

**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Департамент научно-технологической политики и образования
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
Красноярский государственный аграрный университет**

**Институт пищевых производств
Кафедра «Товароведение и управление качеством продукции АПК»**

СОГЛАСОВАНО:
Директор ИПП Чаплыгина И.А.
21 марта 2025 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Ректор Пыжикова Н.И.
21 марта 2025 г.
ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
УСИЛЕННОЙ КВАЛИФИЦИРОВАННОЙ
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ВЫДАННОЙ: ФГБОУ ВО КРАСНОЯРСКИЙ ГАУ
ВЛАДЕЛЕЦ: РЕКТОР ПЫЖИКОВА Н.И.
ДЕЙСТВИЕ: 15.05.2025 - 08.08.2026



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ**

ФГОС ВО

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

направленность (профиль): **Управление качеством и безопасностью продуктов питания**

Курс 2

Семестры 4

Форма обучения очная

Квалификация выпускника бакалавр

Красноярск, 2025 г.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО и с учетом рекомендаций ОПОП ВО по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», направленность (профиль) Управление качеством и безопасностью продуктов питания, профессиональных стандартов:

22.001 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства; 40.062 Специалист по качеству.

Разработчики: Матюшев Василий Викторович, докт. техн. наук, профессор,

Чаплыгина Ирина Александровна, канд. биол. наук, доцент,

Плеханова Людмила Васильевна, канд. с-х. наук.

Заведующий выпускающей кафедрой ТУКП АПК Матюшев В.В., докт.техн.наук, профессор
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«17» марта 2025 г

Программа одобрена на Методической комиссии института пищевых производств протокол № 7
«21» 03 2025 г.

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

«21» марта 2025 г

СОДЕРЖАНИЕ

Аннотация	4
1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ. КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ	4
2. МЕСТО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП БАКАЛАВРИАТА	6
3. ФОРМЫ, МЕСТО И ВРЕМЯ 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 ИТОГАМ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ)	8
8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ.....	8
8.1 ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА.....	8
8.2 ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА.....	8
8.3 ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ	9
9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ.....	9

Аннотация

Учебная практика (технологическая) является частью блока «Практика» подготовки студентов по направлению 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», направленность (профиль) «Управление качеством и безопасностью продуктов питания». Практика реализуется в институте пищевых производств кафедрой «Товароведение и управление качеством продукции АПК».

Учебная практика (технологическая) нацелена на формирование общепрофессиональных (ОПК-1; ОПК-2; ОПК-4; ОПК-5; ПК-2; ПК-3) компетенций выпускника.

Учебная практика (технологическая) охватывает вопросы организации научно-исследовательской работы, сбора и первичной статистической обработки экспериментальных данных.

Проведение практики предусматривает следующие формы организации учебного процесса: (экскурсии, практические занятия, самостоятельная работа студента, консультации).

Способы проведения ознакомительной практики: стационарная и выездная.

Программой технологической практики предусмотрены следующие виды контроля: текущий в форме отчетов о проделанной работе и промежуточный в форме зачета.

Общая трудоемкость освоения ознакомительной практики составляет 3 зачетных единиц, 108 часов (2 недели), в том числе 72 часа контактной работы и 36 часов самостоятельной работы.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ. КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ

Программа разработана для проведения Учебная практика (технологическая) бакалавров по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», направленность (профиль) «Управление качеством и безопасностью продуктов питания» после окончания аудиторных занятий во 2 семестре.

Цель данного вида практики: закрепление и углубление теоретической подготовки обучающихся и приобретение ими первичных практических умений, навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности.

Задачи:

- ознакомится с основами работы с научно-технической литературой, планированием экспериментальных исследований;
- ознакомится с основами методики отбора, фиксации и транспортирования проб сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений;
- ознакомиться с основами математического анализа и первичной статистической обработки результатов эксперимента;
- знакомство с аналитическим оборудованием, используемым для анализа качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений.

В результате прохождения данной практики обучающийся должен приобрести следующие практические навыки и умения (таблица 1).

Таблица 1

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции (по реализуемой дисциплине)	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ОПК-1 Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий	ИД-1опк-1 Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции ИД-2опк-1 Демонстрирует знание основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции ИД-3опк-1 Применяет информационно-коммуникационные технологии в решении типо-	Знать: основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий Уметь: решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий

	вых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Владеть: основными законами естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
ОПК-2 Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности	<p>ИД-1ОПК-2 Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства</p> <p>ИД-2ОПК-2 Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности в области сельского хозяйства</p> <p>ИД-3ОПК-2 Соблюдает требования природоохранного законодательства Российской Федерации для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства</p> <p>ИД-4ОПК-2 Оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства.</p> <p>ИД-5ОПК-2 Ведет учетно-отчетную документацию по производству растениеводческой продукции, в том числе в электронном виде</p>	<p>Знать: нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства</p> <p>Уметь: использовать и применять актуальную нормативную документацию в области соответствия качества поступающих в организацию сырья, материалов, полуфабрикатов стандартам, техническим условиям</p> <p>Владеть: знаниями нормативных документов по вопросам производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства</p>
ОПК-4 Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	<p>ИД-1ОПК-4 Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции</p> <p>ИД-2ОПК-4 Использует справочные материалы для разработки производства и переработки сельскохозяйственной продукции</p> <p>ИД-3ОПК-4 Обосновывает элементы системы технологии в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства</p>	<p>Знать: основные правила работы с научной и научно-технической литературой</p> <p>Уметь: проводить экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции</p> <p>Владеть: навыками проведения экспериментальных исследований в профессиональной деятельности;</p>
ОПК-5 Готов к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	<p>ИД-1ОПК-5 Проводит экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции</p> <p>ИД-2ОПК-5 Под руководством специалиста более высокой квалификации участвует в проведении экспериментальных исследований в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства</p> <p>ИД-3ОПК-5 Использует классические и современные методы исследования в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства</p>	<p>Знать: основные виды оборудования используемого для анализа качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений</p> <p>Уметь: осуществлять поиск информации в научных и электронных библиотеках</p> <p>Владеть: методами контроля качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки</p>
ПК-2 Способен реализовывать технологии производства, хранения и переработки продукции сельского хозяйства	<p>ИД-1ПК-2 Использует нормативную и техническую документацию, регламенты, нормы и правила в производственном процессе;</p> <p>ИД-2ПК-2 Организовывает входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению его эффективности;</p> <p>ИД-3ПК-2 Обосновывает нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции;</p> <p>ИД-4ПК-2 Владеет методами контроля режимов хранения и определения качества сельскохозяйственной продукции</p>	<p>Знать: основные правила и приемы отбора, фиксации и транспортирования проб сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений</p> <p>Уметь: применять измерительное оборудование, необходимое для проведения измерений</p> <p>Владеть: методами описания проб</p>
ПК-3 Способен осуществлять контроль качества и	ИД-1ПК-3 Применяет знания о требованиях к качеству и безопасности в соответствии с нормативной	Знать: основы планирования эксперимента

безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	<p>документацией.</p> <p>ИД-2пк-з Осуществляет контроль показателей качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки</p> <p>ИД-3пк-з Владеет навыками проведения лабораторных испытаний сельскохозяйственного сырья пищевой продукции</p>	<p>Уметь: проводить экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции</p> <p>Владеть: навыками отбора, фиксации и транспортирования проб сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений</p>
--	---	--

2. МЕСТО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП БАКАЛАВРИАТА

Учебная практика (технологическая) включена в ОПОП, в обязательную часть Блока 2 Практика направления подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», направленность (профиль) «Управление качеством и безопасностью продуктов питания» и представляет собой вид учебных занятий, ориентированных на профессиональные виды деятельности, а именно научно-исследовательские.

Учебная практика проводится после 4 семестра 2 недели - 108 часов. Содержание программы практики основывается на знаниях, умениях и навыках, полученных студентами при освоении дисциплин: «Цифровые технологии в пищевых производствах», «Процессы и аппараты пищевых производств», «Технологии производства продукции животноводства», «Технологии производства продукции растениеводства».

Учебная практика (технологическая) необходима для успешного освоения дисциплин: «Безопасность жизнедеятельности», «Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции», «Органолептический и физико-химический анализ продовольственного сырья и продуктов питания», а также производственной (технологической) практики.

3. ФОРМЫ, МЕСТО И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Учебная практика (технологическая) представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся, проводимых посредством экскурсий в научно-исследовательские лаборатории; выполнения сбора образцов сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, проведение подготовки проб для анализа, первичной статистической обработки собранной аналитической информации.

Технологическая практика проводится в структурных подразделениях Университета и на предприятиях, и организациях, осуществляющих научно-исследовательскую работу, анализ качества сырья и готовой продукции. Базы практики для студентов соответствуют профилю подготовки бакалавра. Способы проведения технологической практики: стационарная и выездная.

Сроки проведения практики устанавливаются с учетом теоретической подготовленности студентов, в соответствии с учебным планом направления и графиком учебного процесса. Продолжительность ознакомительной практики (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) – 2 недели. Время проведения: после окончания аудиторных занятий в 4 семестре.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Общая трудоёмкость практики составляет 3 зачетных единиц (108 часов) – 2 недели, их распределение по видам работ представлено в таблице 2.

Распределение трудоемкости практики по видам работ по семестрам

Таблица 2

Вид учебной работы	Трудоемкость		
	Зач. ед.	Час.	по семестрам
№ 2 / 4			
Общая трудоемкость дисциплины по учебному плану	3,0	108	108
Контактная работа	2,0	72	72

Вид учебной работы	Трудоемкость		
	Зач. ед.	Час.	по семестрам
			№ 2 / 4
другие виды работ		72	72
Самостоятельная работа (СРС), в том числе:	1,0	36	36
самоподготовка к текущему контролю знаний		27	27
подготовка к зачету		9	9
Вид контроля:			зачет

Содержание этапов практики отражено в таблице 3.

Таблица 3

Структура и содержание учебной практики

№	Раздел (этапы) практики	Виды работ на практике	Кол-во часов		Формы контроля
			ПЗ	СРС	
1	Организационный	Инструктаж по технике безопасности, вводный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте, ознакомление с санитарными требованиями к личной гигиене.	6	4	регистрация в журнале по ТБ
2	Учебно-ознакомительный	Экскурсии на предприятия по производству и (или) переработки с/х продукции, в научно-исследовательские лаборатории	32	12	опрос
3	Практическая работа	Отбор проб растительного сырья, пищевой продукции, выполнение опытов на определение качества с/х продукции	34	11	опрос
4	Заключительный	Подготовка к зачету	-	9	зачёт
Итого			72	36	
Всего				108	зачёт

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 оборудования, организации производства;
- методы исследования пищевых продуктов.

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 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 ИТОГАМ 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 ПРАКТИКИ

8.1 Основная литература

1. Харченко, Н.М. Статистика: учебник / Н. М. Харченко. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: Дашков и К, 2011. - 366, с.
2. Потехин, А.А. Технология хранения и переработки продукции растениеводства: вредители зерна и продуктов его переработки при хранении (Насекомые. Клещи. Грызуны.) : учебное пособие : [для подготовки бакалавров по направлению 35.03.04] / А. А. Потехин, С. В. Сергоманов, Н. А. Мистратова ; Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск : КрасГАУ, 2017. - 150 с.
3. Владимцева, Т.М. Технология рыбы и рыбных продуктов: [учебное пособие для студентов по направлениям 36.03.02 "Зоотехния", 35.03.07 "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции"] / Т. М. Владимцева ; М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск: КрасГАУ, 2017. - 327 с.
4. Кавецкий, Г.Д. Процессы и аппараты пищевой технологии: учебник / Г. Д. Кавецкий, В. П. Касьяненко. - 3-е изд., перераб. и доп. - М.: КолосС, 2008. - 591.
5. Микробиологический анализ мяса, мяса птицы и яйцепродуктов: перевод с английского языка / [авт.-сост. Джейф Мид] ; под ред. Джейффа К. Мида. - СПб.: Профессия, 2008. - 383 с.
6. Современные упаковочные материалы и тара: учебное пособие по направлению подготовки 19.04.03 "Продукты питания животного происхождения", 19.04.02 "Продукты питания из растительного сырья" / А. И. Машанов [и др.]. - Красноярск: КрасГАУ, 2019 . - 167 с.
7. Шкляр М.Ф. Основы научных исследований : учебное пособие / М. Ф. Шкляр. - 5-е издание. - Москва : Дашков и К°, 2014. - 243 с.
8. Кирюшин, Б.Д. Основы научных исследований в агрономии : учебник / Б. Д. Кирюшин, Р. Р. Усманов, И. П. Васильев. - М. : КолосС, 2009. - 397, [1] с.

8.2 Дополнительная литература

1. Алексеев, Г.В. Математические методы в пищевой инженерии [Текст] : [учебное пособие для студентов по специальностям "Пищевая инженерия" и "Машины и аппараты пищевой промышленности"] / Г. В. Алексеев, Б. А. Вороненко, Н. И. Лукин. - Санкт-Петербург : Лань, 2012. - 169 с.
2. Кожухов, В.А. Имитационное моделирование энергосберегающих режимов выращивания овощей в теплице / В. А. Кожухов, А. Ф. Семенов, Н. В. Цугленок ; Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск: КрасГАУ, 2015. - 134 с.
3. Коюпченко, И.Н. Эконометрика в примерах и задачах: учеб. пособ.. / И.Н. Коюпченко, В.В. Шишов, Н.А. Петрова и др.; Краснояр. гос. торг.-экон. ин-т. – Красноярск, 2010 – 96с.
4. Лакин Г.Ф. Биометрия. / Лакин Г.Ф.// Учебное пособие для биол.спец. вузов – 4-ое издание, перераб. и дополн. М., Высшая школа, 1990. 352 с.
5. Лычкина, Н.Н. Имитационное моделирование экономических процессов [Текст] : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки 080101 "Прикладная информатика в управлении" / Н. Н. Лычкина. - Москва : Инфра-М, 2015. - 252 с.
6. Плохинский, Н. А. Биометрия / Н. А. Плохинский - М.: Изд-во МГУ, 1970. - 367 с.
7. Современные проблемы науки и производства в агрономии : учебник для студентов аграрных вузов, обучающихся по направлению 110300 "Агрономия" / Л. В. Бобрович [и др.] ; под ред. А. И. Завражнова. - Санкт-Петербург [и др.] : Лань, 2013. - 495 с.
8. Сухарев, А.Г. Методы оптимизации [Текст]: учебник и практикум для бакалавриата и магистратуры / А. Г. Сухарев, А. В. Тимохов, В. В. Федоров ; Моск. гос. ун-т им. М. В. Ломоносова. - 3-е изд., испр. и доп. - Москва : Юрайт, 2015. - 367 с.
9. Хижняк, С.В. Методы статистической обработки. Ч.3: Обработка данных с использованием современных программных средств. Учеб.-метод. пособ. / С.В.Хижняк, Е.Я.Мучкина, - Красноярск: Краснояр. гос. аграр. ун-т., 2004. – 53 с.
10. Чаплыгина, И.А. Товароведение и экспертиза однородных групп продовольственных товаров: метод. указания для выполнения курсовой работы [Электронный ресурс] / И.А. Чаплыгина, В.В. Матюшев, Н.О. Васильева; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2016. – 31 с.

8.3 ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

1. Microsoft Windows Server CAL 2008 Russian Academic OPEN
2. Office 2007 Russian OpenLicensePack
3. Справочная правовая система «Консультант+»
4. Справочная правовая система «Гарант» - Учебная лицензия
5. Moodle 3.5.6a

9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

Для обеспечения прохождения практики на кафедре имеется следующий комплект материалов: программа, фонд оценочных средств, график самостоятельной работы студентов; информационные стенды, раздаточный материал (схемы, таблицы, иллюстрации, тексты ГОСТов, законов, ТР, монографий, статьи, тезисы). Техническое обеспечение дисциплины связано с использованием аудиторий (1-3, 1-4, 1-7, ул. Чернышева 19), оборудованных мультимедийными проекторами с экраном для презентаций, возможностью работы студентов в компьютерных классах, имеющих доступ к сети интернет и локальной сети университета, наличием аналитического оборудования.

РЕЦЕНЗИЯ
на программу учебной практики
Учебная практика (технологическая)

Программа составлена на основании ФГОС ВО по направлению подготовки магистров 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность (профиль) «Управление качеством и безопасностью продуктов питания».

Учебная практика (технологическая) является типом учебной практики студентов по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность (профиль) «Управление качеством и безопасностью продуктов питания». Программа содержит все необходимые разделы. Практика реализуется в институте пищевых производств кафедрой Товароведение и управление качеством продукции АПК.

В программе определены цели и задачи практики. Даны характеристика структуры и содержания практики, предложены формы, место и время проведения преддипломной практики.

Содержание заданий обеспечивает возможность приобретения теоретических и практических знаний в области профессиональной деятельности по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность (профиль) «Управление качеством и безопасностью продуктов питания». Содержание практики соответствует требованиям стандарта и рынка труда.

Материально-техническое и методическое обеспечение свидетельствует о возможности достижения необходимого базового уровня подготовки студентов обучающихся по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность (профиль) «Управление качеством и безопасностью продуктов питания».

Считаю, что данная программа может быть использована для организации преддипломной практики при подготовке студентов обучающихся по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность (профиль) «Управление качеством и безопасностью продуктов питания».

Рецензент

Директор ООО «Агрофермер»

В.А.Забабурин

