист (Приложение В);
- Отзыв предприятия/организации о результатах прохождения практики (Приложение Г);
- Отчет о прохождении технологической практики.

Отчет оформляется согласно требованиям руководящего документа «Текстовые работы. Правила оформления» (РД 01.001-2020).

Общий объем отчета – 20-30 страниц, он может содержать приложения (чертежи, схемы, технические условия и т.д.).

Структура отчета:

Титульный лист (Приложение Д)

Содержание

Введение (цель и задачи практики, актуальность выбранной темы исследований, общие сведения о предприятии, дата начала и продолжительность практики)

1 Характеристика предприятия

2 Используемое на предприятии сырье и показатели его качества

3 Ассортимент продукции, вырабатываемой на предприятии

4 Методы контроля качества сырья и готовой продукции

5 Используемые технологические схемы, процессы, режимы, способы и оборудование

6 Основные экономические показатели деятельности предприятия

7 Экологическое состояние территории предприятия

8 Охрана труда и безопасность жизнедеятельности

Заключение (приводятся основные результаты проделанной работы, необходимо описать навыки и умения, приобретенные за время практики; дать описание предложениям по совершенствованию функционирования рассматриваемого объекта; сделать индивидуальные выводы о практической значимости для себя проведенного вида практики)

Список использованных источников

Приложения (при наличии)

Отчет подписывается обучающимся на титульном листе, сдается на кафедру (в проекте) за 3 дня до окончания практики. Перед защитой документов по практике обучающийся имеет право внести изменения в отчет по практике, отразив виды работ, в последние 2 дня практики. Защита отчета по практике проводится в последний день практики и регистрируется в специальном журнале, о чем делается пометка на титульном листе отчета. Зарегистрированный отчет руководитель проверяет и проводит собеседование.

Отчеты обучающихся по практике хранятся на кафедре, осуществляющей руководство данным видом практики, в течение всего срока обучения данного курса.

## **7 Фонд оценочных материалов для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике**

Приведен в:

*Приложение 1.* ФОМ для текущего контроля успеваемости по технологической практике.

*Приложение 2.* ФОМ для проведения промежуточной аттестации по технологической практике.

## **8 Перечень учебной литературы, необходимой для прохождения практики**

### **Основная литература:**

1. Технология переработки растениеводческой продукции : учебно-методическое пособие / Е. А. Зенина, Е. А. Кузнецова, Е. А. Таранова [и др.]. — Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2019. — 100 с. — ISBN 978-5-4479-0178-3. — URL: <https://e.lanbook.com/book/139206>.— Текст : электронный.

2. Щеколдина, Т. В. Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья : учебное пособие / Т. В. Щеколдина, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 208 с. — ISBN 978-5-8114-2697-3. — URL: <https://e.lanbook.com/book/169251>.— Текст : электронный.

### **Дополнительная литература:**

1. Белкина, Р. И. Технология производства солода, пива и спирта : учебное пособие / Р. И. Белкина, В. М. Губанова, М. В. Губанов. — Тюмень : ГАУ Северного Зауралья, 2018. — 140 с. — URL: <https://e.lanbook.com/book/113496>. — Текст : электронный.

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

3. Индустриальные технологические комплексы продуктов питания : учебник / С. Т. Антипов, С. А. Бредихин, В. Ю. Овсянников, В. А. Панфилов ; под редакцией В. А. Панфилова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 440 с. — ISBN 978-5-8114-4201-0. — URL: <https://e.lanbook.com/book/131008>. — Текст : электронный.

4. Исаева, Е. В. Химия растительного сырья : учебное пособие / Е. В. Исаева, О. Н. Еременко, И. С. Почекутов. — Красноярск : СибГУ им. академика М. Ф. Решетнёва, 2018. — 98 с. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147481>.— Текст : электронный.
5. Кузнецова, Е. Н. Технология хранения и переработка продуктов растениеводства : учебное пособие / Е. Н. Кузнецова ; составители Е. Н. Кузнецова. — Иркутск : Иркутский ГАУ, 2017. — 111 с. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156810>.— Текст : электронный.
6. Никифорова, Т. А. Введение в технологии продуктов питания : учебное пособие / Т. А. Никифорова. — Оренбург : ОГУ, 2019. — 98 с. — ISBN 978-5-7410-2385-3. — URL: <https://e.lanbook.com/book/159996>.— Текст : электронный.
7. Основы планирования экспериментов : учебное пособие / К. В. Анисимова, О. Б. Поробова, А. Б. Спиридонов, А. А. Сергеев. — Ижевск : Ижевская ГСХА, 2019. — 42 с. — URL: <https://e.lanbook.com/book/158613> .— Текст : электронный.
8. 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. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152314>.— Текст : электронный.
9. Физико-химические методы анализа (исследования) : учебно-методическое пособие / составители Е. В. Короткая [и др.]. — Кемерово : КемГУ, 2019. — 168 с. — ISBN 978-5-8353-2339-5. — URL: <https://e.lanbook.com/book/134329>.— Текст : электронный.
10. Романюк, Т. И. Методы исследования сырья и продуктов растительного происхождения (теория и практика) : учебное пособие / Т. И. Романюк, А. Е. Чусова, И. В. Новикова. — Воронеж : ВГУИТ, 2014. — 160 с. — ISBN 978-5-00032-075-4. — URL: <https://e.lanbook.com/book/71662>.— Текст : электронный.
11. Основы технологии производства продуктов здорового питания из растительного сырья : учебное пособие / О. В. Перфилова, В. Ф. Винницкая, В. А. Бабушкин, С. И. Данилин. — Воронеж : Мичуринский ГАУ, 2017. — 117 с. — ISBN 978-5-94664-346-7. — URL: <https://e.lanbook.com/book/157789>.— Текст : электронный.

## **9 Перечень информационных технологий (комплект лицензионного и свободного ПО)**

№	Название	(лицензия\свободное ПО)
1.	Windows 7	лицензия
2	Paint.NET	свободное ПО
3	Система управления дистанционным обучением Moodle	свободное ПО
4	Информационно-правовые системы "Гарант" и "Консультант"	свободное ПО, для обучаю-

	тант+"	щихся
5	Microsoft office 2007	лицензия
6	Acrobat Reader DC	свободное ПО
7	Системы антивирусной защиты лаборатории Касперского	лицензия

## **10 Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики**

Для проведения технологической практики необходимы:

- профильные базовые предприятия по производству продуктов питания из растительного сырья, используемые современные технологии, укомплектованные квалифицированными кадрами, современными техническими средствами и технологическим оборудованием;

- научные библиотеки Курского ГАУ и г. Курска.

## **11 Особенности организации и проведения практики для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Практика для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) организуется и проводится на основе индивидуального личностно ориентированного подхода.

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ могут проходить практику как совместно с другими обучающимися (в учебной группе), так и индивидуально (по личному заявлению).

Практика для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, по заявлению, проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. Выбор мест прохождения практик для данных обучающихся производится с учетом требований их доступности и рекомендаций медико-социальной экспертизы, а также индивидуальной программы реабилитации инвалида относительно рекомендованных условий и видов труда. При направлении на практику данной категории обучающихся в организацию, Университет согласовывает с организацией условия и виды труда с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы, а также индивидуальной программы реабилитации инвалида. При необходимости для прохождения практик могут создаваться специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, а также с учетом профессионального вида деятельности и характера труда, выполняемых обучающимся трудовыми функциями.

Индивидуальные задания формируются руководителем практики от академии с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья каждого конкретного обучающегося данной категории и должны соответствовать требованиям выполнимости и посильности.

При необходимости (по личному заявлению) содержание практики может быть полностью индивидуализировано (при условии сохранения воз-

возможности формирования у обучающегося всех компетенций, закрепленных за данной практикой).

Объем, темп, формы работы устанавливаются индивидуально для каждого обучающегося данной категории.

Во время проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации разрешаются присутствие и помощь ассистентов (сурдопереводчиков, тифлосурдопереводчиков и др.) и (или) волонтеров и оказание ими помощи инвалидам и лицам с ОВЗ.

Форма проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации для обучающихся-инвалидов и лиц с ОВЗ устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающемуся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа и (или) защиты отчета.

## Приложение А (обязательное)

### Федеральное государственное образовательное учреждение высшего образования «Курский государственный аграрный университет имени И.И. Иванова» Факультет агротехнологический Индивидуальное задание на практику

Обучающемуся (-шейся) \_\_\_\_\_

(фамилия, имя, отчество)

Направление подготовки: 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Профиль: Прогрессивные технологии и оборудование производств продуктов питания

Кафедра: технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Название практики: технологическая практика

Форма предоставления на кафедру выполненного задания: отчет в печатном виде

#### Содержание и планируемые результаты:

№п/п	Содержание практики
1	Решение организационных вопросов.
2	Выбор темы ВКР, определение ее актуальности, объекта и материала исследования/проекта, составление методики исследования/проектирования.
3	Методическая консультация руководителя практики от академии по выполнению программы практики, сбору и представлению отчетных материалов.
4	<i>Закладка опыта для написания ВКР, проведение сопутствующих наблюдений и учетов, сбор информации:</i>
5	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте (знакомство с соответствующими требованиями охраны труда и пожарной безопасности).
6	Знакомство с производственными участками и цехами предприятия, изучение ассортимента вырабатываемой продукции.
7	Анализ документации, регламентирующей производственную деятельность предприятия.
8	Анализ предприятия и производственных показателей его работы с целью составления краткой характеристики для ВКР.
9	Оценка условий выполнения исследования, обоснование схемы эксперимента по теме ВКР.
10	Участие во входном контроле качества сырья. Определение показателей качества и заполнение соответствующей документации.
11	Изучение производственных подготовительных процессов, участие в подготовке сырья к переработке.
12	Ознакомление с технологическими схемами производства предприятия и участие в их разработке.
13	Изучение и участие в основных производственных процессах предприятия.
14	Изучение технологического оборудования для производства продукции и оценка работы его эффективности.
15	Сбор информации по экономической эффективности производства предприятия.
16	Сбор информации и анализ экологического состояния территории предприятия.
17	Сбор информации и анализ состояния охраны труда и техники безопасности в условиях предприятия.
18	Работа с источниками информации по разрабатываемой теме ВКР.
19	Сбор статистической и экспериментальной информации для выполнения ВКР, ведение сопутствующих наблюдений и учетов.
20	Предварительный анализ полученных результатов. Консультации со специалистами предприятия по результатам исследования.
21	Подготовка отчета о прохождении практики.
22	Защита отчета по практике на промежуточной аттестации.
-	<b>Планируемые результаты (освоение компетенций)</b>
-	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3

Дата выдачи задания «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

СОГЛАСОВАНО

Руководитель практики от университета

Зав. кафедрой

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
(подпись) (расшифровка подписи)

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
(подпись) (расшифровка подписи)

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Задание принял к исполнению

Руководитель практики от профильной организации

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
(подпись) (расшифровка подписи)

Подпись обучающегося \_\_\_\_\_

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

## Приложение Б (обязательное)

### Совместный рабочий график (план) проведения технологической практики

направление подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья,  
профиль «Прогрессивные технологии и оборудование производств продуктов питания»

Срок прохождения практики с \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. (8 недель)

№ п/п	Этапы практики	Содержание практики	Трудоемкость в неделях/днях
1	Подготовительный этап	Решение организационных вопросов: 1) распределение обучающихся по местам практики; 2) знакомство с целью, задачами, программой и порядком прохождения практики; 3) получение заданий от руководителя практики от университета; 4) информация о требованиях к отчетным документам по практике; 5) первичный инструктаж по технике безопасности. Выбор темы ВКР, определение ее актуальности, объекта и материала исследования/проекта, составление методики исследования/проектирования. Методическая консультация руководителя практики от университета по выполнению программы практики, сбору и представлению отчетных материалов.	1-я неделя (1-2 дни)
2	Основной этап (производственный)	<i>Закладка опыта для написания ВКР, проведение сопутствующих наблюдений и учетов, сбор информации:</i> Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте (знакомство с соответствующими требованиями охраны труда и пожарной безопасности). Знакомство с производственными участками и цехами предприятия, изучение ассортимента вырабатываемой продукции. Анализ документации, регламентирующей производственную деятельность предприятия. Анализ предприятия и производственных показателей его работы с целью составления краткой характеристики для ВКР. Оценка условий выполнения исследования, обоснование схемы эксперимента по теме ВКР. Участие во входном контроле качества сырья. Определение показателей качества и заполнение соответствующей документации. Изучение производственных подготовительных процессов, участие в подготовке сырья к переработке. Ознакомление с технологическими схемами производства предприятия и участие в их разработке. Изучение и участие в основных производственных процессах предприятия. Изучение технологического оборудования для производства продукции и оценка работы его эффективности. Сбор информации по экономической эффективности производства предприятия. Сбор информации и анализ экологического состояния территории предприятия. Сбор информации и анализ состояния охраны труда и техники безопасности в условиях предприятия. Работа с источниками информации по разрабатываемой теме ВКР. Сбор статистической и экспериментальной информации для выполнения ВКР, ведение сопутствующих наблюдений и учетов. Предварительный анализ полученных результатов. Консультации со специалистами предприятия по результатам исследования.	1-я неделя (3-5 дни), 2-я, 3-я, 4-я, 5-я, 6-я, 7-я – недели
3	Заключительный этап	Подготовка отчета о прохождении практики. Защита отчета по практике на промежуточной аттестации.	8-я неделя (1-5 дни)

Согласовано:

Руководитель практики  
от университета \_\_\_\_\_

(дата)

(Ф.И.О.)

(должность)

(подпись)

Руководитель практики  
от предприятия/организации \_\_\_\_\_

(дата)

(Ф.И.О.)

(должность)

(подпись)

**Приложение В  
(обязательное)**

**Аттестационный лист**

\_\_\_\_\_  
Ф.И.О. обучающегося

обучающийся на \_\_\_\_ курсе по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, профиль «Прогрессивные технологии и оборудование производств продуктов питания» успешно прошел технологическую практику с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_ в объеме 8 недель

\_\_\_\_\_  
Место прохождения практики

***Сведения об освоении обучающимся компетенций***

Компетенция	Результаты освоения: <b>освоена/освоена частично/ не освоена</b>
ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3	

Руководитель практики

от университета \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

(подпись)

(Ф.И.О.)

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.



**Приложение Д  
(обязательное)**

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Курский государственный аграрный университет имени И.И. Иванова»**

Факультет агротехнологический

Форма обучения очная/заочная

Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной  
продукции

Направление подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Профиль «Прогрессивные технологии и оборудование производств  
продуктов питания»

**Отчет  
о прохождении производственной практики:  
технологическая практика**

**В** \_\_\_\_\_  
(наименование предприятия, организации, учреждения, района, области)

Выполнил:

обучающийся \_\_\_\_\_ курса \_\_\_\_\_ группы \_\_\_\_\_  
(дата) (подпись) (расшифровка подписи)

Проверил:

руководитель от университета

\_\_\_\_\_  
(должность)

\_\_\_\_\_  
(оценка)

\_\_\_\_\_  
(дата)

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(расшифровка подписи)

КУРСК – 20\_\_