

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:
*преддипломная практика, в том числе
научно-исследовательская работа***

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

Программа составлена с учетом требований:

- федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья (уровень магистратуры), утвержденный Приказом Министерства образования и науки РФ от 17 августа 2020 г, № 1040;

- порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования РФ от 06.04.2021г. №245;

- профессионального стандарта 22.003 «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28 октября 2019 г. № 694н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 июня 2020 г., регистрационный № 58531);

- локальных нормативных актов Курского ГАУ.

Разработчик:

доцент Тарасов Анатолий Алексеевич (подпись)
(занимаемая должность) (ФИО)

Рабочую программу дисциплины одобрила кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Протокол заседания кафедры № 12 от «27» июня 2023 г.

Заведующий кафедрой: канд. биол. наук, доцент Асадова М.Г. (подпись)
(ученая степень, звание) (ФИО)

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

1.1 Цель практики

Цель преддипломной практики, в том числе научно-исследовательской работы – приобретение практических навыков самостоятельной профессиональной и научно-исследовательской деятельности в области производства продуктов питания из растительного сырья, и подготовка выпускной квалификационной работы.

1.2. Задачи практики

Задачи преддипломной практики, в том числе научно-исследовательской работы:

- формирование универсальных и профессиональных компетенций, установленных ФГОС ВО для проведения научного исследования и выполнения выпускной квалификационной работы;
- актуализация знаний, умений и владений в планировании, организации и решении конкретных научных и производственных задач профессиональной деятельности;
- приобретение опыта самостоятельной работы в реальных условиях производства.

1.3 Вид, тип, способ и форма проведения практики

Вид практики – производственная.

Тип практики – преддипломная.

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>		
УК-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий	УК-1.1 Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними	Знать: принципы, механизмы и методики сбора, отбора и анализа информации, включающие системный подход в области производства продуктов питания из растительного сырья;

<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>		
			<p>Уметь: осуществлять анализ решений проблемных ситуаций на основе эксперимента;</p> <p>Владеть: механизмами анализа и практической работы с информационными источниками, в том числе с применением современных информационных и коммуникационных технологий.</p>
		<p>УК-1.2 Осуществляет поиск, критический анализ и синтез информации по проблемной ситуации</p>	<p>Знать: основные методы анализа и синтеза информации по проблемным ситуациям;</p> <p>Уметь: систематизировать, анализировать и обобщать полученные данные для решения поставленных задач и принятия решений в профессиональной деятельности;</p> <p>Владеть: навыками анализа и обобщения информации для решения профессиональных задач в области производства продуктов питания из растительного сырья.</p>
		<p>УК-1.3 Вырабатывает стратегию действий в проблемных ситуациях</p>	<p>Знать: методологию системного подхода и метод системного анализа;</p> <p>Уметь: использовать системный подход и метод системного анализа для решения проблемных ситуаций в области производства продуктов питания из растительного сырья;</p> <p>Владеть: навыками по разработке стратегии действий при решении проблемных ситуаций в области производства продуктов питания из растительного сырья.</p>
УК-2	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	<p>УК-2.1 Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих её достижение</p>	<p>Знать: цели и задачи проектирования в области производства продуктов питания из растительного сырья;</p> <p>Уметь: формулировать цели и задачи проектирования в области производства про-</p>

<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>		
			дуктов питания из растительного сырья; Владеть: навыками разработки проектов в области производства продуктов питания из растительного сырья и анализа задач, обеспечивающих достижения цели проектов.
		УК-2.2 Выбирает оптимальные способы решения задач в рамках поставленной цели	Знать: способы решения задач в области производства продуктов питания из растительного сырья, их достоинства и недостатки; Уметь: использовать альтернативные, наиболее оптимальные способы решения задач для достижения намеченных результатов в области производства продуктов питания из растительного сырья; Владеть: навыками разработки и выбора оптимальных способов решения задач, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений
		УК-2.3 Решает конкретные задачи проекта и публично представляет результаты	Знать: формы представления результатов решения конкретных задач в области производства продуктов питания из растительного сырья; Уметь: решать конкретные задачи в области производства продуктов питания из растительного сырья и публично представлять полученные результаты; Владеть: навыками решения задач в области производства продуктов питания из растительного сырья и представления полученных результатов.
		УК-3.4 Взаимодействует в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными	Знать: правила взаимодействия в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидно-

<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>		
		возможностями здоровья и инвалидностью	<p>стью</p> <p>Уметь: взаимодействовать в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью</p> <p>Владеть: навыками взаимодействия в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью</p>
ПК-1	Способен разрабатывать новые технологии производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	<p>ПК 1.1</p> <p>Исследует свойства продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, 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</p>	<p>Знать: свойства продовольственного сырья, функции пищевых ингредиентов, добавок, улучшителей и их влияние на состав и свойства готовых продуктов питания из растительного сырья.</p> <p>Уметь: выработать продукты питания их растительного сырья с заданными функциональным составом и свойствами на основе использования соответствующего сырья, технологических добавок и улучшителей;</p> <p>Владеть: 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.</p>
		<p>ПК 1.2</p> <p>Разрабатывает новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новых видов продуктов питания из растительного сырья в целях обеспечения конкурен-</p>	<p>Знать: новые тенденции и направления развития технологий и оборудования в области производства продуктов питания из растительного сырья;</p> <p>Уметь: разрабатывать новые технологические решения и технологии производства продуктов питания из растительного сырья, обеспечи-</p>

<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>		
		тоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	вающие повышение их конкурентоспособности; Владеть: 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 комплексы для проведения контроля качества продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Знать: существующие методики проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания из растительного сырья; Уметь: разрабатывать новые методики проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания из растительного сырья; Владеть: 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	Знать: рецептурно-компонентные и технологические решения при испытании технологий м производстве новых продуктов питания из растительного сырья; Уметь: 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; Владеть: навыками контроля рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении испытаний технологий и новых видов

<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>		
			продуктов питания из растительного сырья.
		<p>ПК-2.2 Анализирует влияние новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>Знать: механизмы влияния новых технологий, видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания из растительного сырья; Уметь: анализировать влияние новых технологий, видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания из растительного сырья; Владеть: навыками анализа влияния новых технологий, видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания из растительного сырья.</p>
		<p>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>	<p>Знать: 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; Уметь: внедрять прогрессивные технологические процессы, оборудование, средств автоматизации и механизации, управляющие программы, оптимальные режимы производства новых конкурентоспособных видов продуктов питания из растительного сырья; Владеть: навыками внедрения прогрессивных технологических процессов, оборудо-</p>

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		
			вания, средств автоматизации и механизации, управляющих программ, оптимальных режимов производства новых конкурентоспособных видов продуктов питания из растительного сырья.
ПК-3	Способен использовать сквозные цифровые технологии для решения задач в научно-исследовательской и профессиональной деятельности	ПК-3.1 Обосновывает методы для анализа научных задач и производственных ситуаций с применением современных информационных технологий	Знать: методы для анализа научных задач и производственных ситуаций с применением современных информационных технологий; Уметь: обосновать методы для анализа научных задач и производственных ситуаций с применением современных информационных технологий; Владеть: методами для анализа научных задач и производственных ситуаций с применением современных информационных технологий
		ПК-3.2 Решает научные проблемы и производственные задачи с применением современных цифровых технологий	Знать: решение научных проблем и производственных задач с применением современных цифровых технологий; Уметь: решать научные проблемы и производственные задачи с применением современных цифровых технологий; Владеть: решением научных проблем и производственных задач с применением современных цифровых технологий
		ПК-3.3 Оценивает результаты научной и производственной деятельности на основе использования современных цифровых технологий	Знать: критерии оценивания результатов научной и производственной деятельности на основе использования современных цифровых технологий; Уметь: оценивать результаты научной и производственной деятельности на основе использования современных цифровых технологий

<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>		
			технологий; Владеть: навыками оценки результатов научной и производственной деятельности на основе использования современных цифровых технологий

3 Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа входит в блок 2 «Практика. Часть, формируемая участниками образовательных отношений» 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 4 семестре для ОФО и ЗФО.

4 Объем и продолжительность практики

Объем преддипломной практики, в том числе научно-исследовательской работы, 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	Участие в организационных мероприятиях: 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 практи-	2	46

№ п/п	Этапы практики	Содержание практики	Трудоемкость (час), в т.ч.	
			контактная работа	самостоятельная работа
		<p>ке;</p> <p>5) первичный инструктаж по технике безопасности.</p> <p>Рабочее совещание с научным руководителем (составление программы научных исследований, подбор методики, составление схемы опыта, анализ достаточности материала для написания ВКР).</p> <p>Методическая консультация руководителя практики от университета по выполнению программы практики, сбору и представлению отчетных материалов.</p> <p>Изучение, анализ, систематизация и обобщение научно-технической информации по теме исследования/проектирования.</p>		
2	Основной этап (производственно-исследовательский)	<p>Анализ производственной деятельности, специализация и структурно-функциональная организация предприятия, производственные и экономические показатели его работы, достижения и проблемы производства с целью составления краткой характеристики для ВКР.</p> <p>Анализ сырья и методов его контроля в условиях предприятия с учетом темы ВКР.</p> <p>Анализ основных технологических процессов и оборудования, используемых в условиях предприятия, их достоинства и недостатки, изыскание резервов совершенствования технологических процессов с учетом темы ВКР.</p> <p>Анализ ассортимента готовой продукции, вырабатываемой в условиях предприятия, и методов ее контроля, с учетом темы ВКР.</p> <p>Выполнение экспериментальной части научно-исследовательской работы согласно полученному заданию. Составление рекомендаций для предприятия.</p> <p>Систематизация научно-технической информации по тематике исследования. Написание литературного обзора по теме ВКР. Проверка на оригинальность.</p>	1	307,9
3	Заключительный этап	Написание отчета о практике, подготовка презентации и докла-	1,1	74 для ОФО и 70 для ЗФО/

№ п/п	Этапы практики	Содержание практики	Трудоемкость (час), в т.ч.	
			контактная работа	самостоятельная работа
		да.		4 часа – контроль
		Написание и оформление экспериментальной части ВКР, публикации по исследуемой теме.		
		Проверка содержания отчета о практике, собеседование по итогам практики.		

6 Формы отчетности обучающихся по практике

По итогам производственной преддипломной практики обучающийся представляет на кафедру:

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

Отчет оформляется в соответствии с требованиями 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

Ведение (цель, задачи, вид, способ проведения, объем, продолжительность, структура практики)

1 Основная часть отчета

1.1 Краткая характеристика предприятия

1.2 Характеристика сырья

1.3 Характеристика технологических процессов и оборудования

1.4 Характеристика ассортимента вырабатываемой продукции

2 Содержание эксперимента

2.1 Объекты и условия проведения эксперимента

2.2 Методы исследования

2.3 Экономическая эффективность изученных приемов

Заключение (выводы и предложения)

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 доку-

ментов 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 производственной преддипломной практике.

Приложение 2. ФОМ для проведения промежуточной аттестации по производственной преддипломной практике.

8 Перечень учебной литературы, необходимой для прохождения практики

Основная литература

1. Алаудинова, Е. В. Методологические основы исследований в биотехнологии : учебное пособие / Е. В. Алаудинова, П. В. Миронов. — Красноярск : СибГУ им. академика М. Ф. Решетнёва, 2018. — 98 с. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147485>.— Текст : электронный.

2. Гнездилова, А. И. Методика экспериментальных исследований : учебно-методическое пособие / А. И. Гнездилова. — Вологда : ВГМХА им. Н.В. Верещагина, 2020. — 92 с. — ISBN 978-5-98076-327-5. — URL: <https://e.lanbook.com/book/159433>.— Текст : электронный.

3. 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.

Дополнительная литература

1. Буяров, В. С. Научно-исследовательская работа магистранта : учебное пособие / В. С. Буяров, С. В. Мошкина. — Орел : ОрелГАУ, 2014. — 108 с. — URL: <https://e.lanbook.com/book/71357>.— Текст : электронный.

2. Кригер, О. В. Организация биотехнологических производств : учебное пособие / О. В. Кригер, С. А. Иванова. — Кемерово : КемГУ, 2018. — 99 с. — ISBN 979-5-89289-176-8. — URL: <https://e.lanbook.com/book/107701>.— Текст : электронный.

3. Лисин, П. А. Практическое руководство по проектированию продуктов питания с применением Excel, MathCAD, Maple : учебное пособие для вузов / П. А. Лисин. — 3-е изд., испр. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 260 с. — ISBN 978-5-8114-7101-0. — URL: <https://e.lanbook.com/book/238466>.— Текст : электронный.

4. Лисин, П. А. Системный анализ сбалансированности продуктов питания (идеи, методы, решения) : монография / П. А. Лисин. — Омск : Омский ГАУ, 2018. — 122 с. — ISBN 978-5-89764-663-0. — URL: <https://e.lanbook.com/book/113359>.— Текст : электронный.

5. Лупинская, С. М. Методология науки о пище и питании : учебное пособие / С. М. Лупинская, Е. М. Лобачева, И. А. Мазеева. — Кемерово : КемГУ, 2020. — 123 с. — ISBN 978-5-8353-2690-7. — URL: <https://e.lanbook.com/book/162591>.— Текст : электронный.

6. Оборудование для ведения биопроцессов пищевых технологий : учебник для вузов / С. Т. Антипов, А. И. Ключников, В. А. Панфилов [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 276 с. — ISBN 978-5-8114-6957-4. — URL: <https://e.lanbook.com/book/165804>.— Текст : электронный.

7. Ордина, Н. Б. Контроль технологических рисков при производстве продуктов питания : 2019-08-27 / Н. Б. Ордина. — Белгород : БелГАУ им.В.Я.Горина, 2018. — 52 с. — URL: <https://e.lanbook.com/book/123432>.— Текст : электронный.

8. 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. Системы организации, контроля и управления биотехнологическими процессами и производством : учебное пособие / Е. А. Фауст, А. К. Никифоров, А. В. Комиссаров [и др.]. — Саратов : Саратовский ГАУ, 2019 — Часть 1 : Нормирование биотехнологических производств. — 220 с. — ISBN 978-5-91818-602-2. — URL: <https://e.lanbook.com/book/137493>.— Текст : электронный.

10. Цыбикова Г. Ц. Основы технологии производства продуктов питания из растительного сырья. Лабораторный практикум : учебное пособие / Г. Ц. Цыбикова. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 92 с. — ISBN 978-5-8114-3051-2. — URL: <https://e.lanbook.com/book/213056> .— 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 обучающихся
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 преддипломной практики, в том числе научно-исследовательской работы, необходимы:

- специализированные лаборатории кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции Курского ГАУ, оснащенные лабораторным оборудованием и оргтехникой;
- 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 лично 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, индивидуаль-

ных 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 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»

Агротехнологический факультет Индивидуальное задание на практику

обучающемуся (-ейся) _____

(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: преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа

Форма предоставления на кафедре выполненного задания: отчет в печатном виде

Содержание и планируемые результаты:

№ п/п	Содержание практики
1	Участие в организационных мероприятиях.
2	Рабочее совещание с научным руководителем (составление программы научных исследований, подбор методики, составление схемы опыта, анализ достаточности материала для написания ВКР).
3	Методическая консультация руководителя практики от академии по выполнению программы практики, сбору и представлению отчетных материалов.
4	Изучение, анализ, систематизация и обобщение научно-технической информации по теме исследования/проектирования.
5	Анализ производственной деятельности, специализация и структурно-функциональная организация предприятия, производственные и экономические показатели его работы, достижения и проблемы производства с целью составления краткой характеристики для ВКР.
6	Анализ сырья и методов его контроля в условиях предприятия с учетом темы ВКР.
7	Анализ основных технологических процессов и оборудования, используемых в условиях предприятия, их достоинства и недостатки, изыскание резервов совершенствования технологических процессов с учетом темы ВКР.
8	Анализ ассортимента готовой продукции, вырабатываемой в условиях предприятия, и методов ее контроля, с учетом темы ВКР.
9	Выполнение экспериментальной части научно-исследовательской работы согласно полученному заданию. Составление рекомендаций для предприятия.
10	Систематизация научно-технической информации по тематике исследования. Написание литературного обзора по теме ВКР. Проверка на оригинальность.
11	Написание отчета о практике, подготовка презентации и доклада.
12	Написание и оформление экспериментальной части ВКР, публикации по исследуемой теме.
13	Проверка содержания отчета о практике, собеседование по итогам практики.
-	Планируемые результаты (освоение компетенций)
-	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-3.4; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3

Дата выдачи задания «___» _____ 20__ г.

Руководитель практики от университета

_____/_____
(подпись) (расшифровка подписи)

«___» _____ 20__ г.

Задание принял к исполнению

«___» _____ 20__ г.

Подпись обучающегося _____

СОГЛАСОВАНО

Зав. кафедрой

_____/_____
(подпись) (расшифровка подписи)

«___» _____ 20__ г.

Руководитель практики от профильной организации

_____/_____
(подпись) (расшифровка подписи)

«___» _____ 20__ г.

Приложение Б (обязательное)

Совместный рабочий план

проведения производственной преддипломной 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	<p>Участие в организационных мероприятиях:</p> <p>1) распределение обучающихся по местам практики;</p> <p>2) знакомство с целью, задачами, программой и порядком прохождения практики;</p> <p>3) получение заданий от руководителя практики от университета;</p> <p>4) информация о требованиях к отчетным документам по практике;</p> <p>5) первичный инструктаж по технике безопасности.</p> <p>Рабочее совещание с научным руководителем (составление программы научных исследований, подбор методики, составление схемы опыта, анализ достаточности материала для написания ВКР).</p> <p>Методическая консультация руководителя практики от университета по выполнению программы практики, сбору и представлению отчетных материалов.</p> <p>Изучение, анализ, систематизация и обобщение научно-технической информации по теме исследования/проектирования.</p>	1-я неделя (1-2 дни)
2	Основной этап (производственно-исследовательский)	<p>Анализ производственной деятельности, специализация и структурно-функциональная организация предприятия, производственные и экономические показатели его работы, достижения и проблемы производства с целью составления краткой характеристики для ВКР.</p> <p>Анализ сырья и методов его контроля в условиях предприятия с учетом темы ВКР.</p> <p>Анализ основных технологических процессов и оборудования, используемых в условиях предприятия, их достоинства и недостатки, изыскание резервов совершенствования технологических процессов с учетом темы ВКР.</p> <p>Анализ ассортимента готовой продукции, вырабатываемой в условиях предприятия, и методов ее контроля, с учетом темы ВКР.</p> <p>Выполнение экспериментальной части научно-исследовательской работы согласно полученному заданию. Составление рекомендаций для предприятия.</p> <p>Систематизация научно-технической информации по тематике исследования. Написание литературного обзора по теме ВКР. Проверка на оригинальность.</p>	1-я неделя (3-5 дни), 2-я, 3-я, 4-я, 5-я, 6-я, 7-я – недели
3	Заключительный этап	<p>Написание отчета о практике, подготовка презентации и доклада.</p> <p>Написание и оформление экспериментальной части ВКР, публикации по исследуемой теме.</p> <p>Проверка содержания отчета о практике, собеседование по итогам практики.</p>	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 преддипломную практику, в том числе научно-исследовательскую работу с _____ г. по _____ г. в объеме 8 недель.

Место прохождения практики

Сведения об освоения обучающимся компетенций

Компетенция	Результаты освоения: освоена/ освоена частично/ не освоена
УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-3.4; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3	

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:
преддипломная практика, в том числе
научно-исследовательская работа**

В _____
(указать базовое хозяйство, научное учреждение, район, область)

Выполнил:

обучающийся _____ курса _____ группы _____
(дата) (подпись) (расшифровка подписи)

Проверил:

руководитель от предприятия

руководитель от университета

Курск - 20__