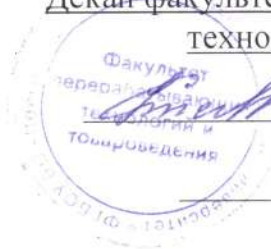


Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Департамент образования, научно-технологической политики и
рыбохозяйственного комплекса
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Факультет перерабатывающих технологий и товароведения

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета перерабатывающих
технологий и товароведения



Е. С. Таранова

28 мая 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа

Кафедра «Перерабатывающие технологии и продовольственная безопас-
ность»

Уровень высшего образования магистратура

Направление подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сы-
рья»

Профиль «Прогрессивные технологии в разработке продуктов питания из
растительного сырья»

Форма обучения очная/заочная

Год начала реализации образовательной программы 2021

Волгоград 2021

Автор:

доцент

 Т.Е. Соловьева

Рабочая программа практики согласована с руководителем основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья»

Профиль «Прогрессивные технологии в разработке продуктов питания из растительного сырья»

Доцент

 Е.Н. Ефремова

Рабочая программа практики обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Перерабатывающие технологии и продовольственная безопасность»

Протокол № 11 от 27 мая 2021 г.

Заведующий кафедрой

 Е.А. Зенина

Рабочая программа практики обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии факультета Перерабатывающих технологий и товароведения

Протокол № 10 от 28 мая 2021 г.

Председатель
методической комиссии факультета

 Е.Н. Ефремова

1 Вид практики, способ и формы её проведения

Вид практики – производственная практика.

Способ проведения практики – стационарная, выездная.

Форма проведения практики – дискретно по видам практик.

2 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесённых с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Практика является одной из форм практической подготовки обучающихся. Она предусматривает непосредственное выполнение обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Целями производственной практики являются формирование у обучающихся теоретических знаний, практических умений и навыков, ориентированных на профессионально-практическую подготовку в соответствии с профильной направленностью магистерской программы, подготовка к написанию выпускной квалификационной работы.

Прохождение практики «Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа» направлено на решение **следующих задач**:

- изучение научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в сфере производства продуктов питания из растительного сырья;
- совершенствование навыков профессиональной работы в области производства продуктов питания из растительного сырья;
- поиск путей и разработка способов решения нестандартных производственных задач;
- получение информации, сбор и анализ материалов для выполнения выпускной квалификационной работы (ВКР).

В результате прохождения практики обучающиеся должны приобрести следующие знания, умения, навыки:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по практике
ОПК-3	Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	Знать современные методы разработки новых технологических решений
		Уметь оценивать производственные риски
		Владеть управлением качеством продукции
ОПК-5	Способен проводить научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения приоритетных технологических задач	Знать приоритетные технологические задачи
		Уметь решать приоритетные технологические задачи
		Владеть проведением научно-исследовательских и научно-производственных работ
ПК-2	Способен управлять испытаниями и внедрять новые технологии производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Знать новые технологии производства новых продуктов питания из растительного сырья
		Уметь управлять испытаниями и внедрять новые технологии производства новых продуктов питания из растительного сырья
		Владеть эксплуатацией автоматизированных технологических линий
ПК-3	Способен разрабатывать мероприятия по повышению качества продукции (работ, услуг), обеспечению их соответствия современному уровню развития науки и техники, потребностям внут-	Знать потребности внутреннего рынка и экспортные требования
		Уметь разрабатывать мероприятия по повышению качества продукции (работ, услуг)
		Владеть методами обеспечения соответствия продукции, работ и услуг современному уров-

	ренного рынка, экспортным требованиям	ню развития науки и техники
--	---------------------------------------	-----------------------------

3. Место практики в структуре образовательной программы

Практика «Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 2 «Практика» учебного плана подготовки магистров по направлению 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, профиль «Прогрессивные технологии в разработке продуктов питания из растительного сырья».

Место практики в структуре образовательной программы

Индекс и наименование дисциплины (модуля), практики, участвующих в формировании компетенций	Форма обучения	Курсы обучения					
		1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс	6 курс
ОПК-3 Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений							
Б1.О.09 Управление качеством и разработка новых технологических процессов	очная		+				
	заочная		+				
Б2.В.02(П) Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	очная		+				
	заочная			+			
ОПК-5 Способен проводить научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения приоритетных технологических задач							
Б1.О.12 Организация научно-исследовательской работы для комплексного решения приоритетных технологических задач	очная	+					
	заочная	+					
Б2.В.02(П) Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	очная		+				
	заочная			+			
ПК-2 Способен управлять испытаниями и внедрять новые технологии производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях							
Б1.В.01 Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья	очная	+					
	заочная	+					
Б1.В.02 Цифровые технологии в области разработки продуктов питания из растительного сырья	очная	+					
	заочная	+					
Б1.В.06 Внедрение новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья	очная		+				
	заочная		+				
Б1.В.ДВ.01.01 Конверсия растительного сырья в биологически активные вещества	очная	+					
	заочная		+				
Б1.В.ДВ.01.02 Инновации в сфере технологий продуктов питания из растительного сырья	очная	+					
	заочная		+				
Б1.В.ДВ.02.01 Современное оснащение зерноперерабатывающего производства	очная		+				
	заочная		+				
Б1.В.ДВ.02.02 Современное оснащение крупяных производств	очная		+				
	заочная		+				

	ная						
Б2.В.01(П) Технологическая практика	очная	+					
	заочная	+					
Б2.В.02(П) Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	очная		+				
	заочная			+			
ПК-3 Способен разрабатывать мероприятия по повышению качества продукции (работ, услуг), обеспечению их соответствия современному уровню развития науки и техники, потребностям внутреннего рынка, экспортным требованиям							
Б1.В.03 Система менеджмента качества и безопасности перерабатывающих предприятий	очная		+				
	заочная		+				
Б1.В.05 Товарный менеджмент и экспертиза пищевых продуктов	очная		+				
	заочная		+				
Б1.В.ДВ.01.01 Конверсия растительного сырья в биологически активные вещества	очная	+					
	заочная		+				
Б1.В.ДВ.01.02 Инновации в сфере технологий продуктов питания из растительного сырья	очная	+					
	заочная		+				
Б2.В.02(П) Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	очная	+					
	заочная	+					
Б2.В.01(П) Научно-исследовательская практика	очная		+				
	заочная		+				
Б2.В.02(П) Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	очная		+				
	заочная			+			

Для успешного прохождения практики «Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа» обучающийся должен обладать знаниями, умениями, навыками, полученными при изучении таких дисциплин как: Б1.О.09 Управление качеством и разработка новых технологических процессов; Б1.О.12 Организация научно-исследовательской работы для комплексного решения приоритетных технологических задач; Б1.В.01 Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья; Б1.В.02 Цифровые технологии в области разработки продуктов питания из растительного сырья; Б1.В.06 Внедрение новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья; Б1.В.ДВ.01.01 Конверсия растительного сырья в биологически активные вещества; Б1.В.ДВ.01.02 Инновации в сфере технологий продуктов питания из растительного сырья; Б1.В.ДВ.02.01 Современное оснащение зерноперерабатывающего производства; Б1.В.ДВ.02.02 Современное оснащение крупяных производств; Б1.В.03 Система менеджмента качества и безопасности перерабатывающих предприятий; Б1.В.05 Товарный менеджмент и экспертиза пищевых продуктов; и прохождении практик Б2.В.01(П) Технологическая практика; Б2.В.01(П) Научно-исследовательская практика, Б2.В.02(П) Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

В свою очередь, знания, умения, навыки, полученные в ходе прохождения практики «Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа», будут полезными при написании и защите выпускной квалификационной работы.

4 Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях либо академических или астрономических часах

Очная форма обучения: общая трудоёмкость преддипломной практики составляет 17 зачётных единиц (612 часов). Преддипломная практика проводится в течение 6 недель.

Заочная форма обучения: общая трудоёмкость преддипломной практики составляет 17 зачётных единиц (612 часов). Преддипломная практика проводится в течение 6 недель.

5 Содержание практики

№ п/п	Этапы практики	Виды работ по практике
1	Подготовительный	Ознакомительная лекция по практике, инструктаж по технике безопасности, вводный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте, ознакомление с санитарными требованиями. Общее ознакомление с предприятием, прохождение инструктажа
2	Производственный	Ознакомление с работой предприятия. Практика на рабочих местах с выполнением обязанностей бригадиров. Практика на рабочих местах с выполнением обязанностей дублёра заведующего производством (его заместителя) или инженера-технолога
3	Заключительный	Оформление, защита отчёта

6 Формы отчётности по практике

Формой отчетности по итогам прохождения практики является отчет о прохождении практики, формой промежуточной аттестации – зачет с оценкой.

7 Оценочные материалы по практике

Средства и контрольные задания, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретенных в результате прохождения практики

№ п/п	Этапы практики	Контрольные задания	Формы оценочных средств
1	Подготовительный	Задание 1-5	собеседование
2	Производственный	Задание 6-7	дневник прохождения практики
3	Заключительный	Задание 8-9	отчет о прохождении практики

Контрольные задания по практике:

1. Ознакомиться с целями, задачами и содержанием практики.
2. Ознакомиться с рабочим графиком прохождения практики и индивидуальным заданием, выполняемым в период прохождения практики.
3. Ознакомиться с местом прохождения практики.
4. Пройти инструктаж по технике безопасности.
5. Подготовить к заполнению дневник прохождения практики.
6. Выполнить теоретическое задание по практике:
 - изучить порядок проектирования, представления, защиты и распространения результатов профессиональной и научно-исследовательской деятельности.
7. Выполнить практическое задание по практике:
 - определить проблему и выбрать тему исследования;
 - подобрать, проанализировать и обработать основные источники информации по теме исследования (литературные источники, нормативно-правовые акты, справочно-информационные и периодические издания, статистические материалы, ресурсы сети Интернет);
 - оформить результаты исследования по выбранной теме (в форме научной статьи / тезисов доклада / эссе / реферата / презентации и т. п.);

- провести апробацию результатов исследования путем участия в конференции / круглом столе / дискуссии либо публикации в сборнике научных статей / научном журнале и т. п.

8. Подготовить и оформить отчет о прохождении практики.

9. Представить отчет о прохождении практики к защите.

Оценка знаний, умений, навыков, приобретенных в результате прохождения практики, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль обеспечивает оценивание хода прохождения практики. Процесс прохождения практики в ходе текущего контроля оценивается положительно, если:

1) обучающийся имеет представление о целях, задачах и содержании практики;

2) дневник прохождения практики ведется аккуратно и соответствует содержанию практики, отметки в дневнике проставляются своевременно;

3) отчет о прохождении практики оформлен аккуратно, содержание отчета соответствует индивидуальному заданию.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов прохождения практики и проводится в форме зачета с оценкой. По результатам защиты отчета по практике выставляется оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков, приобретенных в результате прохождения практики

Шкала оценивания	Критерии оценки
Зачет с оценкой	
«Отлично»	В результате обучающийся обнаруживает сформированные и систематические знания, успешное и систематическое умение использовать полученные знания, успешное и систематическое применение навыков. Это подтверждает высокий (продвинутый) уровень достижения планируемых результатов обучения по практике.
«Хорошо»	В результате обучающийся обнаруживает сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания, в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать полученные знания, в целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков. Это подтверждает средний (повышенный) уровень достижения планируемых результатов обучения по практике.
«Удовлетворительно»	В результате обучающийся обнаруживает неполные знания, в целом успешное, но не систематическое умение использовать полученные знания, в целом успешное, но не систематическое применение навыков. Это подтверждает низкий (пороговый) уровень достижения планируемых результатов обучения по практике.
«Неудовлетворительно»	В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по практике.

8. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики

8.1. Перечень учебной литературы

1. Медведев, П.В. Технология хлеба: учебное пособие / П. В. Медведев. — Оренбург: ОГУ, 2018. — 96 с.

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

3. Рензеева, Т.В. Технология кондитерских изделий / Т.В. Рензеева, Г.И. Назимова, А.С. Марков. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 156 с.

4. Киселёва, А.Г. Технология производства макаронных изделий: учебное пособие / А.Г. Киселёва, С.В. Макаров. — Иваново: ИГХТУ, 2019. — 90 с.

8.2. Перечень ресурсов сети Интернет

1. РОССТАНДАРТ. Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии. Режим доступа - <https://www.rst.gov.ru/portal/gost>

2. Кондитер-Клуб - сайт о кондитерских изделиях. Режим доступа - . <https://www.konditer-club.ru/>

3. Пищевая промышленность. Режим доступа - <https://nomnoms.info/>

9 Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при проведении практики:

1. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.

2. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой информацией (учебники, учебные пособия, задачки, справочники, энциклопедии, периодические издания, методические материалы), с визуальной информацией (схемы, диаграммы, презентации).

Образовательный процесс по практике поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

1. Антивирусное программное обеспечение «Антивирус Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition. 500-999 Node 2 year Educational Renewal License» (сублиц. договор № КИС-1278-2020 от 24.11.2020 с Компьютерные информационные системы, ООО до 24.11.2022).

2. Автоматизированная информационно-библиографическая система «Приложение «МегаWeb» АИБС «МегаПро» (лиц. договор № 8714 от 17.11.2014 с Дата-Экспресс, ООО бес-срочно).

3. ЭБС «AgriLib» Дополнительное соглашение № 62 к лицензионному договору № ПДД 68/14 от 28 августа 2014 на предоставление доступа к электронно-библиотечной системе «AgriLib» от 28 августа 2021 г. срок действия до 28.08.2022 г.

4. ЭБС «Издательства Лань» (пакет: «Технологии пищевых производств»), договор № 184/223/21 от 09 июня 2021 г., срок действия до 14.07.2022 г.

10 Материально-техническая база, необходимая для проведения практики

При проведении практики в структурных подразделениях Университета материально-техническая база, необходимая для проведения практики, включает:

№ п/п	Наименование объектов (помещений) для проведения практики	Адрес (местоположение) объектов (помещений) для проведения практики	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1.	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа. Главный учебный комплекс, 213 км.	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д. 26.	Комплект учебной мебели, доска меловая, стенды, плакаты, кафедра с блоком управления мультимедийной системы.
2.	Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций. Главный учебный комплекс, 106ст.	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д. 26.	Комплект учебной мебели, шкаф навесной, витрина морозильная, раковина 2-х чашечная корпус метал., доска передвижная поворотная, стенды, шкаф пекарский, аппарат шоковой заморозки, весы электронные, машина тестомесильная, микроскоп Микромед, стерилизатор, диафотоскоп ДСЗ-2, пресс ма-

			каронных изделий, измельчитель для овощей, картофелечистка, кухонный комбайн, машина настольная вакуум-упаковочная, мельница лабораторная, овощерезка с комплектом ножей, печь конвекционная, плита 2-х конфорочная без жарочного шкафа, прибор для определения объема хлеба, рассев 3-х гнездовой, рефрактометр, столы нержавеющей, шкаф расстоечный, сушилка инфракрасная для овощей, пресс ручной винтовой, вытяжка, холодильник Атлант, крупорушка, сковорода электрическая, пресс масляный.
3	Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации. Главный учебный комплекс, 106 км	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д. 26.	Комплект учебной мебели, доска магнитная, проектор, экран, ноутбук, колонки, сплит-система, стеллажи.
4	Помещение для самостоятельной работы обучающихся. Главный учебный комплекс, 301 Д.	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д. 26.	Комплект учебной мебели, рабочие станции, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде организации.

При проведении практики в профильных организациях материально-техническая база, необходимая для проведения практики, определяется согласно заключенному с профильной организацией договору о практической подготовке обучающихся.