

Документ подписан Митинским Сергеем Григорьевичем
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 30.03.2026 12:23:30
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2372f735a12



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Саратовский государственный университет генетики,
биотехнологии и инженерии
имени Н.И. Вавилова.»

СОГЛАСОВАНО

Заведующий кафедрой

/Г.Е. Рысмухамбетова/

« 17 » декабря 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор института

/Н.В. Коник/

« 17 » декабря 2024 г.

ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Вид практики

Наименование практики

Направление подготовки

Направленность

(профиль)

Квалификация

выпускника

Нормативный срок

обучения

Форма обучения

Форма реализации

Общая трудоемкость
практики, ЗЕТ

Количество недель,

отводимых на практику

Форма итогового контроля

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ

Технологическая

**19.04.02 Продукты питания из растительного
сырья**

Технологии масложировой продукции

Магистр

2 года

Очная

Сетевая

6

4

зачет

Разработчик(и): доцент, Белова М.В.

(подпись)

Саратов 2024

1. Цель практики

Целью производственной практики «Технологическая практика» являются закрепление и углубление обучающимися полученных теоретических знаний и практических навыков; приобретение опыта решения практических профессиональных задач, получение опыта работы в составе производственного коллектива; приобретение практических навыков самостоятельной профессиональной деятельности в выполнении технологических операций производства масложировой продукции.

2. Задачи практики

Задачами технологической практики являются:

- актуализация теоретических знаний в реальных условиях производства;
- формирования умений и приобретение практических навыков производства качественной продукции на основе современных технологий;
- формирование и умений и приобретение навыков эффективной переработки продукции растениеводства в готовую продукцию;
- формирование навыков организации технологического процесса для получения продукции с заданными свойствами; разработки новых жировых продуктов и масел и оформления на них сопроводительную документацию;
- создание новых видов продукции в условиях конкретного производства;
- формирование навыков внедрения систем качества продукции в производство, оценки ситуации и выявления факторов, влияющих на эффективность их внедрения; определения необходимой системы качества для конкретного производства методами анализа и оценки результативности системы обеспечения безопасности предприятия питания;
- формирование навыков анализа и систематизации информации;
- формирование навыков организации совместной работы в команде для достижения поставленной цели;
- формирование навыков ведения работ с соблюдением правил техники безопасности и пожарной безопасности;
- формирование профессионального интереса, чувства ответственности и уважения к выбранной профессии;
- сбор и анализ материалов для выполнения выпускной квалификационной работы.

3. Место практики в структуре ОПОП ВО

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья направленность (профиль) подготовки Технологии масложировой продукции производственная «Технологическая практика» относится к к части, формируемой участниками образовательных отношений, Блока 2 «Практики».

Обучающийся, начинающий прохождение производственной (технологической (проектно-технологической) практики, должен обладать следующими знаниями, умениями и готовностями, приобретенными в результате освоения предше-

ствующих частей ООП, дисциплин: Современные биоресурсы, применяемые в масложировой индустрии; Высокотехнологичное оборудование для масложировой индустрии; Биоконверсия растительного сырья; Микроингредиенты для производства масложировой продукции; Методы идентификации и экспертизы масложировой продукции; Современные методы исследования свойств сырья растительного происхождения и продукции масложировых предприятий

Для качественного прохождения технологической практики обучающийся должен:

- **знать:** принципы ведения и управления технологическими процессами на предприятии; эксплуатации механизированных и автоматизированных технологических потоков; технологические процессы производства масложировой продукции; новую информацию в области развития рынка масложировой продукции; отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания из растительного сырья с заданными свойствами и составом; нормативную документацию на новые виды продукции из растительного сырья; системы обеспечения качества и безопасности продукции; системы, обеспечивающие качество и безопасность продукции из растительного сырья;

- **уметь:** анализировать производственно-технические и экономические показатели производства, регулировать технологические процессы; использовать различные технологии для решения научно-исследовательских задач приобретать новые знания, использовать современные научные технологии, использовать их в своей деятельности, анализировать потребительские свойства продуктов питания из растительного сырья; оформлять технико-технологические документы на создаваемую продукцию, проводить оценку маркетинговой среды, спроса, предложения; оценивать возможности конкретного производства применять системы качества и безопасности продукции, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами, анализировать риски, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем; оценивать эффективность функционирования системы обеспечения безопасности предприятия питания; находить источники информации по использованию современных методов, средств обеспечения безопасности на предприятии.

- **владеть:** навыком сбора и обработки информации по тематике профессиональной деятельности; навыком обработки и представления (путем визуализации) результатов собранной информации; навыком пользования программными продуктами и выполнения поиска информации в среде Интернет, баз данных и ЭБС; навыком выполнения обработки и представления результатов проведенных теоретических и экспериментальных исследований; навыками экономической оценки производственной деятельности предприятий масложировой отрасли; навыком использования электронного информационно-образовательного ресурса для профессиональной деятельности; навыком выполнения анализа и моделирования экономических задач и процессов; приемами обеспечения информационной безопасности в процессе использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.

Знания и умения, а также опыт деятельности, приобретаемые студентами при прохождении производственной (Технологической) практики, будут использоваться ими в ходе последующего освоения дисциплин образовательной программы по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья направленность (профиль) подготовки Технологии масложировой продукции производственная (уровень высшего образования магистратура): Современные приоритеты развития технологии жиров, эфирных масел; Инновации в сфере технологии переработки эфиромасличного и масличного сырья; Безотходные технологии масложирового производства; Инновационные технологии и процессы для производства высококачественных растительных масел; Особенности переработки эфиромасличного сырья в различных регионах мира; Интенсивные гибриды и технологии производства масличного сырья; Технология переработки эфиромасличных культур; Энергосберегающее оборудование масложировых предприятий; Производственная практика: НИР, Преддипломная практика, написания выпускной квалификационной работы и осуществления дальнейшей профессиональной деятельности.

4. Способы и формы проведения практики

Форма проведения производственной практики – дискретная; способы проведения практики – стационарная, выездная.

5. Место и время проведения практики

Производственная (технологическая) практика проходит в самостоятельно выбранной обучающимся организации, либо организации, предоставляемой обучающемуся от университета, по его собственному желанию, оформленному в виде заявления, из имеющихся баз практики. Производственная (Технологическая) практика проводится в технологических службах и лабораториях предприятий и организаций разных форм собственности и различных организационно-правовых форм.

Производственная (технологическая) практика, предусмотренная ФГОС ВО и организуемая на базе сторонних организаций, осуществляется на основе договоров между Университетом и соответствующими предприятиями, организациями и учреждениями. В договоре университет и предприятие (организация и учреждение) оговаривают все вопросы, касающиеся проведения практики, в том числе и по назначению двух руководителей практики: от Университета и предприятия или организации, или учреждения.

Местами проведения производственной практики являются предприятия масложировой отрасли, предприятия пищевой промышленности, лаборатории кафедры «Технологии продуктов питания», структурные подразделения ФГБОУ ВО Вавиловский университет.

Производственная практика «Технологическая практика» может проводиться на следующих предприятиях (на усмотрение руководителя практики и по согласованию с руководителем предприятия):

- ГК «РУСАГРО»:«РУСАГРО-САРАТОВ», г. Саратов. - ООО "РУСАГРО-АТКАРСК», г. Аткарск; - ООО "РУСАГРО-БАЛАКОВО», г. Балаково;
- ООО "Промпереработка", Саратовская область, Энгельсский район, с. Березовка;
- ООО "Союз-Агро", г. Энгельс;
- ООО «Товарное хозяйство», г. Маркс;
- ООО "Мастерская бизнеса", Саратовская обл, Энгельсский р-н, поселок Новопушкинское,
- ИП Гарсия Виктор Габриелович, Саратовская область, рп. Татищево;
- ООО "АГРООЙЛ", Саратовская область, р-н Энгельсский, рп. Приволжский;
- фермерское хозяйство, Саратовская область, Петровский район д. Гудошниково, Саратовской области.

Производственная практика «Технологическая практика» проводится во 2 семестре (43-46 недели) – 4 недели, всего 216 академических часов, не более 6 часов в день.

Во время прохождения производственной практики «Технологическая практика» обучающиеся привлекаются для выполнения работ, предусматривающих проведение обязательных медицинских осмотров (обследований). Наличие медицинской книжки является обязательным условием для допуска, обучающегося к прохождению производственной практики на предприятиях масложировой отрасли.

6. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики

В результате прохождения производственной практики «Технологическая практика» обучающиеся, формируют следующие компетенции:

- «Способен свободно владеть фундаментальными разделами техники и технологии производства продуктов питания из растительного сырья, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в отрасли» (ПК-3);

- «способен использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности» (ПК-4);

- «Способен разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышение производительности труда» (ПК-5);

- «Способностью использовать глубокие специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, на основе моделирования биокаталитических, химических, биохимических, физико-химических, микробиологических, биотехнологических» (ПК-6).

- «Способен к практическому использованию углубленных знаний в области управления процессом производства продуктов питания из растительного сырья» (ПК-8).

Производственная практика «Технологическая практика» направлена на формирование профессиональных компетенций представленных в табл. 1:

Таблица 1 - Требования к результатам освоения практики

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Индикаторы достижения компетенций	В результате прохождения практики обучающиеся должны приобрести:	
				умения	практические навыки
1	2	3	4	5	6
1	ПК-3	способен свободно владеть фундаментальными разделами техники и технологии производства продуктов питания из растительного сырья, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в отрасли	ПК-3.2 - оценивает ресурсный потенциал растительного сырья на основе принципов рационального питания для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в отрасли	изучать и оценивать ресурсный потенциал растительного сырья на основе принципов рационального питания для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в отрасли	использовать фундаментальные разделы техники и технологии производства продуктов питания из растительного сырья, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в отрасли
2	ПК-4 -	способен использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности	ПК-4.1 - использует знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности	использовать новейшие достижения техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности	анализировать и применять достижения техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности
			ПК-4.2 - использует высокотехнологичное оборудование для инновационных способов переработки растительного сырья, вторичного сырья пищевых отраслей, современные упаковочные материалы, соответствующие уровню международных стандартов в своей производственно-технологической деятельности	использовать высокотехнологичное оборудование для инновационных способов переработки растительного сырья, вторичного сырья пищевых отраслей, современные упаковочные материалы, соответствующие уровню международных стандартов в своей производственно-технологической деятельности	Применения высокотехнологичное оборудование для инновационных способов переработки растительного сырья в производственно-технологической деятельности

3	ПК-5	способен разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышение производительности труда	ПК-5.1 - предлагает ресурсосберегающие технологии производства продуктов из растительного сырья для рынка масложировой продукции	разрабатывать ресурсосберегающие технологии производства продуктов из растительного сырья для рынка масложировой продукции	внедрения ресурсосберегающих технологий производства продукции из растительного сырья для повышения эффективности технологического процесса производства, снижения трудоемкости производства продукции, сокращения расходов сырья, материалов, энергоресурсов и повышения производительности труда
			ПК-5.2 - разрабатывает предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышение производительности труда	осуществлять разработку предложений по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышение производительности труда	разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса производства продуктов из растительного сырья для рынка масложировой продукции
4	ПК-6	способен обеспечить реализацию технологического процесса на основе технического регламента, организовать эффективную систему контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на основе стандартных и сертификационных испытаний	ПК-6.1 - обеспечивает реализацию технологического процесса на основе технического регламента	проведение стандартных и сертификационных испытаний сырья, полуфабрикатов и готовой продукции согласно нормативным и техническим документам, регламентирующим получение безопасной продукции.	реализации технологического процесса на основе технического регламента, организации эффективной системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на основе стандартных и сертификационных испытаний
5	ПК-8	способен к практическому использованию углубленных знаний в области управления процессом производства продуктов питания из растительного сырья	ПК-8.2 Разрабатывает эффективную стратегию и формирует политику предприятия на основе долгосрочных планов и экономических задач	способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия на основе долгосрочных планов и экономических задач	разрабатывает проектные предложения, бизнес-планы и технико-экономические обоснования реализации проектов нового строительства, реконструкции или модернизации производства продуктов питания из растительного сырья

7. Структура и содержание практики

Общая трудоемкость практики – 6 зачетных единиц, 216 академических часов, продолжительность – 4 недели. Проводится во 2 семестре – 4 недели, всего 216 академических часов.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Продолжительность делов (этапов) практики	Форма текущего контроля
1	2	3	4
2 семестр			
1	<p>Подготовительный. Участие в общем организационном собрании (знакомство с целями, задачами и программой практики; Первичный инструктаж по охране труда и пожарной безопасности; ознакомление с правилами оформления и ведения дневника практики; ознакомление с правилами составления отчета по практике); составление совместного рабочего графика (плана) прохождения практики, получение индивидуального задания на практику. Вводное практическое занятие.</p> <p>Ознакомительные лекции по практике, инструктаж по технике безопасности, вводный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка на месте прохождения практики. Ознакомление с санитарными требованиями. Ознакомление с предприятием. Консультация с руководителем практики от организации, составление рабочего графика (плана) прохождения практики, получение индивидуального задания на практику.</p>	6 часов	Инструктаж/ Собеседование
2	<p>Производственный.</p> <p>Изучение организации работы предприятия, обеспечение его сырьем, продукцией и другим материально – техническим обеспечением. Ознакомление с ассортиментом и технологиями структурных подразделений предприятия.</p> <p>Изучение требований к условиям и срокам хранения продукции, проведение контроля качества. Изучение технологических операций и работы на современном оборудовании.; выполнение технологических операций и работы на современном технологическом оборудовании. Изучение основных экономических показателей работы предприятия Вопросы безопасности жизнедеятельности и охраны окружающей среды</p>	162 часа	Отчет по практике/ Индивидуальное задание
3	<p>Аналитический. Сбор, обработка и анализ полученных данных. Подготовка отчетной документации по итогам практики: обобщение и анализ полученных данных; формулирование выводов; оформление и заверение документов по практике (отчета, дневника), в том числе отзыва-характеристики на обучающегося со стороны предприятия</p>	30 часов	Отчет по практике/ Индивидуальное задание/ Собеседование
4	<p>Заключительный. Систематизация фактического материала, подготовка и защита отчета.</p>	17,9 часа	Дневник по практике, отчет по практике, индивидуальное задание, собеседование.
5	Промежуточная аттестация	0,1 часа	Зачет
	Итого	216	Дифф. зачет

8. Формы отчетности по практике

Формами отчетности по производственной практике «Технологическая практика» является дневник практики, отчет по практике, отзыв-характеристика, собеседование.

Требования к структуре и содержанию дневника и отчета по практике представлены в методических указаниях: Методические указания для проведения производственной практики «Технологическая практика» для обучающихся по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья», направленность (профиль) подготовки «Технологии масложировой продукции»/Сост. Белова М.В./ – Саратов: ФГБОУ ВО Вавиловский университет.

По результатам проведения практики с обучающимся проводится собеседование по результатам выполнения индивидуального задания.

Аттестация по практике

Аттестация обучающихся по практике проводится руководителем практики от университета в последний день практики.

Основанием для аттестации обучающегося по практике по профилю профессиональной деятельности является:

- выполнение программы практики в полном объеме;
- наличие дневника по практике, заполненного согласно требованиям;
- наличие отчета по практике, заполненного согласно требованиям;
- наличие отзыва-характеристики;
- положительное собеседование.

Основания для не аттестации по практике:

- невыполнение / выполнение не в полном объеме программы практики;
- отсутствие или подготовка дневника практики не в соответствии с требованиями;
- отсутствие или подготовка отчета по практике не в соответствии с требованиями;
- невыполнение/ выполнение не в полном объеме индивидуального задания практики;
- отсутствие или отрицательная отзыв-характеристика;
- неудовлетворительное собеседование.

9. Оценочные материалы по практике

Оценочные материалы по практике представлены в приложении 1 к рабочей программе по практике производственная практика «Технологическая практика».

10. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

а) основная литература (библиотека Вавиловский университет)

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п. 4, таб. 3)
1.	Масличные культуры и производство растительных масел : учебное пособие/ https://e.lanbook.com/book/234044	С. Алтайулы	Астана : КазАТИУ, 2018.	Подготовка отчетной документации по итогам практики
2.	Введение в профессиональную деятельность (Инженерия техники пищевых технологий) : учебник / [и др.] ; под редакцией В. А. Панфилова. https://e.lanbook.com/book/206720	С. Т. Антипов, А. В. Дранников, В. А. Панфилов	Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 268 с. — ISBN 978-5-8114-3907-2	Подготовка отчетной документации по итогам практики
3.	Производство растительных масел в условиях сельскохозяйственных предприятий малой мощности — 2-е изд., стер.: учебное пособие для вузов / https://e.lanbook.com/book/380747	В. И. Земсков, И. Ю. Александров	Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 252 с. — ISBN 978-5-507-49180-3	Подготовка отчетной документации по итогам практики
4.	Общая технология отрасли. Пищевые системы : учебное пособие https://e.lanbook.com/book/441437	И. Ю. Сергеева, Е. А. Вечтомова, И. В. Долголюк, Е. В. Назимова	Кемерово : КемГУ, 2024. - 177 с. — ISBN 978-5-8353-3291-5.	Подготовка отчетной документации по итогам практики

б) дополнительная литература

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п. 4, таб. 3)
1.	Производство растительных масел: учебное пособие https://e.lanbook.com/book/98071	В. В. Ваншин	Оренбург : ОГУ, 2015. — 243 с. — ISBN 978-5-7410-1384-7	Подготовка отчетной документации по итогам практики
2.	Технология пищевых производств: учебное пособие https://znanium.com/catalog/product/1870477	А. Н. Сапожников, А. А. Дриль, Т. Г. Мартынова	Новосибирск: Изд-во НГТУ, 2020. - 208 с. - ISBN 978-5-7782-4121-3	Подготовка отчетной документации по итогам практики
3.	Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия. Лабораторный практикум : учебное пособие https://e.lanbook.com/book/211835	А. Я. Тамахина, Э. В. Бесланеев	Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 320 с. — ISBN 978-5-8114-1689-9	Подготовка отчетной документации по итогам практики
4.	Технология отрасли (производство растительных масел): учебник https://e.lanbook.com/book/4905	Л. А. Мхитарьянц, Е. П. Корнена, Е. В. Мартовщук, С. К. Мустафаев	Санкт-Петербург : ГИОРД, 2009. — 352 с. — ISBN 978-5-98879-111-9	Подготовка отчетной документации по итогам практики

в) ресурсы информационно-коммуникационной сети «Интернет»

Для освоения дисциплины рекомендуются следующие сайты информационно-коммуникационные сети «Интернет»:

- официальный сайт университета: <https://www.vavilovsar.ru/>
- сайт технической документации: <http://www.tdocs.su/>;
- сайт ГОСТов: <http://standartgost.ru/>;
- сайт нормативной документации Техэксперт: <http://www.cntd.ru/>.

з) периодические издания

Масличные культуры <https://journal-oil-crops.ru/>;

Вестник всероссийского научно-исследовательского института жиров <http://www.vniifats.ru/>;

Масла и жиры <http://www.oilbranch.com/>;

Аграрный научный журнал <http://agrojr.ru/index.php/asj>;

Пищевая технология <https://ivpt.kubstu.ru>.

д) информационные справочные системы и профессиональные базы данных

Для пользования стандартами и нормативными документами рекомендуется применять информационные справочные системы и профессиональные базы данных, доступ к которым организован библиотекой университета через локальную вычислительную сеть.

Для пользования электронными изданиями рекомендуется использовать следующие информационные справочные системы и профессиональные базы данных:

1. Научная библиотека университета <https://www.vavilovsar.ru/biblioteka>

Базы данных содержат сведения о всех видах литературы, поступающей в фонд библиотеки. Более 1400 полнотекстовых документов (учебники, учебные пособия и т.п.) (доступ: с любого компьютера, подключенного к сети Internet).

2. Электронная библиотечная система «Лань» <https://e.lanbook.com>

Электронная библиотека издательства «Лань» - ресурс, включающий в себя как электронные версии книг издательства «Лань», так и коллекции полнотекстовых файлов других российских издательств (доступ: после регистрации с компьютера университета с любого компьютера, подключенного к сети Internet).

3. ЭБС IPR SMART <http://iprbookshop.ru>

ЭБС обеспечивает возможность работы с постоянно пополняемой базой лицензионных изданий (более 40000) по широкому спектру дисциплин - учебные, научные издания и периодика, представленные более 600 федеральными, региональными и вузовскими издательствами, научно-исследовательскими институтами и ведущими авторскими коллективами (доступ: после регистрации с компьютера университета с любого компьютера, подключенного к сети Internet).

4. ЭБС Znanium <https://znanium.ru>

Фонд ЭБС Znanium постоянно пополняется электронными версиями изданий, публикуемых Научно-издательским центром ИНФРА-М, коллекциями книг и журналов других российских издательств, а также произведениями отдельных авторов (доступ: с любого компьютера, подключенного к сети Internet; свободная регистрация).

5. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU <http://elibrary.ru>

Российский информационный портал в области науки, медицины, технологии и образования. На платформе аккумулируются полные тексты и рефераты научных статей и публикаций (доступ: с любого компьютера, подключенного к сети Internet; свободная регистрация).

е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:

К информационным технологиям, используемым при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, относятся:

- персональные компьютеры, посредством которых осуществляется доступ к информационным ресурсам и оформляются результаты самостоятельной работы;

проекторы и экраны для демонстрации слайдов мультимедийных лекций;

- активное использование средств коммуникаций (электронная почта, тематические сообщества в социальных сетях и т.п.);

- программное обеспечение:

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы
1	Все разделы дисциплины	<i>Вспомогательное программное обеспечение:</i> «Р7-Офис» . Предоставление неисключительных прав на программное обеспечение «Р7-Офис». Лицензиат - ООО «Солярис Технолоджис», г. Саратов. Договор № ЦЗ-1К-033 от 21.12.2022 г. Срок действия договора: с 01.01.2023 г. Лицензия на 3 года с правом последующего бессрочного использования, для образовательных учреждений.	Вспомогательная
2	Все разделы дисциплины	<i>Вспомогательное программное обеспечение:</i> Kaspersky Endpoint Security (антивирусное программное обеспечение). Лицензиат - ООО «Солярис Технолоджис», г. Саратов. Сублицензионный договор № 6-1128/2023/КСП- 107 от 11.12.2023 г. Срок действия договора: 01.01.2024- 31.12.2024 г.	Вспомогательная
3	Все разделы дисциплины	<i>Вспомогательное программное обеспечение:</i> Адаптация и сопровождение экземпляров систем КонсультантПлюс: Справочная Правовая Система КонсультантПлюс Исполнитель: ООО «Принцип», г. Саратов. Договор адаптации и сопровождения экземпляров систем КОНСУЛЬТАНТ ПЛЮС № 24-123/223-056 от 01.02.2024 г. Срок действия договора: 01 января - 31 декабря 2024 года.	Вспомогательная

11. Материально-техническое обеспечение практики

Материально-техническое обеспечение производственной практики (технологическая практика) обеспечивается прохождением практики на современных предприятиях масложировой отрасли с полным технологическим циклом производства, имеющих высокий уровень автоматизации производства, работающих по прогрессивным технологиям, использующим рациональные формы организации труда.

Для проведения практики используется материально-техническое обеспечение:

- помещения № С 206, 414 оснащенные аппаратно-программными комплексами с

установленным программным обеспечением. Для демонстрации медиаресурсов имеются проектор, экран, компьютер или ноутбук:

https://vavilovsar.ru/sveden/objects/cabinets/study_rooms.html,

https://vavilovsar.ru/sveden/objects/cabinets/practice_rooms.html .

Помещение для самостоятельной работы обучающихся (аудитория С-206) оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно - образовательную среду университета:

https://vavilovsar.ru/sveden/objects/cabinets/study_rooms.html,

https://vavilovsar.ru/sveden/objects/cabinets/practice_rooms.html

В случае проведения выездной практики применяется материально - техническое обеспечение профильных организаций (предприятий) с которыми заключены двухсторонние договоры на проведение практики обучающихся.

Для подготовки и защиты отчета по практике используется специализированная аудитория, оснащенная компьютерной техникой с необходимым программным обеспечением, электронными учебными пособиями и аудиовизуальной техникой для презентаций.

12. Методические указания по организации и проведению практики

Для организации и проведения производственной практики «Технологическая практика» составлены методические указания: Методические указания для проведения производственной практики «Технологическая практика» для обучающихся по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» направленность (профиль) подготовки Технологии масложировой продукции/ Сост. Белова М.В./ – Саратов: ФГБОУ ВО Вавиловский университет.

Рассмотрено и утверждено на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «17» декабря 2024 года (протокол № 6/1).