

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ, НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И
РЫБОХОЗЯЙСТВЕННОГО КОМПЛЕКСА
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КРАСНОЯРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

СОГЛАСОВАНО:

Директор института Матюшев В.В.

«31» марта 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Ректор Пыжикова Н.И.

«31» марта 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА
(РАССРЕДОТОЧЕННАЯ)**

ФГОС ВО

по направлению подготовки: 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»
(код, наименование)

направленность (профиль): *Технология продуктов питания из растительного сырья*

Курс 4 / 5

Семестр 8 / 9

Квалификация выпускника: *бакалавр*

Форма обучения: *очная / заочная*

Красноярск, 2022

Рабочая программа производственной практики составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО и с учетом рекомендаций ОПОП ВО по направлению подготовки ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», направленность (профиль) Технология продуктов питания из растительного сырья, профессионального стандарта: 22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья.

Разработчики: Мельникова Екатерина Валерьевна, канд. техн. наук, доцент;
Кох Денис Александрович, канд. техн. наук, доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«21» марта 2022 г.

Программа одобрена на Методической комиссии института пищевых производств протокол №7
«25» марта 2022г.

Председатель методической комиссии Кох Д.А., канд. техн. наук, доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«25» марта 2022 г.

Заведующий выпускающей кафедрой ТХК и МП Янова М.А., канд. с./х. наук, доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«31» марта 2022 г.

Содержание

Аннотация.....	4
1. Цели и задачи производственной практики. Компетенции, формируемые в результате освоения	4
2. Место производственной практики в структуре ОПОП.....	5
3. Формы, место и сроки проведения производственной практики	5
4. Структура и содержание производственной практики	7
5. Научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на производственной практике	8
6 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся на производственной практике	8
7. Текущий контроль и формы промежуточной аттестации (по итогам производственной практики).....	8
8. Учебно-методическое и информационное обеспечение производственной практики	9
8.1. Основные источники.....	9
8.2. Дополнительные источники	9
8.3. Программное обеспечение и Интернет ресурсы	9
9 Материально-техническое обеспечение производственной практики.....	10
<i>Изменения</i>	<i>12</i>

Аннотация

Производственная практика, научно-исследовательская работа (рассредоточенная) относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 2 Практика подготовки студентов по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья. Практика реализуется в институте пищевых производств кафедрой «Технологии хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств».

Производственная практика, научно-исследовательская работа (рассредоточенная) нацелена на формирование универсальных (УК-6) и профессиональных (ПК-1) компетенций выпускника.

Практика охватывает круг вопросов, связанных со сбором информационных данных, необходимых для расчета пищевой ценности продуктов питания из растительного сырья.

Программой практики предусмотрены следующие виды контроля: промежуточный контроль знаний, умений и навыков по практике является зачет с оценкой.

Общая трудоемкость освоения практики составляет 3 зачетных единицы, 108 часов.

1. Цели и задачи производственной практики. Компетенции, формируемые в результате освоения

Целью производственной практики научно-исследовательская работа является систематизация, расширение и закрепление профессиональных знаний, формирование у студентов навыков расчета пищевой ценности и ведения самостоятельной научно-исследовательской работы.

Задача практики:

- формирование умений постановки проблем исследования, анализа и – систематизации научной информации по теме исследования;
- формирование умений осуществлять подбор методик, планирование и организацию проведения эмпирических исследований, анализ и интерпретация их результатов;
- совершенствование навыков по подготовке научных отчетов, обзоров и публикаций по результатам выполненных исследований, планирование, – организация и внедрение полученных разработок.

Таблица 1

Перечень планируемых результатов прохождения практики

Код, наименование компетенции	Код и наименование индикаторов достижений компетенций	Перечень планируемых результатов прохождения практики
УК- 6 - способность управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	ИД-1 УК-6 Адекватно оценивает временные ресурсы и ограничения и эффективно использует эти ресурсы	Знать: основы производства продуктов питания, традиционные и новые направления в питании, как принцип саморазвития и образования в течение всей жизни
	ИД-2 УК-6 Выстраивает и реализует персональную траекторию непрерывного образования и саморазвития на его основе	Уметь: реализовывать приобретенные навыки как принцип саморазвития и образования в течение всей жизни
		Владеть: терминологией, документацией, информационными технологиями в сфере продуктов питания
ПК- 1 Обладает фундаментальными знаниями в области техники и технологии, необходимыми для ведения научно-исследовательской деятельности в сфере производства продукции из растительного сырья	ИД-3 ПК-1 Планирует, измеряет, наблюдает и составляет описания проводимых исследований, обобщает данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвует во внедрении результатов исследований и разработок;	Знать: основные законы и методы исследований отрасли, технологию производства основных видов пищевых продуктов
	ИД-4 ПК-1 Организует защиту объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок как коммерческой тайны предприятия.	Уметь: применять знания для планирования и реализации поставленных вопросов
		Владеть: основными методами исследования для проведения научных экспериментальных работ

2. Место производственной практики в структуре ОПОП

Производственная практика, научно-исследовательская работа (рассредоточенная) включена в ОПОП, в часть, формируемой участниками образовательных отношений Блока 2 Практика направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» и представляет собой вид учебных занятий, ориентированных на профессиональные виды деятельности, а именно научно-исследовательский; технологический.

Производственная практика, научно-исследовательская работа (рассредоточенная) проводится в течение 8 (9) семестра - 108 часов.

Содержание программы производственная практика, научно-исследовательская работа (рассредоточенная) основывается на знаниях, умениях и навыках, полученных студентами при освоении дисциплин: «Технология муки и крупы», «Технология макаронных изделий», «Технология производства безалкогольных напитков», «Технология производства алкогольных напитков», «Технология хлеба и хлебобулочных изделий», «Технология масложировых и эмульсионных продуктов», «Технология переработки плодоовощной продукции», «Проектирование цехов и малых предприятий по производству продуктов питания», «Технологическое оборудование пищевых производств», «Научно-исследовательская работа в производстве продуктов питания», «Технология кондитерских изделий» «Технохимический контроль, учет на зерноперерабатывающих и пищевых предприятиях», «Автоматизированные системы управления», «Экономика и организация производства продуктов питания из растительного сырья».

Знания и практические навыки, полученные при прохождении производственная практика, научно-исследовательская работа (рассредоточенная), используются для подготовки бакалаврской работы, а также в дальнейшей профессиональной деятельности.

3. Формы, место и сроки проведения производственной практики

Производственная практика, научно-исследовательская работа (рассредоточенная) студентов университета является составной частью основной профессиональной образовательной программы высшего образования и представляет собой одну из завершающих форм организации учебного процесса, заключающуюся в практической подготовке обучающихся на базах практик, содействующих закреплению теоретических знаний, установлению необходимых деловых контактов института с предприятиями (организациями). Практика на предприятиях (организациях) осуществляется на основе договоров между институтом и предприятием (организацией) о прохождении практики студентов, а также по ходатайству предприятия (организации).

Способы проведения производственной практики:

- выездная практика;
- стационарная практика.

Местом проведения практики могут быть пищевые или перерабатывающие предприятия (организации), работающие по передовым технологиям и оснащенные современным технологическим оборудованием.

Сроки проведения практики устанавливаются в соответствии с учебным планом и графиком учебного процесса на соответствующий учебный год.

Перед началом практики студент должен согласовать тему бакалаврской работы, предложенной ему на кафедре, заполнив соответствующее заявление по форме.

Студент должен явиться на практику в срок, в соответствии с графиком учебного процесса по подготовке студентов в соответствии с направлением подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья». Перед началом практики проводится организационное собрание с руководителем практики от института, преподавателем кафедры «Технологии хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств», где студент прослушивает правила и порядок прохождения практики и проходит инструктаж по технике безопасности на пищевых предприятиях. Далее студент-практикант получает дневник о прохождении практики с вписанным индивидуальным заданием, предварительно согласованный с заведующим кафедрой и директором института.

На организационном собрании рассматривается перечень следующих вопросов:

- организационные моменты (начало и окончание практики, защита практики, правила оформления документов (дневник, отчет, договор);

- цель и задачи практики;
- перечень необходимого пакета документов (паспорт, санитарная книжка, трудовая книжка, программа);
- режим работы и распределение по рабочим местам;
- руководства практикой от предприятия;
- руководства практикой от кафедры «Технологии хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств».

Общее руководство практикой осуществляется руководителем - преподавателем кафедры, назначенным приказом ректора университета. На руководство практикой руководителю выделяется 1 час на одного студента, а также двум членам комиссии по 0,3 часа на каждого студента для заслушивания и оценивания отчетов. Руководитель от кафедры решает организационные вопросы - обеспечивает учебно-методическое руководство, а также осуществляет контроль над выполнением плана практики. Предварительно, за 30 дней до начала практики руководитель от института осуществляет распределение студентов по местам прохождения практики, предварительно согласовав с будущим практикантом и заведующим кафедрой. Каждому студенту-практиканту руководитель от института обеспечивает связь с руководством предприятий. Прохождение практики может быть организовано индивидуальным или групповым, согласно договорам или ходатайствам с предприятиями (организациями).

Основанием для приема студентов на практику являются договора или ходатайства с предприятиями (организациями) о проведении практики и приказ ректора университета. Руководство практикой на производстве осуществляется специалистами данного предприятия (организация).

Студенты могут самостоятельно, по согласованию с руководителем практики и оформлением соответствующих документов, выбрать предприятие для ее прохождения, которое отвечает требованиям программы практики. Если студент к моменту начала прохождения практики имеет контракт на трудоустройство с работодателем –предприятием (организацией), то ему предлагается проходить практику в этой организации на конкретном рабочем месте. При наличии вакантных должностей на предприятиях, студенты могут зачисляться на них на период прохождения практики в том случае, если работа выполняется в соответствии с программой.

При прохождении практики студент обязан:

- полностью выполнить задания по программе практики, выданные кафедрой;
- подчиняться действующим правилам внутреннего трудового распорядка предприятия;
- изучить и строго соблюдать правила охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии и личной гигиены;
- соблюдать сроки прохождения практики и не покидать базу практики без уважительных причин;
- ежедневно обрабатывать собранный материал и вести дневник практики;
- составить отчет о практике, который должен быть подписан руководителем практики от предприятия и заверен печатью, а также получить характеристику руководителя практики от предприятия.

В последний день окончания сроков практики студент должен представить на кафедру руководителю составленный дневник и отчет с предприятия, с подписью и печатью предприятия (организации).

Руководитель практики от предприятия обязан:

- обеспечить проведение инструктажа по охране труда и технике безопасности (руководитель несет ответственность за несчастные случаи со студентами в период прохождения практики);
- контролировать соблюдение студентами производственной дисциплины и сообщать руководителю практики от университета о всех случаях нарушения студентами правил внутреннего распорядка и наложенных на него дисциплинарных взысканий;
- проверить отчет и дать оценку работы студента, отразив это в характеристике.

Руководитель практики от предприятия имеет право отстранить от прохождения практики студента, нарушившего внутренний распорядок работы предприятия. По согласованию с

руководителем практики от института, он может корректировать тему индивидуального задания, выданной студенту-практиканту.

Руководитель практики от института, назначаемый приказом ректора, обязан:

- выдать тему индивидуального задания (с изложением в устной форме, на собрании, рекомендаций по его выполнению);
- составить примерный план распределения рабочего времени студента;
- проверять ход выполнения графика практики;
- оказывать необходимую методическую и организационную помощь;
- консультировать студентов по всем вопросам практики;
- регулярно контролировать условия прохождения практики студентами на данном предприятии.

Студенты, не выполняющие программу практики без уважительной причины или получившие отрицательную оценку, могут быть отчислены из университета, как имеющие академическую задолженность.

4. Структура и содержание производственной практики

Общая трудоемкость производственной практики составляет 3 зачетных единиц, 108 часов.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды производственной работы на практике	Трудоемкость, часов		Форма контроля
			Контактная работа	СРС	
1	Теоретический	Научный семинар	4	2	Отметка в явочном листе
2	Подготовительный	Знакомство с руководством предприятия, назначение руководителя практики и представление его практикантам. Ознакомление с пищевым предприятием, с режимом работы и внутренним распорядком. Инструктаж по технике безопасности, вводный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте, ознакомление с санитарными требованиями к личной гигиене.	8	4	роспись в журнале по ТБ Отметка в дневнике
3	НИР	Изучение методологии и методов расчета пищевой ценности	52	20	Дневник, отчет, Индивидуальное задание
4	Подготовка и защита отчета	Систематизация фактического и литературного материала с целью оформления отчета по практике. Систематизация фактических данных по заданию. Оформление отчета.	6	10	Дневник, отчет,
		Защита отчета по практике	2	-	Комиссионный прием отчетности
Итого			72	36	Зачет с оценкой
Всего			108		

Отчет по практике состоит из следующих разделов:

Титульный лист (приложение А)

Содержание

Введение

1 Общая характеристика предприятия;

2 Литературный обзор

3. Экспериментальная часть:

3.1 Выбор методологии и методов исследования;

3.2. Расчет рецептуры изделия с нетрадиционным сырьем (по заданию);

3.3. Технология производства продукта (по заданию);

3.4. Определение показателей качества в соответствии с ГОСТ;

3.5 Расчет пищевой ценности

3.5.1. Расчет химического состава изделия;

3.5.2. Расчет энергетической ценности;

3.5.3. Сравнительный анализ пищевой ценности продуктов

4. Индивидуальное задание

Выводы и рекомендации

Заключение

Библиографический список

5. Научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на производственной практике

При прохождении производственная практика, научно-исследовательская работа (рассредоточенная) студент должен обратить внимание на научно-исследовательские и научно-производственные методы и технологии, применяемые предприятием (организацией), где проводится практика, по следующим вопросам:

- нормативные документы, стандарты, в т.ч. на порядок проведения НИР и оформление отчета о научной работе, библиографическое описание источников информации;
- направления исследований в области технологии производства продукции, эксплуатации оборудования, организации производства;
- методы исследования пищевых продуктов.

6 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся на производственной практике

Самостоятельная работа в период проведения практики включает несколько моментов:

- консультирование обучающихся руководителями практики от университета и организации с целью предоставления исчерпывающей информации, необходимой для самостоятельного выполнения, предложенного руководителем задания, ознакомление с правилами техники безопасности при работе в организации; ознакомление с основной и дополнительной литературой, необходимой для прохождения практики;
- обобщение эмпирических данных, полученных в результате работы в организации; своевременная подготовка отчетной документации по итогам прохождения практики и представление ее руководителю практики;
- успешное прохождение промежуточной аттестации по итогам практики.

7. Текущий контроль и формы промежуточной аттестации (по итогам производственной практики)

Текущий контроль прохождения практики производится руководителем практики в дискретные временные интервалы с использованием следующих оценочных средств:

- заполнение дневника;
- формирование отчета;
- беседа с руководителем практики от предприятия (организации) (отзыв).
- отдельно оцениваются личностные качества студента (аккуратность, исполнительность, инициативность) – работа на предприятии.

Промежуточный контроль знаний, умений и навыков по производственной практике, научно-исследовательская работа (рассредоточенная) является зачет с оценкой. Зачет с оценкой проводится в виде защиты отчета по практике. В последний день практики студент должен представить оформленный дневник и отчет на кафедру. Защита отчета по практике проводится комиссионно в составе руководителя (председателя) и двух сотрудников кафедры. По результатам защиты составляется протокол.

Требования к отчету по практике и тематика индивидуальных заданий, а также критерии их оценивания знаний к зачету с оценкой представлены в фонде оценочных средств.

В случае получения студентом неудовлетворительной оценки или неявки на промежуточный контроль, ликвидация образовавшейся задолженности осуществляется в

установленные сроки согласно утвержденного «Графика ликвидации академических задолженностей».

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение производственной практики

8.1. Основные источники

1. Научно-исследовательская работа студента / Н.Н. Типсина, Г.К. Селезнева, Д.А. Кох // Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск, 2015. — 51 с.
2. Методические указания по прохождению учебных и производственных практик / Н.Н. Типсина, Д.А. Кох, Г.К. Селезнева; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2017. – 54 с.
3. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности [Текст]: учебник: по направлению подготовки "Технология продовольственных продуктов" по учебной дисциплине ОПД.16 – Охрана труда / В. М. Калинина. - М. : Академия, 2010. – 316 с.
4. Основы научной работы и оформление результатов научной деятельности [Текст]: учебное пособие для подготовки аспирантов и соискателей различных ученых степеней / Г. И. Андреев, С. А. Смирнов, В. А. Тихомиров. - М. : Финансы и статистика, 2004. - 268, с.
5. Научно-исследовательская и практическая работа студентов : учебно-методическое пособие / В. Г. Шишкин, Е. В. Никитенко. — Новосибирск : НГТУ. — 111 с.
6. Методы исследования сырья и продуктов растительного происхождения (теория и практика) : учебное пособие / Т. И. Романюк, А. Е. Чусова, И. В. Новикова. — Воронеж : ВГУИТ. — 160 с.
7. Рациональное питание. Теория и практика: учебное пособие для вузов / Ю. В. Шокина (сост.) ; составитель Ю. В. Шокина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань. — 2021. - 140 с.

8.2. Дополнительные источники

1. Применение пищевых добавок в кондитерской промышленности. Сарафанова Л.А. - СПб. : Профессия, 2005. - 304 с
2. Производство конфет и ириса. Драгилев А.И. - М.: Московские учебники, 2003. - 368 с.
3. Техника пищевых производств малых предприятий / Под ред. Под ред. В.А. Панфилова. М.-КолосС. -2007. -696с.
4. Технология хлеба. - Пучкова Л.И. Поландова Р.Д. Матвеева И.В. СПб.:ГИОРД, 2005.
5. Технология хлебопекарных изделий. Пащенко Л.П. Жаркова И. М. М.: Колос, 2006. -384.
6. Технохимический и микробиологический контроль в кондитерском производстве. Лурье И.С., Скокан Л.Е., Цитович А.П. -М.: Колос, 2003.
7. Технохимический контроль сырья в кондитерском производстве. Лурье И.С., Шаров А.И. М.: Колос, 2001.
8. Шоколад, конфеты, карамель и другие кондитерские изделия. Минифай Б.У. - СПб.: Профессия, 2005. - 806 с

8.3. Программное обеспечение и Интернет ресурсы

1. Microsoft Windows 7 Russian Academic OPEN Лицензия №47718695 от 22.11.2010;
2. Office 2007 Russian Open License Pack Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008;
3. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса Стандартный Russian Edition на 500 пользователей на 1 год (Educational License) Лицензия 1B08-211028-062243-873-1958 с 28.10.2021 до 18.12.2022 г.;
4. Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах «Антиплагиат ВУЗ» - Лицензионный договор № №2281 от 17.03.2020 г.;
5. Moodle 3.5.6a (система дистанционного образования) - открытые технологии договор 969.2 от 17.04.2020 г.;
6. Библиотечная система «Ирбис 64» (web версия) - Контракт 37-5-20 от 27.10.2020 г.;
7. Яндекс (Браузер / Диск) - Бесплатно распространяемое ПО.
8. Электронно-библиотечная система Юрайт: //urait.ru
9. Научная электронная библиотека «eLibrary» <http://elibrary.ru/>
10. База данных Scopus - <http://www.scopus.com>
11. Электронная библиотека BookFinder - <http://bookfi.org>

9 Материально-техническое обеспечение производственной практики

В целях материально-технического обеспечения практики должны быть предоставлены обучающимся, как со стороны университета, так и со стороны предприятия (организации) – базы прохождения практики, рабочие места.

На кафедре имеется специализированная аудитория (2-09 кабинет курсового и дипломного проектирования), оснащена спецоборудованием как для проведения практики (средства мультимедиа.), так и для проведения самостоятельной работы (стендами, макетами, информационно-измерительными системами, приборами, оборудованием, образцами).

При прохождении практики на предприятиях отрасли основные технологические цехи (отделения, подразделения) предприятий отрасли, на которые направляются обучающиеся для прохождения практики, должны быть снабжены современным оборудованием, инструментарием, метрологическим обеспечением

Пример оформления титульного листа по практике

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

Институт пищевых производств
Кафедра ТХК и МП

Отчет

о практической подготовке обучающегося в форме практики

Вид практики: ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ
Тип практики: Научно-исследовательская
в Профильной организации (предприятии, учреждении):

Студент	<hr/> (ФИО)
Курс/группа/ф. обучения Направление подготовки	<hr/> 19.03.02. «Продукты питания из растительного сырья»
Руководитель от ПО	<hr/> (Ф.И.О., должность)
Руководитель от ИПП	<hr/> (Ф.И.О., должность, уч. степень)
Дата сдачи отчета	«__» ____ 202__ г.
Дата защиты отчета	«__» ____ 202__ г.
Оценка	<hr/>
Члены комиссии	<hr/> (ФИО, подписи)
	<hr/> (ФИО, подписи)

Красноярск, 202__ г.



ГЛЮТЕН

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ

660123, г. Красноярск, пр. Красноярский рабочий, 30

РЕЦЕНЗИЯ

на программу производственной практики «НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА (РАССРЕДОТОЧЕННАЯ)»

Практика является частью, формируемая участниками образовательных отношений учебного плана Блока 2 «Практики» подготовки студентов по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья направленность (профиль) подготовки «Технология продуктов питания из растительного сырья». Практика реализуется в институте пищевых производств кафедрой ТХК и МП.

Программа практики определяет цель и задачи практики, компетенции формируемые в результате освоения практики.

Практика по научно-исследовательской работе охватывает круг вопросов, связанных с расчетом пищевой ценности продуктов питания из растительного сырья.

Определено место практики в ОПОП, даны формы, место и время проведения практики, структура и содержание практики, критерий оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций, приведено учебно-методическое и информационное обеспечение практики, дана основная, и дополнительная литературы.

В целом рабочая программа разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта и рекомендуется к использованию в учебном процессе.

Эксперт

Начальник производственно-технологической
службы ООО «Глютен»



Гуркаева Г.Г.