

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Б2.О.01(П) ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА

Направление подготовки (специальность) 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Профиль подготовки (специализация) Технологии производства масложировой продукции

Квалификация выпускника магистр

Форма обучения очная

1. АННОТАЦИЯ

1.1 Производственная технологическая практика (далее по тексту – практика) входит в состав практики основной профессиональной образовательной программы высшего образования (далее по тексту ОПОП ВО) и учебного плана подготовки магистрантов по направлению подготовки/специальности 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья профилю подготовки/специализации Технологии производства масложировой продукции.

1.2 Практика проходит в 1 курсе(ах) в 2 семестре(ах). и состоит из:

1. Подготовительный этап. Краткая характеристика производственной деятельности предприятия
2. Нормативно-техническая документация
3. Производственно-технологический этап. Требования к качеству проведения технологических операций переработки и хранения продукции из растительного сырья
4. Планирование и рецептура производства масложировой продукции, оценка их качества в зависимости от вида сырья и технологии производства
5. Контроль за качеством и безопасностью растительного масла и масложировой продукции
6. Организация производства продуктов питания из масличного сырья
7. Механизация и электрификация производства растительного масла и масложировой продукции
8. Заключительный этап. Подготовка рекомендаций по совершенствованию технологий переработки и хранения продукции из масличного сырья
9. Составление отчета о прохождении технологической практики, оформление рабочего дневника

2. Вид и тип практики, способы и формы ее проведения

2.1 Тип практики: Производственная технологическая практика.

Основными целями практики являются:

-является закрепление и развитие профессиональных навыков работы с методическими, инструктивными и нормативными материалами, систематизация знаний по производству масложировой продукции и ее хранению, ознакомление с рациональными технологическими процессами переработки масличных культур в реальных условиях, формирование профессиональных компетенций по управлению качеством и безопасностью продукции.

2.2 Способы проведения практики: выездная, стационарная.

Стационарная практика проводится в образовательной организации или ее филиале, в котором обучающиеся осваивают образовательную программу, или в иных организациях, расположенных на территории населенного пункта, в котором расположена образовательная организация или филиал. Выездная практика проводится в том случае, если место ее проведения расположено вне населенного пункта, в котором расположена образовательная организация или филиал. Выездная практика может проводиться в полевой форме в случае необходимости создания специальных условий для ее проведения.

2.3 Формы проведения практики: непрерывно – путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения всех видов практик, предусмотренных образовательной программой.

3. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

3.1 Взаимосвязь планируемых результатов обучения при прохождении практики (знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности) и планируемых результатов освоения образовательной программы (компетенций обучающегося) представлена в таблице 1.

Таблица 1. Взаимосвязь планируемых результатов обучения при прохождении практики и планируемых результатов освоения образовательной программы

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)
УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	УК-1.1 Критически анализирует проблемную ситуацию, находит информацию для решения поставленной задачи	<i>Знать:</i> решения проблемных ситуаций и задач <i>Уметь:</i> анализировать и находить информацию в сложных ситуациях <i>Владеть:</i> навыками анализа и методиками решений в проблемных ситуациях
	УК-1.2 Рассматривает возможные варианты решения проблемных ситуаций, оценивая их достоинства и недостатки	<i>Знать:</i> варианты решения проблемных ситуаций <i>Уметь:</i> оценивать достоинства и недостатки различных вариантов решения <i>Владеть:</i> методикой решения проблемных ситуаций
	УК-1.3 Грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности	<i>Знать:</i> логичное построение и оценку различных мнений и интерпретаций <i>Уметь:</i> формировать собственное суждение <i>Владеть:</i> логичными и аргументированными суждениями и оценками
УК-3 Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	УК-3.1 Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде	<i>Знать:</i> методики выстраивания последовательности действий для достижения заданного результата; системные характеристики участников социокультурного процесса, основные формы социального взаимодействия, типы социальной коммуникации <i>Уметь:</i> разрабатывать план групповых и

		организационных коммуникаций в ходе решения лингвистической задачи; формулировать задачи для достижения поставленной перед командой цели; разрабатывать командную стратегию; на практике выявить значимые качества участников социокультурного взаимодействия для эффективной коммуникации и совместной деятельности. <i>Владеть:</i> умением анализировать, проектировать и организовывать межличностную и групповую коммуникацию в команде для достижения поставленной цели; приемами и методами эффективной коммуникации для совместной деятельности и отношений на личностном и групповом уровнях.
УК-3 Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	УК-3.2 Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команды	<i>Знать:</i> методы социального взаимодействия. <i>Уметь:</i> применять принципы социального взаимодействия <i>Владеть:</i> практическими навыками социального взаимодействия
	УК-3.3 Предвидит результаты (последствия) личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата	<i>Знать:</i> результаты (последствия) личных действий; последовательность шагов для достижения заданного результата. <i>Уметь:</i> предвидеть результаты (последствия) личных действий.

		планировать последовательность шагов для достижения заданного результата. <i>Владеть:</i> способностью планировать последовательность шагов для достижения заданного результата.
УК-4 Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	УК-4.1 Использует современные коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках	<i>Знать:</i> информационные технологии и работу в коммуникационных системах <i>Уметь:</i> использовать современные коммуникативные системы в процессе решений стандартных задач <i>Владеть:</i> иностранным языком и коммуникационными технологиями
	УК-4.2 Выбирает на государственном и иностранном (-ых) языках коммуникативный приемлемый стиль делового общения, вербальные и невербальные взаимодействия с партнерами	<i>Знать:</i> иностранный язык в пределах делового общения <i>Уметь:</i> подбирать приемлемый стиль делового общения на иностранном и государственном языках <i>Владеть:</i> вербальным и невербальным взаимодействием с партнером
	УК-4.3 Демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в коммуникации общения	<i>Знать:</i> интегративные умения для общения <i>Уметь:</i> сотрудничать в коллективе <i>Владеть:</i> диалогическим общением для сотрудничества в коммуникации общения
УК-5 Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	УК-5.1 Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп,	<i>Знать:</i> историю, философию и мировые религии <i>Уметь:</i> уважительно относиться к историческому наследию

	опирающееся на знание этапов исторического развития, включая мировые религии, философские и этические учения	различных социальных групп <i>Владеть:</i> социально-культурными традициями различных этнических групп
	УК-5.2 Умеет недискриминационно конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции	<i>Знать:</i> основные этнические группы в рамках региона и страны <i>Уметь:</i> взаимодействовать с людьми различных социально-культурных групп и особенностей <i>Владеть:</i> навыками выполнения профессиональных задач с учетом социально-культурных групп
	УК-5.3 Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп	<i>Знать:</i> традиции различных социально-культурных групп <i>Уметь:</i> взаимодействовать в рамках саморазвития с различными культурными группами <i>Владеть:</i> информацией о культурных особенностях и традициях различных социальных групп
ОПК-1 Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ОПК-1.1 Критически оценивает экономическую эффективность применения технологических приемов производства продукции различного назначения	<i>Знать:</i> методику определения экономической эффективности применения технологических приемов производства продукции различного назначения <i>Уметь:</i> определять экономическую эффективность применения технологических приемов производства продукции различного назначения <i>Владеть:</i> способностью определять экономическую эффективность применения технологических приемов

		производства продукции различного назначения
	ОПК-1.2 Обосновывает и реализует инновационную политику производства продукции различного назначения	<i>Знать:</i> современные технологии производства продукции различного назначения <i>Уметь:</i> обосновывать и реализовывать современные технологии производства продукции различного назначения. <i>Владеть:</i> способностью обосновывать и реализовывать современные технологии производства продукции различного назначения
	ОПК-1.3 Определяет и оценивает конкурентоспособные концепции предприятия при производстве продукции разного назначения	<i>Знать:</i> концепции предприятия при производстве продукции разного назначения <i>Уметь:</i> определять и оценивать конкурентоспособность предприятия <i>Владеть:</i> технологией производства продукцией разного назначения
ОПК-2 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ОПК-2.1 Решает задачи по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	<i>Знать:</i> задачи производства продукции различного назначения <i>Уметь:</i> совершенствовать технологические процессы производства <i>Владеть:</i> технологией производства продукции различного назначения
	ОПК-2.2 Обосновывает и реализует современные технологии производства продукции различного назначения	<i>Знать:</i> современные технологии производства продукции различного назначения <i>Уметь:</i> обосновывать современные технологии производства <i>Владеть:</i> технологиями производства продукции различного назначения

	ОПК-2.3 Осуществляет контроль за соблюдением мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	<i>Знать:</i> технохимический контроль на предприятии при производстве продукции различного назначения <i>Уметь:</i> осуществлять контроль за соблюдением процессов производства продукции различного назначения <i>Владеть:</i> методикой определения качества продукции различного назначения
ПК-1 Способен поддерживать установленные технологией режимы и параметры для хранения и переработки продукции растениеводства	ПК-1.1 Использует знания новейших достижений техники и технологии для поддержания установленных технологией режимов и параметров	<i>Знать:</i> достижения техники и технологии в производстве продуктов питания <i>Уметь:</i> применять режимы и параметры для хранения и переработки продукции растениеводства <i>Владеть:</i> техникой и технологией для поддержания режимов и параметров для хранения и переработки продукции растениеводства
ПК-2 Способен выявлять и устранять причины, вызывающие ухудшение качества готовой продукции в процессе выполнения технологических операций по переработке продукции растениеводства;	ПК-2.1 Критически оценивает эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции из растительного сырья	<i>Знать:</i> методы определения качества и безопасности продукции из растительного сырья <i>Уметь:</i> определять качество и безопасность продукции из растительного сырья <i>Владеть:</i> оценкой эффективности затрат при хранении и методикой определения качества растительного сырья и продуктов переработки
ПК-4 Способен оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции.	ПК-4.1 Готов действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения	<i>Знать:</i> различные виды нестандартных ситуаций на производстве <i>Уметь:</i> нести социальную и этическую ответственность за принятие решений

		<i>Владеть:</i> вариантами решениями в нестандартных ситуациях на производстве
--	--	---

4. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Требования к предшествующим знаниям представлены в таблице 2. Перечень дисциплин, для которых практика «Производственная технологическая практика» является основополагающей, представлен в табл. 3.

Таблица 2. – Требования к пререквизитам практики

Компетенция	Дисциплина/Практика
УК-1	Технология и биохимия растительных масел
УК-3	Инновационные технологии производства растительных масел и масложировой продукции
ОПК-1	Биотехнологии в производстве растительных масел
ОПК-2	Инновационные технологии производства растительных масел и масложировой продукции Информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции
ПК-1	Инновационные технологии производства растительных масел и масложировой продукции Современные направления развития технологии жиров и масел
ПК-2	Инновационные технологии производства растительных масел и масложировой продукции Современные сорта и гибриды масличных культур Товароведение растительных масел и масложировой продукции Современные направления развития технологии жиров и масел
ПК-4	Биотехнологии в производстве растительных масел Современные методы исследования качества масличного сырья и продуктов переработки Пищевые и биологические добавки при производстве масложировой продукции

Таблица 3 – Требования к постреквизитам практики

Компетенция	Дисциплина/Практика
УК-1	Производственная научно-исследовательская практика Производственная преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы (работа магистра) Проектирование технологических процессов на предприятиях масложировой промышленности
УК-3	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы (работа магистра)
УК-4	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы (работа магистра)
УК-5	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы (работа магистра)

ОПК-1	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы (работа магистра)
ОПК-2	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы (работа магистра)
ПК-1	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы (работа магистра)
ПК-2	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы (работа магистра)
ПК-4	Производственная преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы (работа магистра)

5. ОБЪЕМ, ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

5.1 Время проведения практики согласно - календарного учебного графика.

5.2 Продолжительность практики составляет 6 недель.

5.3 Общая трудоёмкость учебной/производственной практики составляет 9 зачетных единиц.

Распределение по разделам/этапам практики, видам работ, форм текущего контроля с указанием номера осваиваемой компетенции в соответствии с ОПОП приведено в таблице 4.

Таблица 4. Распределение по разделам/этапам практики, видам работ, форм текущего контроля

Разделы (этапы) практики	Трудоёмкость					Результаты	
	Зач.ед.	Часов			Кол-во дней	форма текущего контроля	Коды формируемых компетенций, код индикатора достижения компетенции
		всего	контактная работа	Выполнение инд. задания			
Общая трудоёмкость по учебному плану	9	324	216	108			
1. Подготовительный этап. Краткая характеристика производственной деятельности предприятия		24	24				УК-1.1, УК- 3.1, УК-5.2, УК-5.3, ОПК- 1.3
2. Нормативно-техническая документация		36	24	12			УК-1.1, УК- 4.1, УК-4.2, ОПК-2.3, ПК- 1.1

3.Производственно-технологический этап. Требования к качеству проведения технологических операций переработки и хранения продукции из растительного сырья		36	24	12			УК-1.1, УК- 1.2, УК-1.3, УК-3.1, УК-3.2, УК-3.3, УК-4.1, УК- 4.2, УК-4.3, УК-5.1, УК- 5.2, УК-5.3, ОПК-1.1, ОПК -1.2, ОПК-1.3, ОПК-2.1, ОПК -2.2, ОПК-2.3, ПК-1.1, ПК- 2.1, ПК-4.1
4. Планирование и рецептура производства масложировой продукции, оценка их качества в зависимости от вида сырья и технологии производства		48	36	12			УК-1.2, ОПК- 1.2, ОПК-1.3, ОПК-2.1, ОПК -2.2, ОПК-2.3, ПК-1.1, ПК-2.1
5. Контроль за качеством и безопасностью растительного масла и масложировой продукции		48	36	12			УК-1.1, УК- 1.2, УК-1.3, УК-3.3, ОПК- 1.2, ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК -2.3, ПК-1.1
6. Организация производства продуктов питания из масличного сырья		48	36	12			УК-3.1, УК- 3.2, УК-3.3, УК-4.1, ОПК- 1.2, ОПК-1.3, ОПК-2.1, ОПК -2.2, ОПК-2.3, ПК-1.1, ПК-2.1
7. Механизация и электрификация производства растительного масла и масложировой продукции		26	14	12			УК-1.1, УК- 1.2, УК-1.3, УК-5.2, ОПК- 2.1, ОПК-2.3, ПК-1.1, ПК-4.1
8. Заключительный этап. Подготовка рекомендаций по совершенствованию технологий переработки и хранения продукции из масличного сырья		34	22	12			УК-1.2, УК- 3.1, УК-3.2, УК-3.3, УК-5.2, УК-5.3, ОПК-1.1, ОПК -1.2, ОПК-1.3, ОПК-2.2, ПК-1.1, ПК-2.1, ПК-4.1

9. Составление отчета о прохождении технологической практики, оформление рабочего дневника		24		24		УК-1.1, УК- 1.2, УК-1.3, УК-3.1, УК-3.2, УК-3.3, УК-4.1, УК- 4.2, УК-4.3, УК-5.1, УК- 5.2, УК-5.3, ОПК-1.1, ОПК -1.2, ОПК-1.3, ОПК-2.1, ОПК -2.2, ОПК-2.3, ПК-1.1, ПК- 2.1, ПК-4.1
Вид контроля	Экзамен					

5.3 Выполнение индивидуального задания студентов на практике.

1.Изучение нормативно-технической документации и разработка технических условий на пищевую продукцию.

2.Изучение требований к качеству проведения технологических операций переработки и хранения продукции из растительного.

сырья и разработка мероприятий режимов хранения растительного масла и масложировой продукции.

3.Изучение рецептуры производства масложировой продукции, разработка собственной рецептуры масложировой продукции и проведение исследований в области определения основных факторов, влияющих на их качество и технологию производства.

4.Изучение и проведение контроля за качеством и безопасностью растительного масла и масложировой продукции (маргарин, майонез, спред). Разработать план мероприятий по улучшению производства качественной продукции.

5.Провести анализ качества готовой продукции по основным показателям качества, сделать вывод о соответствии данных показателей ГОСТам или ТУ, используемых на данном предприятии

6.Изучение организации производства продуктов питания из масличного сырья и исследование влияния организации производства на выход и качество масложировой продукции.

7.Изучение механизации и электрификации производства растительного масла и масложировой продукции, оборудование и его основные настройки

8.Разработка плана мероприятий по совершенствованию технологий переработки и хранения продукции из масличного сырья.

6. ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ

6.1 По окончании практики обучающийся должен предоставить на кафедру следующие документы не позднее 7 календарных дней с даты начала занятий или окончания практики:

- заполненный дневник с отзывом (оценкой работы практиканта администрацией и старшим специалистом предприятия). Дневник должен быть заверен подписью ответственного лица и круглой печатью организации;

- отчет по практике. Отчет по практики подписывается обучающимся, проверяется и визируется руководителем практики. Защита отчетов производится в соответствии с установленным графиком защиты отчетов, но не позднее трех месяцев с начала учебного процесса. Нарушение сроков прохождения практики и сроков защиты считается невыполнением учебного плана. По результатам защиты отчетов, а также отзыва с места прохождения практики обучающимся выставляется оценка по практике;

- индивидуальное задание.

7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ

7.1 Форма аттестации практики Экзамен.

7.2 Время проведения аттестации с 01.06.2026 г. по 13.07.2026 г.

7.3 Зачет получает обучающийся, прошедший практику, представивший Отчёт, рабочий дневник и успешно защитивший отчет по практике.

7.4 Описание системы оценок.

7.4.1 По результатам прохождения практики начисляется максимум 100 баллов.

7.4.2 Критерии балльно-рейтинговой оценки результатов прохождения обучающимися практики формируются на кафедре, за которой закреплена дисциплина. Перечень критериев зависит от специфики практики.

Основные критерии:

- полнота представленного материала, выполнение индивидуального задания, соответствующие программе практики – до 50 баллов;
- своевременное представление отчета, качество оформления – до 20 баллов;
- защита отчета, качество ответов на вопросы – до 30 баллов.

Форма фиксации с возможным вариантом критериев представлена в таблице 5.

Таблица 5. Структура формирования балльно-рейтинговой оценки результатов прохождения обучающимися практики

№	Критерии оценок	Баллы
1	полнота представленного материала, выполнение индивидуального задания	25
2	соответствие представленных результатов программе практики	25
3	своевременное представление отчета	10
4	качество оформления отчета	10
5	доклад по отчету	20
6	качество ответов на дополнительные вопросы	10
ИТОГО		100

7.4.3 Структура формирования балльно-рейтинговой оценки прохождения обучающимися практики определяется ведущим преподавателем, рассматривается и одобряется на заседании кафедры, утверждается в установленном порядке в составе программы практики.

7.4.4 Система оценок представлена в таблице 6.

Таблица 6. Система оценок

Диапазон оценки в баллах	европейская шкала (ECTS)	традиционная шкала	Зачет
[95;100]	A - (5+)	отлично – (5)	зачтено
[85; 95)	B - (5)		
[70; 85)	C– (4)		
[60; 70)	D– (3+)	удовлетворительно – (3)	
[50; 60)	E– (3)		
[33,3; 50)	FX– (2+)	неудовлетворительно – (2)	незачтено
[0; 33,3)	F– (2)		

7.4.5 Прохождение всех этапов практики (выполнение всех видов работ) является обязательным. Набрав высокий балл за один из этапов практики, обучающийся не освобождается от прохождения других этапов.

7.4.6 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике.

8. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И РЕСУРСОВ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

8.1.1 Основная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины

1. Алифанова, В. В. Технология производства растительных масел : учебное пособие / В. В. Алифанова, А. А. Дубровский, Н. А. Сидельникова. — Белгород : БелГАУ им. В.Я.Горина, 2022. — 118 с. (ЭБС «Лань»)
2. Ваншин, В. В. Производство растительных масел : учебное пособие / В. В. Ваншин. — Оренбург : ОГУ, 2015. — 243 с. (ЭБС «Лань»)
3. Комышник Л.Д. и др. Сушка и хранение семян подсолнечника / Л.Д. Комышник, А.П. Журавлев, Ф.М. Хасанова. — М.: Агропромиздат, 1989. — 95 с.
4. Терещук, Л. В. Производство эмульсионных масложировых продуктов. Технология майонезов и майонезных соусов : учебное пособие / Л. В. Терещук, К. В. Старовойтова, Е. Г. Павельева. — Кемерово : КеМГУ, 2019. — 169 с. (ЭБС «Лань»)
6. Практикум по производству растительных масел : учебное пособие / О. Е. Цинцадзе, С. Н. Сомова, Н. А. Архипова [и др.]. — Оренбург : Оренбургский ГАУ, 2023. — 112 с. (ЭБС «Лань»)

8.1.2 Дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины

1. Акаева Т.К., Петрова С.Н. Основы химии и технологии получения и переработки жиров. Ч.1. Технология получения растительных масел: Учеб. пособие/ ГОУВПО Иван. гос. хим.-технол. ун-т; Иваново, 2007. — 124 с.
3. Макушин, А. Н. Тара и упаковка для продуктов питания растительного происхождения : методические указания / А. Н. Макушин, Е. Г. Александрова, С. П. Кузьмина. — Самара : СамГАУ, 2021. — 39 с. (ЭБС «Лань»)
5. Щербакова, Е. В. Инновационные технологии в хранении / Е. В. Щербакова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 168 с. (ЭБС «Лань»)

8.1.3 Методические материалы для обучающихся по освоению дисциплины

-тематическое содержание дисциплины;

9. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЪЗУЕМЫХ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

9.1 Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

1. JoliTest (JTRun, JTEditor, TestRun)
2. MS Office

9.2 Современные профессиональные базы данных и информационно-справочные системы

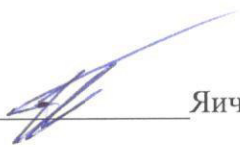
1. Гарант .
2. Консультант + .

10. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Предприятия, организации и учреждения различных организационно-правовых форм по производству растительного масла и продуктов его переработки г.Оренбурга и Оренбургской области, которые соответствуют для прохождения производственной технологической практики по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, а именно АО «Оренбургский маслоэкстракционный завод»; ООО "Сорочинский маслоэкстракционный завод", ООО "Агромир" и другие.

Программа разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования - магистратура по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1040)

Разработал(и):

Заведующий кафедрой, к.с/х.н.  Яичкин Владимир Николаевич

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, протокол № 4 от 20.11.2024 г.

Зав. кафедрой  Яичкин Владимир Николаевич

Программа рассмотрена и утверждена на заседании учебно- методической комиссии Агротехнологий, землеустройства и пищевых производств, протокол № 3 от 26.11.2024 г.

Декан факультета Агротехнологий, землеустройства и пищевых производств
 Васильев Игорь Владимирович