

**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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**Технологическая**

по направлению подготовки: *35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции*

направленность (профиль): *Техническое обеспечение технологий перерабатывающих производств*

Курс 2

Семестр 4

Форма обучения: *очная*

Квалификация выпускника: *бакалавр*

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО и с учетом рекомендаций ОПОП ВО по направлению подготовки ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», направленность (профиль) Техническое обеспечение технологий перерабатывающих производств, профессионального стандарта: 13.017 Агроном; 22.006 Специалист по механизации, автоматизации и роботизации технологического оборудования и процессов пищевой и перерабатывающей промышленности; 22.009 Специалист по эксплуатации технологического оборудования и процессов пищевой и перерабатывающей промышленности; 22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения; 22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья.

Разработчики: Кох Жанна Александровна, канд. техн. наук, доцент  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«04» марта 2022 г.

Программа обсуждена на заседании кафедры протокол № 4 «04» марта 2022 г.

Заведующий выпускающей кафедрой ТОб и ПП Невзоров В.Н., докт. с-х. наук, профессор  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«04» марта 2022 г.

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

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

«25» марта 2022 г.

## Содержание

Аннотация .....	4
1. Цели и задачи учебной практики. Компетенции, формируемые в результате освоения.....	4
2. Место учебной практики в структуре образовательной программы .....	5
3. Формы, место, время и способы проведения учебной практики .....	6
4. Структура и содержание учебной практики.....	6
5. Научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на учебной практике .....	7
6. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся на учебной практике .....	7
7. Текущий контроль и формы промежуточной аттестации по результатам освоения учебной практики .....	8
8. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной практики .....	8
8.1. Основные источники.....	8
8.2. Дополнительные источники .....	9
8.3. Программное обеспечение и Интернет ресурсы .....	9
9 Материально-техническое обеспечение учебной практики .....	9
Изменения .....	11

## Аннотация

Учебная практика, «технологическая» относится к обязательной части Блока 2 Практика подготовки студентов по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Практика реализуется в институте пищевых производств кафедрой «Технология, оборудование бродильных и пищевых производств».

Учебная практика, «технологическая» нацелена на формирование универсальных (УК-1) и общепрофессиональных (ОПК-1-6) компетенций выпускника.

Особенностью учебной практики является систематизация, закрепление и расширение теоретических и практических знаний, навыков и компетенций, полученных студентом по техническому обеспечению технологий перерабатывающих производств.

Программой учебной практики «технологической» предусмотрены следующие виды контроля: промежуточный контроль знаний, умений и навыков по практике является зачет.

Общая трудоемкость освоения практики составляет 6 зачетных единицы, 216 часов.

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

Целью учебной (технологической) практики является улучшение качества профессиональной подготовки обучающихся; овладение первичными профессиональными умениями и навыками в сфере профессиональной деятельности работников пищевой и перерабатывающей промышленности; закрепление и углубление теоретических знаний, полученных в процессе обучения; формирования у обучающихся нравственных качеств личности; повышения мотивации к профессиональному самосовершенствованию; приобретения практического опыта работы в коллективе;

Для достижения цели студенты должны решить следующие задачи:

- улучшение качества профессиональной подготовки обучающихся;
- овладение первичными профессиональными умениями и навыками в сфере профессиональной деятельности работников пищевой и перерабатывающей промышленности;
- закрепление и углубления теоретических знаний, полученных в процессе обучения.

Таблица 1

#### Перечень планируемых результатов прохождения практики

Код, наименование компетенции	Код и наименование индикаторов достижений компетенций	Перечень планируемых результатов прохождения практики
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИД-1 <sub>ук-1</sub> Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи.	Знать: основные методы поиска, критического анализа и синтеза информации, основы системного подхода для решения поставленных задач
	ИД-2 <sub>ук-1</sub> Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи.	Уметь: оформлять результаты поиска, критического анализа и синтеза информации, результаты системного подхода при решении поставленных задач
		Владеть: навыками применения методов поиска и критического анализа информации, методов системного анализа для решения поставленных задач
ОПК-1. Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий	ИД-1 <sub>опк-1</sub> Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.	Знать: способы решения типовых задач профессиональной деятельности на основе законов естественнонаучных решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
		Уметь: решать типовые задачи профессиональной деятельности в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
		Владеть: навыками решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
ОПК-2. Способен	ИД-2 <sub>опк-2</sub> Владеет методами	Знать: правила оформления конструкторской документации согласно

использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию профессиональной деятельности	поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности в области сельского хозяйства.	стандартам ЕСКД; способы выполнения конструкторской документации и построения твердотельных моделей с применением информационных технологий Уметь: оформлять конструкторскую документацию, применять компьютерную технику и информационные технологии в своей профессиональной деятельности Владеть: навыками работы компьютерной техникой и информационными технологиями с применением систем автоматизированного проектирования
<b>ОПК-3</b> Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов	<b>ИД-2<sub>опк-3</sub></b> Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих вопросы охраны труда в сельском хозяйстве.	Знать: научные основы различных технологических процессов. Уметь: рассчитывать и проектировать технологические процессы и аппараты; улучшать качество продукции. Владеть: методами определения условий проведения процессов.
<b>ОПК-4</b> Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	<b>ИД-1<sub>опк-4</sub></b> Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции.	Знать: технологии формообразования и обработки заготовок для изготовления деталей заданной формы и качества, их технологические особенности Уметь: выбирать рациональные технологии получения заготовок, исходя из заданных эксплуатационных свойств Владеть: методикой выбора технологий изготовления элементов машин и механизмов, используемых в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства
<b>ОПК-5</b> Готов к участию в проведении экспериментальных исследований профессиональной деятельности	<b>ИД-2<sub>опк-5</sub></b> Под руководством специалиста более высокой квалификации участвует в проведении экспериментальных исследований в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	Знать: методики проведения экспериментальных исследований в профессиональной деятельности Уметь: проводить экспериментальные исследования в профессиональной деятельности Владеть: навыками проведения экспериментальных исследований в профессиональной деятельности
<b>ОПК-6</b> Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность профессиональной деятельности	<b>ИД-1<sub>опк-6</sub></b> Демонстрирует базовые знания экономики в сфере сельскохозяйственного производства.	Знать: основы знаний экономики в сфере сельскохозяйственного производства Уметь: обоснованно выбирать методы определения экономической эффективности применения технологических приемов в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции в соответствии с задачами профессиональной деятельности Владеть: методами оценки эффективности применения технологических приемов в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

## 2. Место учебной практики в структуре образовательной программы

Учебная практика, «технологическая» включена в ОПОП, в обязательную часть Блока 2 Практика направления подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» и представляет собой вид учебных занятий, ориентированных на профессиональные виды деятельности, а именно производственно-технологический; организационно-управленческий.

Учебная практика проводится после 4 семестра 4 недели - 216 часов.

Содержание программы практики основывается на знаниях, умениях и навыках, полученных студентами при освоении дисциплин: «Введение в профессиональную деятельность», «Основы научных исследований», «Основы проектной деятельности», «Общая химия», «Теоретическая механика», «Физико-механические свойства сырья и готовых

продуктов», «Организационное поведение», «Химия пищевых продуктов», «Механика жидкости и газа», «Экономическая теория», «Основы патентоведения и библиографии».

Учебная практика призвана начать формирование профессиональной компетентности, высокой культуры и гражданской активности у студентов будущих бакалавров в области технического обеспечения технологий перерабатывающих производств.

### 3. Формы, место, время и способы проведения учебной практики

Учебная практика студентов университета является составной частью основной профессиональной образовательной программы высшего образования и представляет собой одну из форм организации учебного процесса, заключающуюся в профессионально-практической подготовке обучающихся на практике, содействует закреплению теоретических знаний. Практика осуществляется на базе лабораторий кафедры ТОБ и ПП, а также посещение пищевых и перерабатывающих предприятия (организации).

Способы проведения практики:

- выездная практика;
- стационарная практика.

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

Студент должен явиться на практику в срок, в соответствии с графиком учебного процесса студентов по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Перед началом практики проводится организационное собрание студентов. На собрании преподаватель кафедры «Технология, оборудование бродильных и пищевых производств», назначенный руководить практикой проводит инструктаж о порядке и особенностях прохождения практики и технике безопасности.

На организационном собрании рассматриваются вопросы:

- цели и задачи практики;
- о сроках и месте практики;
- знакомство с программой практики;
- условия для получения промежуточной аттестации.

В последний день окончания сроков практики студент должен получить зачет.

Студенты, не выполняющие программу практики по уважительной причине, направляются на практику и проходят ее в свободное от учебы время. 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 учебной практики

Общая трудоемкость учебной «Технологическая» практики составляет 216 часов (6 зачетных единиц).

#### Распределение трудоемкости учебной практики по видам работ по семестрам

Таблица 2

Вид учебной работы	Трудоемкость		
	Зач. ед.	Час.	по семестрам № 2
<b>Общая трудоемкость учебной практики по учебному плану</b>	<b>6,0</b>	<b>216</b>	<b>216</b>
<b>Контактная работа</b>	<b>4,0</b>	<b>144</b>	<b>144</b>
другие виды работ		144	144
<b>Самостоятельная работа (СРС), в том числе:</b>	<b>2,0</b>	<b>72</b>	<b>72</b>
самоподготовка к текущему контролю знаний		63	63
подготовка к зачету		9	9
<b>Вид контроля:</b>			<b>зачет</b>

## Структура и содержание учебной практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды работ на практике (в часах)				Форма контроля
		Контактная работа	часов	СРС	часов	
1	Подготовительный	Инструктаж по технике безопасности, вводный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте, ознакомление с санитарными требованиями к личной гигиене.	6	Ознакомление с планами практики	4	роспись в журнале по ТБ
2	Экскурсионный	Проведение экскурсий на передовые перерабатывающие и пищевые предприятия (организации) по переработке и производству продуктов питания и сельскохозяйственного сырья.	138	Ознакомление с организацией работы на предприятии или в структурном подразделении. Изучение оборудования предприятия.	59	Опрос, зачет
3	Отчетный	Сдача зачета	-	Подготовка к зачету	9	зачет
Итого			144		72	зачет
<b>Всего</b>			<b>216</b>			

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

При прохождении практики 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 современного оборудования, организации производства;
- методы исследования пищевых продуктов.

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;
- успешное прохождение промежуточной аттестации по итогам практики.

### 6. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся на учебной 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 с технологическим оборудованием в организации; ознакомление с основной и дополнительной литературой, необходимой для прохождения практики.
- успешное прохождение промежуточной аттестации по итогам практики.

## 7. Текущий контроль и формы промежуточной аттестации по результатам освоения учебной практики

При прохождении практики со студентами в течение семестра проводятся занятия. Зачет определяется как сумма баллов по результатам всех запланированных учебных мероприятий (таблица 4).

Таблица 4 – Рейтинг-план

Календарный модуль 1			Итого баллов
Баллы по видам работ			
Посещение практики	Опрос	Зачет	
0-24	0-36	0-40	0-100
0-24	0-36	0-40	0-100

*Студенты, не набравшие 60 баллов в течение семестра по практике, сдают зачет.*

**Текущая аттестация** студентов производится в дискретные временные интервалы преподавателем, ведущим занятия по практике в следующих формах:

- опрос;
- отдельно оцениваются личностные качества студента (аккуратность, исполнительность, инициативность)

**Промежуточный контроль** знаний студентов предусмотрен в форме устного зачета с использованием метода сократического диалога. Вопросы и критерии оценивания знаний к зачету 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 учебной практики

### 8.1. Основные источники

1. Кошевой, Е.П. Технологическое оборудование пищевых производств. Расчетный практикум: учебное пособие для вузов / Е.П. Кошевой. — 2-е изд., испр. и доп. - Москва: Издательство Юрайт, 2023. – 203 с.
2. Курочкин, А.А. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства в 2 ч. Часть 1: учебник и практикум для вузов / А.А. Курочкин. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва: Издательство Юрайт, 2023. – 249 с.
3. Курочкин, А.А. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства. В 2 ч. Часть 2: учебник и практикум для вузов / А.А. Курочкин. - 2-е изд., перераб. и доп.- Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 255 с.
4. Астахов, Д.А. Технологическое оборудование: учебное пособие для вузов / Д.А. Астахов. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 497 с.
5. Оборудование пищевых и перерабатывающих производств: учебное пособие / О. Б. Поробова, А. Б. Спиридонов, Т.С. Копысова, К.В. Анисимова. — Ижевск: УдГАУ, 2019. - 168 с.
6. Монтаж и техническое обслуживание оборудования пищевых и перерабатывающих производств: методические указания / составитель И. В. Бадретдинова. — Ижевск: УдГАУ, 2021. — 84 с.
7. Бредихин, С. А. Технологическое оборудование рыбоперерабатывающих производств: учебник / С. А. Бредихин, И. Н. Ким, Т. И. Ткаченко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 740 с.
8. Оборудование пищевых и перерабатывающих производств: учебное пособие / О. Б. Поробова, А. Б. Спиридонов, Т. С. Копысова, К. В. Анисимова. — Ижевск: УдГАУ, 2019. — 168 с.
9. Вахитов, М. Р. Оборудование производства хлебобулочных и макаронных изделий: учебно-методическое пособие / М. Р. Вахитов, В. В. Харьков. — Казань: КНИТУ, 2020. — 84 с.
10. Соболев, И. В. Технологическое оборудование пищевых производств: учебник / И. В. Соболев, А. А. Варивода, Т. В. Щеколдина. — Краснодар: КубГАУ, 2019. — 251 с.



## 8.2. Дополнительные источники

1. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств [Текст]: учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению подготовки дипломированных специалистов 260200 "Производство продуктов питания из растительного сырья" и 260600 "Пищевая инженерия" / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. - Санкт-Петербург: ГИОРД, 2007. -411 с.
2. Курочкин, А. А. Технологическое оборудование пищевых производств: учебное пособие / А. А. Курочкин, Г. В. Шабурова. — Пенза: ПензГТУ, 2015. — 440 с.
3. Малые предприятия для производства сахарных и мучных кондитерских изделий. Калачев М. В. - М. - ДеЛипринт, 2009 (Вологда). - 334 с
4. Машины и аппараты пищевых производств / Под ред. В.А. Панфилова. – М.: Высшая школа. - 2001. Книги 1 и 2. – 1312 с.
5. Номенклатура и условные обозначения. Оборудование хлебопекарного производства. Типсина Н.Н., Селезнева Г.К. Красноярск.: КрасГАУ, 2010-62.
6. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле [учебник для образовательных учреждений начального профессионального образования] / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. - М.: Академия, 2007. – 234 с.
7. 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.
8. Техника пищевых производств малых предприятий / Под ред. Под ред. В.А. Панфилова. М.-КолосС. -2007. -696с.
9. Технологическое оборудование кондитерского производства. Драгилев А.И., Хамидулин Ф.М – Спб.: Троицкий мост, 2011. – 360 с.
10. Технологическое оборудование хлебопекарное и макаронное, кондитерское. - Драчев А.И., Храмеенков В.М., Чернов М.Е. М.: Академик 2004-432с.
11. Технологическое проектирование производства спиртных напитков: учебное пособие / И. В. Новикова, Г. В. Агафонов, А. Н. Яковлев, А. Е. Чусова. — Санкт-Петербург: Лань.

## 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. 500-999 Node 1 year Educational renewal License - Лицензия 1B08-230201-012433-600-1212 с 01.02.2023 до 09.02.2024 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 учебной 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 (3-03), оснащена спецоборудованием как для проведения практики (средства мультимедиа.), так и для проведения самостоятельной работы (стендами, макетами, информационно-измерительными системами, приборами, оборудованием, образцами).

Для проведения занятий по учебной практике имеется специализированная лаборатория

(ауд. 3-06). В данной лаборатории имеется следующее оборудование: мультимедийная установка; Установки для качественного и количественного анализа химического состава пищевых продуктов, набор химической посуды; Приборы и оборудование: Микроскоп Микмед 5, Микроскоп Биолам, Мешалка магнитная US-1500А, Прибор Сокслета 00КШ 29/32, Прибор для определения эфирных масел, Центрифуга; Колориметр Биолам, Эл.плита Мечта15-М новый диз.; Ионномер; Весы электронные аналитические лабораторные; Аквадистилятор ДЭ-4 ТЗМОИ; Холодильник Бирюса 132R; Лабораторная хим. Посуда. Наглядные пособия

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.

## ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии

**Программу разработали:**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

(подпись)

**РЕЦЕНЗИЯ**  
**на программу учебной практики**  
**«ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ»**

Практика является обязательной частью учебного плана Блока 2 «Практики» подготовки студентов по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность (профиль) «Техническое обеспечение технологий перерабатывающих производств». Практика реализуется в институте пищевых производств кафедрой Технология, оборудование бродильных и пищевых производств.

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

Практика охватывает круг вопросов, связанных с общим представлением о будущей профессиональной деятельности.

В ОПОП определено место практики, 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 практики 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.