

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

**Б2.О.03(ПД) ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ
ЧИСЛЕ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА**

**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 преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа (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 2 курсе(ах) в 4 семестре(ах). и состоит из:

1. Подготовительный этап. Инструктаж по охране труда и технике безопасности на предприятии. Знакомство с организацией.
2. Обзор информационных источников по научно- технической литературе, зарубежного и отечественного опыта в соответствии с тематикой выпускной квалификационной работы
3. Экспериментальный, научно-исследовательский этап.
Изучение и разработка методики проведения исследований по тематике выпускной квалификационной работы
4. Организация проведения исследований и постановки экспериментов.
5. Постановка опыта проведения экспериментов и лабораторных исследований.
6. Обработка полученных результатов, анализ данных.
7. Заключительный этап. Анализ полученной информации , формулировка выводов и предложений
8. Подготовка отчета по практике.

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

2.1 Тип практики: Производственная преддипломная практика в том числе научно-исследовательская работа.

Основными целями практики являются:

-формирование у обучающихся системы компетенций, направленных на углубление и закрепление теоретических знаний, овладение умениями и навыками систематизации собранного экспериментального материала по теме выпускной квалификационной работы, проведения его обработки и на основе полученных экспериментальных данных, разработки и экономического обоснования предлагаемой технологии производства высококачественных продуктов питания из растительного сырья.

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-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК-2.1 Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение	<i>Знать:</i> принципы и методы декомпозиции задач, действующие правовые нормы. <i>Уметь:</i> определять круг задач в рамках поставленной цели, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений. <i>Владеть:</i> практическими навыками определения круга задач в рамках поставленной цели,

		исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.
УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК-2.2 Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений	<i>Знать:</i> принципы и методы анализа имеющихся ресурсов и ограничений. <i>Уметь:</i> выбирать оптимальные способы решения задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений. <i>Владеть:</i> практическими навыками выбора оптимальных способов решения задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.
	УК-2.3 Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время	<i>Знать:</i> показатели влияющие на качество и скорость выполнения проектов <i>Уметь:</i> решать конкретные задачи, поставленные в рамках разработки проекта <i>Владеть:</i> методическим аппаратом решения конкретных задач деятельности с учетом выделенного времени.
УК-6 Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	УК-6.1 Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	<i>Знать:</i> важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда. <i>Уметь:</i> понимать важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных

		возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда. <i>Владеть:</i> способностью планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.
	УК-6.2 Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	<i>Знать:</i> способы реализации намеченных целей деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда. <i>Уметь:</i> реализовывать намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда <i>Владеть:</i> способностью реализовывать намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.
УК-6 Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	УК-6.3 Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата	<i>Знать:</i> закономерности эффективного использования времени и других ресурсов при решения поставленных

		задач, а также относительно полученного результата. <i>Уметь:</i> эффективного использовать время и другие ресурсы при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата. <i>Владеть:</i> способностью оценивать эффективность использования времени и других ресурсов при решения поставленных задач, а также относительно полученного результата.
ОПК-3 Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	ОПК-3.1 Определяет и оценивает последствия возможных решений использования современных методов и разработки новых технологических решений на качество	<i>Знать:</i> современные методы разработки в области технологий и влияние их на качество <i>Уметь:</i> определять и оценивать последствия применений современных технологий <i>Владеть:</i> современными методами технологических определения качества продукции
	ОПК-3.2 Критически оценивает эффективность разработки новых технологических решений относительно полученного результата	<i>Знать:</i> современные разработки в области технологии производства продуктов питания <i>Уметь:</i> оценивать и определять эффективность принятых решений <i>Владеть:</i> методикой оценки эффективности полученных результатов
	ОПК-3.3 Понимает важность разработки новых технологических решений и риски, связанные с качеством	<i>Знать:</i> риски связанные с новыми технологическими решениями <i>Уметь:</i> определять влияние новых технологических решений на качество

		<i>Владеть:</i> методикой оценки качества продукции
ОПК-4 Способен использовать методы моделирования продуктов питания из растительного сырья и проектирования технологических процессов производства продукции различного назначения	ОПК-4.1 Обосновывает и реализует методы моделирования в производстве продукции различного назначения из растительного сырья	<i>Знать:</i> новые технологии продуктов питания <i>Уметь:</i> обосновывать применение моделирования в производстве продуктов питания <i>Владеть:</i> методами моделирования продуктов питания
	ОПК-4.2 Осуществляет проектирование технологических процессов производства продукции различного назначения из растительного сырья	<i>Знать:</i> основные принципы проектирования технологических процессов <i>Уметь:</i> проектировать технологический процесс в производстве продуктов питания <i>Владеть:</i> технологиями проектирования на производстве
	ОПК-4.3 Критически оценивает эффективность использования моделирования и других способов при решении задач производства продукции различного назначения из растительного сырья	<i>Знать:</i> моделирование и другие пути решения задач при производстве продуктов питания <i>Уметь:</i> оценивать эффективность использования моделирования <i>Владеть:</i> иными способами решения задач при производстве продуктов питания
ОПК-5 Способен проводить научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения приоритетных технологических задач	ОПК-5.1 Использует научные знания для решения приоритетных технологических задач	<i>Знать:</i> теорию и практику производства основных продуктов питания <i>Уметь:</i> решать технологические задачи <i>Владеть:</i> методикой решения производственных задач на научной основе

ОПК-5 Способен проводить научно- исследовательские и научно- производственные работы для комплексного решения приоритетных технологических задач	ОПК-5.2 Реализует навыки исследовательской деятельности для решения приоритетных технологических задач	<i>Знать:</i> методику проведения исследований в области технологии <i>Уметь:</i> применять результаты исследований для решения технологических задач <i>Владеть:</i> навыками исследовательской деятельности для решения технологических задач
	ОПК-5.3 Обеспечивает проведение научно-исследовательских и научно- производственных работ для решения технологических задач	<i>Знать:</i> современные знания в области технологий и организация производства продуктов питания <i>Уметь:</i> реализовывать современные знания для решения задач в области продуктов питания <i>Владеть:</i> практическими навыками при решении задач на производстве
ПК-3 Способен использовать программное обеспечение в процессе выполнения технологических операций по переработке продукции растениеводства;	ПК-3.1 Находит и использует программное обеспечение в процессе выполнения технологических операций производственного процесса	<i>Знать:</i> приоритетное направления управления и планирования производственным процессом <i>Уметь:</i> находить и использовать необходимую информацию в приоритетных направлениях <i>Владеть:</i> информационными технологиями при управлении и планирования производственным процессом
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 преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа» является основополагающей, представлен в табл. 3.

Таблица 2. – Требования к пререквизитам практики

Компетенция	Дисциплина/Практика
УК-1	Производственная научно-исследовательская практика Проектирование технологических процессов на предприятиях масложировой промышленности Экономика и управление на предприятиях по переработке растительного сырья Производственная технологическая практика Защита интеллектуальной собственности Технология и биохимия растительных масел
УК-2	Производственная научно-исследовательская практика Проектирование технологических процессов на предприятиях масложировой промышленности Защита интеллектуальной собственности
УК-6	Защита интеллектуальной собственности
ОПК-3	Производственная научно-исследовательская практика Технологическое оборудование масложировых предприятий Информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции
ОПК-4	Информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции
ОПК-5	Производственная научно-исследовательская практика
ПК-3	Производственная научно-исследовательская практика Применение принципов ХАССП при производстве масложировой продукции Проектирование технологических процессов на предприятиях масложировой промышленности
ПК-4	Безотходные технологии масложирового производства Хранение масличного сырья и продуктов переработки Биотехнологии в производстве растительных масел Производственная технологическая практика 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	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы (работа магистра)
УК-2	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы (работа магистра)
УК-6	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы (работа магистра)

ОПК-3	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы (работа магистра)
ОПК-4	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы (работа магистра)
ОПК-5	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы (работа магистра)
ПК-3	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы (работа магистра)
ПК-4	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 8 недель.

5.3 Общая трудоёмкость учебной/производственной практики составляет 12 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	12	432	288	144			
1. Подготовительный этап. Инструктаж по охране труда и технике безопасности на предприятии. Знакомство с организацией.		6	6				УК-1.1, УК- 1.2, УК-1.3, УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3, УК-6.1, УК- 6.2, УК-6.3, 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-3 .1, ПК- 4.1

2. Обзор информационных источников по научно-технической литературе, зарубежного и отечественного опыта в соответствии с тематикой выпускной квалификационной работы		60	36	24			УК-1.1, УК- 1.2, УК-1.3, УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3, УК-6.1, УК- 6.2, УК-6.3, 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-3 .1, ПК- 4.1
3. Экспериментальный, научно-исследовательский этап. Изучение и разработка методики проведения исследований по тематике выпускной квалификационной работы		72	60	12			УК-1.1, УК- 1.2, УК-1.3, УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3, УК-6.1, УК- 6.2, УК-6.3, 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-3 .1, ПК- 4.1
4. Организация проведения исследований и постановки экспериментов.		84	72	12			УК-1.1, УК- 1.2, УК-1.3, УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3, УК-6.1, УК- 6.2, УК-6.3, 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-3 .1, ПК- 4.1
5. Постановка опыта проведения экспериментов и лабораторных исследований.		96	72	24			УК-1.1, УК- 1.2, УК-1.3, УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3, УК-6.1, УК- 6.2, УК-6.3, 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-3 .1, ПК- 4.1

6. Обработка полученных результатов, анализ данных.		78	42	36		УК-1.1, УК- 1.2, УК-1.3, УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3, УК-6.1, УК- 6.2, УК-6.3, 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-3 .1, ПК- 4.1
7. Заключительный этап. Анализ полученной информации , формулировка выводов и предложений		24		24		УК-1.1, УК- 1.2, УК-1.3, УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3, УК-6.1, УК- 6.2, УК-6.3, 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-3 .1, ПК- 4.1
8. Подготовка отчета по практике.		12		12		УК-1.1, УК- 1.2, УК-1.3, УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3, УК-6.1, УК- 6.2, УК-6.3, 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-3 .1, ПК- 4.1
Вид контроля	Экзамен					

5.3 Выполнение индивидуального задания студентов на практике.

- провести литературный и патентный поиск решения научной задачи;
- сформулировать теоретическую и практическую актуальность и значимость поставленной цели;
- разработать новые или модифицировать существующие продукты питания из растительного сырья;
- совершенствовать технологии производства продуктов питания из растительного сырья;
- разработать мероприятия по предотвращению снижения качества продуктов питания из растительного сырья при хранении;
- сформулировать необходимую методику проведения исследований, сопутствующих наблюдений и учетов для доказательства объективности полученных результатов;
- в соответствии с разработанной методикой провести эксперимент с соблюдением всех требований стандартных методических указаний ведущих научных учреждений;
- провести математическую обработку полученных результатов и доказать их причинную зависимость от изучаемых приемов;

-провести экономическую рекомендуемых приемов в сравнении с традиционными;
-оформить полученные результаты в виде отчета по практике (выпускной квалификационной работы).

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 практике 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 17.03.2027 г. по 13.05.2027 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

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)	хорошо – (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. Захарова, А. С. Технохимический контроль на предприятиях пищевой промышленности : учебно-методическое пособие для студентов направлений подготовки «Продукты питания из растительного сырья», «Пищевые системы» всех форм обучения / А. С. Захарова, С. И. Конева, Е. Ю. Егорова ; Алт. гос. техн. ун-т им. И. И. Ползунова. — Барнаул : АлтГТУ, 2023. — 98 с.
4. Комышник Л.Д. и др. Сушка и хранение семян подсолнечника / Л.Д. Комышник, А.П. Журавлев, Ф.М. Хасанова. – М.: Агропромиздат, 1989. – 95 с.
5. 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.
2. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции : учебник для вузов / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 452 с. (ЭБС «Юрайт»)
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»)

4. Оборудование перерабатывающих производств. Растительное сырье : учебник для вузов / А. А. Курочкин, Г. В. Шабурова, С. В. Байкин, О. Н. Кухарев ; под общей редакцией А. А. Курочкина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 446 с. (ЭБС «Юрайт»)
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, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ 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

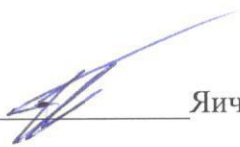
1. Гарант .
2. Консультант + .

10. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Предприятия, организации и учреждения по производству растительного масла, продуктов его переработки, лаборатории по оценке качества сырья и готовой продукции г.Оренбурга и Оренбургской области различной формы собственности, которые соответствуют для прохождения производственной научно-исследовательской практики практики по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, а именно АО «Оренбургский маслоэкстракционный завод»; ООО "Сорочинский маслоэкстракционный завод", ООО "Агромир", Россельхознадзор 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