

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»

УТВЕРЖДАЮ

И. О. Декана факультета технологии  
и товароведения  
Высоцкая Е.А.

«28» февраля 2018 г.



**ПРОГРАММА  
практики**

**Б2.В.01(П) Производственная практика, практика по получению  
профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности**

по направлению магистратуры 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых  
продуктов функционального и специализированного назначения,  
направленность «Менеджмент качества и безопасности пищевых продуктов  
функционального и специализированного назначения»  
академическая магистратура

квалификация (степень) выпускника магистр

Факультет технологии и товароведения

Кафедра товароведения и экспертизы  
товаров

Форма обучения очная, заочная

Курс 1

Семестр 2

Всего 6/4 (216) зач.ед./неделя (часов)

Форма контроля зачет с оценкой

Преподаватель, подготовивший программу:

профессор, д. т. н.

Дерканосова Н. М.

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения (уровень магистратуры), утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 30 марта 2015 года № 295 и зарегистрированным в Минюсте России 22 апреля 2015 г., № 36996.

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры товароведения и экспертизы товаров (протокол № 8 от 08 февраля 2018 г.).

Заведующий кафедрой  \_\_\_\_\_ Дерканосова Н.М.

Рабочая программа рекомендована к использованию в учебном процессе методической комиссией факультета технологии и товароведения (протокол № 6 от 28 февраля 2018 г.).

Председатель методической комиссии  \_\_\_\_\_ А.А. Колобаева

Рецензент – исполнительный директор ООО «Денисовский хлеб»  
Киселевич А. Е.

## 1. Цели и задачи практики

Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности является составной частью учебного процесса и важным средством соединения теоретического обучения с практической деятельностью и направлена на подготовку выпускника к научно-исследовательской деятельности.

Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности является одним из завершающих этапов первого года обучения и проводится после освоения обучающимися программы теоретического и практического обучения в соответствии с графиком учебного процесса.

**Цель практики-** закрепить теоретические знания и приобрести умения и практические навыки реализации процессного подхода в проектировании и реализации высокотехнологичных технологий производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения.

### **Задачи практики:**

- изучить научно-техническую информацию об отечественном и зарубежном опыте в сфере высокотехнологичных производств пищевых продуктов функционального и специализированного назначения;

- провести анализ технологий пищевых продуктов функционального и специализированного назначения с учетом ресурсной и материально-технической базы, потребности населения в пищевых продуктах функционального и специализированного назначения;

- изучить методы и средства исследований для решения задач в области высокотехнологичных производств пищевых продуктов функционального и специализированного назначения.

## 2. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОП

Компетенция		Планируемые результаты обучения
код	название	
ПК-16	способностью анализа и систематизации научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования	<b>знать:</b> методы анализа и систематизации научно-технической информации в области применения микронутриентов и функциональных пищевых ингредиентов; основные достижения в области отечественного и зарубежного опыта в области модификации пищевых продуктов в функциональные для придания им определенных свойств; <b>уметь:</b> анализировать и систематизировать научно-техническую информацию в области инновационных технологий пищевых продуктов, разработанных в соответствии с государственной политикой российской федерации в области здорового питания населения; аннотировать отечественные и зарубежные источники литературы в области новых технологических решений высокотехнологичных производств пищевых продуктов функционального назначения; <b>иметь навыки и /или опыт деятельности:</b> основ анализа и систематизации научно-технической информации; аннотирования отечественных и зарубежных источников литературы по тематике исследования.
ПК-17	способностью формулировать задачи для новых исследовательских	<b>знать:</b> перспективные направления исследований в области производства продуктов функционального и специализированного назначения; методы и средства выполнения измерений и наблюдений, методику составления опи-

	проектов, проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований и оценивать полученные результаты, способностью к подготовке данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, к участию во внедрении результатов исследований и разработок	саний при проведении исследований, методики оценки полученных результатов при выполнении исследований; основные источники научно-технической информации для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; стадии внедрения результатов исследований и разработок; <b>уметь:</b> формулировать задачи в области перспективных направлений исследований в области производства продуктов функционального и специализированного назначения; проводить измерения и наблюдения, составлять описания при проведении исследований, оценивать полученные результаты при выполнении исследований; <b>иметь навыки и /или опыт деятельности:</b> обработки данных с использованием лицензионного программного обеспечения для включения их в состав обзоров и научных публикаций; выработки продуктов питания по экспериментальным рецептурам и модифицированным технологическим режимам.
ПК-21	способностью к использованию статистических методов обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве пищевых продуктов функционального и специализированного назначения	<b>знать:</b> виды лицензионного программного обеспечения для статистических методов обработки экспериментальных данных при постановке эксперимента по созданию и моделированию пищевых продуктов функционального и специализированного назначения; <b>уметь:</b> применять статистические методы обработки экспериментальных данных при постановке эксперимента по созданию и моделированию пищевых продуктов функционального и специализированного назначения; <b>иметь навыки и /или опыт деятельности:</b> обработки статистических данных с целью создания модельных рецептур продуктов функционального и специализированного назначения

### 3. Место производственной практики в структуре ОП

Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности относится ко второму блоку учебного плана по направлению магистратуры 19.04.05 «Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения», направленности «Менеджмент качества и безопасности пищевых продуктов функционального и специализированного назначения» – Блок 2 «Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)».

Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности базируется на следующих дисциплинах: Философия и методология науки и техники, Иностранный язык в профессиональной деятельности, Научные и технологические основы конструирования пищевых продуктов различного целевого назначения, Основы разработки нормативных и технических документов при производстве продуктов функционального и специализированного назначения, Товарный менеджмент и экспертиза пищевых продуктов функционального и специализированного назначения, Статистические методы исследования пищевых систем, Химия и функциональные свойства макро- и микроингредиентов пищевого сырья, Системы менеджмента качества и безопасности, Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и пищевых продуктов, Экспертиза качества пищевых продуктов, Конкуренентоспособность. Методы ее оцен-

ки, Маркетинговые исследования, Основы экологии Пищевые и биологически активные добавки.

Результаты производственной практики, практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности используются при выполнении выпускной работы – магистерской диссертации.

Способ проведения практики – стационарный.

#### **4. Объем практики, ее содержание и продолжительность**

##### **4.1 Объем практики и виды работ**

Общий объем практики составляет 6 зач.ед.

Продолжительность практики 4 (216) недель (часов).

Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности обучающихся проводится на 1 курсе (2 семестр).

Виды работ на практике включают стационарные исследования. Стационарные исследования включают поисковые работы в открытых источниках информации: мониторинг электронных и печатных СМИ, поиск и анализ информации профессиональных баз данных; анализ государственных и ведомственных статистических данных, анализ информации с выставок, отраслевых событий, специализированных каталогов и справочников, рекламно-информационных материалов; периодических научных изданий, нормативно-правовой, нормативной и технической документации и др. источников; аналитика исследований по выбранной теме. Проведение патентного поиска по выбранной теме.

##### **4.2 Содержание практики**

Примерный план прохождения производственной практики, практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

###### 1. Организационно-подготовительный этап.

Проведение организационного собрания, на котором указываются сроки проведения практики и промежуточной аттестации. Знакомство с целями и задачами практики Составление плана прохождения практики. Формирование индивидуального задания совместно с руководителем магистерской диссертации.

###### 2. Аналитический этап.

На этом этапе практики происходит аналитическая работа по подготовке к проведению научного исследования по теме магистерской диссертации согласно программе:

– изучение тематической учебной, научной, нормативно-правовой, нормативной методической и технической литературы, методов исследования и проведения экспериментов, методов анализа и обработки экспериментальных данных, требований к оформлению научно-технической документации, сбор и анализ необходимой информации в соответствии с индивидуальным заданием;

– проведение патентного поиска по теме исследования;

В соответствии с индивидуальным заданием на этом этапе могут быть проведены отдельные исследования в рамках решаемой научно-практической задачи.

###### 3. Заключительный этап.

Работа над отчетом по практике, подготовка презентации по результатам работы. Защита отчета по практике. Конференция (круглый стол) по итогам практики с участием преподавателей кафедры, научных сотрудников и производственников.

#### **5. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по производственной практике**

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по производственной практике, практике по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности содержит перечень компетенций с указанием эта-

пов их формирования; описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования; описание шкал оценивания; типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы; методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

### 5.1. Паспорт фонда оценочных средств по практике

№ п/п	Контролируемые этапы практики (результаты по этапам)	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
1	Организационно-подготовительный этап (Обсуждение предполагаемых направлений исследований, определение цели, задач; определение индивидуального задания.)	ПК-17 способностью формулировать задачи для новых исследовательских проектов	Собеседование, устный опрос
2	Аналитический этап (Обзор литературы по теме, включая обзор современного состояния в области новых решений высокотехнологичных производств пищевых продуктов функционального и специализированного назначения; используемые подходы и методы решения задач в данной области; методов статистической обработки полученных результатов; анализа перспективности внедрения результатов исследований; подготовка отчета и презентации по отчету.)	ПК-16 способностью анализа и систематизации научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования ПК-17 способностью проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований и оценивать полученные результаты, способностью к подготовке данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, к участию во внедрении результатов исследований и разработок ПК-21 способностью к использованию статистических методов обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве пищевых продуктов функционального и специализированного назначения	Собеседование, устный опрос, круглый стол
3	Заключительный этап (Подготовка отчета, доклада по материалам отчета, презентации)	ПК-16 способностью анализа и систематизации научно-технической информации, отечественного и зарубежного	Защита отчета

		опыта по тематике исследования	
--	--	--------------------------------	--

## 5.2. Типовые контрольные задания или иные материалы

### а) типовые задания

1. Основные направления и перспективы развития функциональных продуктов питания
2. Основные направления и перспективы развития продуктов питания специализированного назначения
3. Инновационные технологии функциональных продуктов питания (определенной однородной группы или группы по назначению)
4. Инновационные технологии продуктов питания специализированного назначения (определенной однородной группы или группы по назначению)
5. Сырьевые ресурсы для создания пищевых продуктов специализированного назначения
6. Сырьевые ресурсы для создания пищевых продуктов функционального назначения
7. Принципы формирования функциональных свойств пищевых продуктов (определенной однородной группы или группы по назначению)
8. Принципы формирования специализированных свойств пищевых продуктов (определенной однородной группы или группы по назначению)
9. Менеджмент качества и безопасности пищевых продуктов специализированного назначения
10. Менеджмент качества и безопасности пищевых продуктов функционального назначения.

### Примерный перечень индивидуальных заданий для практики

1. Инструментальные методы оценки качества продуктов питания функционального и специализированного назначения
2. Сенсорные методы оценки качества продуктов питания функционального и специализированного назначения
3. Математические методы моделирования, адаптированные к решению проектных задач в области продуктов питания функционального и специализированного назначения
4. Адаптированные программные продукты для решения проектных задач в области продуктов питания функционального и специализированного назначения
5. Методы статистической обработки экспериментальных данных
6. Специальные требования к продуктам питания функционального и специализированного назначения (применительно к однородной группе и группе по назначению)

### б) критерии оценивания компетенций (результатов)

Оценка, уровень	Критерии
«Отлично», высокий уровень	Обучающийся показал прочные знания основных положений в рамках задач практики, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи повышенной сложности, свободно использовать научную литературу, делать обоснованные выводы
«Хорошо», повышенный уровень	Обучающийся показал прочные знания основных положений в рамках задач практики, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в научной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты
«Удовлетворительно»,	Обучающийся показал знание основных положений в рамках задач практики, умение получить с помощью преподавателя правильное решение

пороговый уровень	конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой, знакомство с научной литературой
«Неудовлетворительно»	При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях в рамках задач практики, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой практики.

### 5.3. Промежуточный контроль

Форма промежуточного контроля – зачет с оценкой.

Промежуточный контроль проводится по итогам написания отчета, подготовки и представления доклада и презентации по материалам отчета на круглом столе (конференции) по итогам практики.

Описание шкалы оценивания приведено в Фонде оценочных средств.

### 5.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

1. В ходе практики обучающийся составляет итоговый письменный отчет. Цель отчета – показать степень полноты выполнения обучающимся программы практики. В отчете отражаются итоги деятельности обучающимся во время прохождения практики (Титульный лист – Приложение 3).

2. Объем отчета – 20-25 страниц. Таблицы, схемы, диаграммы, чертежи можно поместить в приложения, в этом случае в основной объем отчета они не входят. Список документов, нормативных и инструктивных материалов и литературы в основной объем отчета не включаются. Отчет рекомендуется оформлять иллюстративными материалами с места прохождения практики.

3. Отчет о практике должен содержать:

- титульный лист;
- оглавление (содержание);
- основную часть (изложение материала по разделам в соответствии с заданием);
- приложения.

4. В отчете излагаются:

- во введении отражается актуальность выбранной темы, практическая значимость научного исследования;
- обзор литературы по теме исследований в соответствии с темой магистерской диссертации;
- современное состояние в области новых технологических решений в производстве пищевых продуктов функционального и специализированного назначения;
- используемые подходы и методы решения задач в области продуктов питания функционального и специализированного назначения;
- математические методы и подходы к решению поставленной задачи.

В заключении приводятся выводы работы.

5. По окончании практики подписанный руководителем практики отчет сдается на кафедру для его регистрации. Руководитель практики проверяет и подписывает отчет, дает заключение о полноте и качестве выполнения программы практики и возможности допуска к защите.

6. Защита отчета проводится в форме представления доклада и презентации по материалам отчета на круглом столе (конференции). По результатам защиты отчета ставится зачет с оценкой.

7. Этапы прохождения практики фиксируются в дневнике. Дневник практики содержит отзыв руководителя практики; после защиты в нем проставляется дифференцированная оценка.

Полное описание фонда оценочных средств для текущей аттестации обучающихся с перечнем компетенций, описанием показателей и критериев оценивания компетенций, шкал оценивания, типовые контрольные задания представлены в фонде оценочных средств.

## 6. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики

### 6.1. Рекомендуемая литература

#### 6.1.1. Основная литература

№ п/п	Перечень и реквизиты литературы	Кол-во экз. в библиотеке
1	Австриевских А. Н. Продукты здорового питания. Новые технологии, обеспечение качества, эффективность применения [электронный ресурс] / А. Н. Австриевских, А. А. Вековцев, В. М. Позняковский .— Продукты здорового питания. Новые технологии, обеспечение качества, эффективность применения, Весь срок охраны авторского права .— Электрон. дан. (1 файл) .— Саратов : Вузовское образование, 2014 .— 428 с.	Электронный ресурс
2	Беляевский, И. К. Маркетинговое исследование: информация, анализ, прогноз : учебное пособие / И. К. Беляевский. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : КУРС : ИНФРА-М, 2020. - 392 с. [ЭИ] [ЭБС Лань]	Электронный ресурс
3	Блохин Ю. И. Органическая химия в пищевых биотехнологиях [электронный ресурс] : Учебник / Московский государственный университет технологий и управления им. К.Г. Разумовского .— 1 .— Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2020 .— 252 с.	Электронный ресурс
4	Донченко Л. В. Система менеджмента безопасности пищевой продукции [электронный ресурс] : учебное пособие / Л. В. Донченко, А. А. Варивода, Е. А. Ольховатов .— Система менеджмента безопасности пищевой продукции, Весь срок охраны авторского права .— Электрон. дан. (1 файл) .— Саратов : Вузовское образование, 2018 .— 103 с.	Электронный ресурс
5	Красуля О.Н. Моделирование рецептур пищевых продуктов и технологий их производства: теория и практика [Электронный ресурс] : учебное пособие / Красуля О. Н., Николаева С. В., Токарев А. В., Краснов А. Е. ; И.Г. Панин .— Санкт-Петербург : ГИОРД, 2015 .— 320 с.	Электронный ресурс
6	Криворотов В. В. Конкурентоспособность предприятий и производственных систем: учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по направлениям подготовки «Экономика» / В.В. Криворотов, А.В. Калина, С.Е. Ерыпалов. — М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2017. - 351 с.	Электронный ресурс
7	Лемешко Б. Ю. Критерии проверки гипотез об однородности. Руководство по применению [электронный ресурс] : Монография / Новосибирский государственный технический университет .— 1 .— Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2018 .— 207 с.	Электронный ресурс
8	Пищевая химия / [А. П. Нечаев и др.] ; под ред. А. П. Нечаева - Москва: ГИОРД, 2015 - 672,[1] с. [ЭИ] [ЭБС Лань]	Электронный ресурс
9	Позняковский, В. М. Пищевые ингредиенты и биологически активные добавки : учебник / В. М. Позняковский, О. В. Чугунова, М. Ю.	Электронный ресурс

	Тамова ; под общ. ред. В. М. Позняковского. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 143 с. [ЭИ] [ЭБС Знаниум]	
10	Рязанова О. А. Товарный менеджмент и экспертиза продуктов детского питания [электронный ресурс] : Учебное пособие / Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова, Кемеровский институт ф-л ; Российская академия народного хозяйства и государственной службы при Президенте РФ ; Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова .— 1 .— Москва : ООО "Юридическое издательство Норма", 2020 .— 224 с.	Электронный ресурс
11	Сон К. Н. Ветеринарная санитария на предприятиях по переработке пищевого сырья животного происхождения [электронный ресурс] : Учебное пособие / К. Н. Сон, В. Н. Родин .— 1 .— Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2014 .— 208 с.	Электронный ресурс
12	Стрекалова Г. Р. Бизнес-процессы в пищевой отрасли [электронный ресурс] : учебное пособие / Г. Р. Стрекалова, М. А. Поливанов, М. Г. Нуртдинов .— Бизнес-процессы в пищевой отрасли, 2022-01-18 .— Электрон. дан. (1 файл) .— Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2017 .— 204 с.	Электронный ресурс
13	Христофорова, Н.К. Основы экологии : учебник / Н.К. Христофорова. — 3-е изд., доп. — Москва : Магистр ; ИНФРА-М, 2015. — 640 с. [ЭИ] [ЭБС Знаниум]	Электронный ресурс

#### 6.1.2. Дополнительная литература

№ п/п	Перечень и реквизиты литературы	Кол-во экз. в библиотеке
1	Архипова Л. С. Конкуренция как основа экономики: концептуальные подходы к исследованию роли конкуренции: Монография - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2020 - 104 с. [ЭИ] [ЭБС Знаниум]	Электронный ресурс
2	Бизнес-планирование: учебно-практическое пособие / [К. С. Терновых [и др.]. - Воронеж: Воронежский государственный аграрный университет, 2014 - 176 с.	Электронный ресурс
3	Боларев Б. П. Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия [электронный ресурс] : Учебник / Красноярский государственный торгово-экономический институт .— 1 .— Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2020 .— 304 с.	Электронный ресурс
4	Боровков М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко. – Рекомендовано Учебно-методическим объединением высших учебных заведений РФ по образованию в области зоотехнии и ветеринарии в качестве учебника для студентов высших учебных заведений. - Москва: «Лань». – 2013. – 480 с.	Электронный ресурс
5	Ершов В. Д. Технология и организация производства продуктов питания: Словарь основных терминов и понятий / Ершов В.Д., Корчагина Е.И. - Москва: ГИОРД, 2016 [ЭИ] [ЭБС Лань]	Электронный ресурс
6	Зайцев А. Г. Маркетинговые исследования: Учебное пособие / А. Г. Зайцев - Москва: Издательский Центр РИОР, 2015 - 88 с. [ЭИ] [ЭБС Знаниум]	Электр. ресурс
7	Иванова Т. Н. Товарный менеджмент [электронный ресурс] : Учебное пособие / Кузбасская государственная сельхозоэкономическая академия ; Кузбасская государственная сельхозоэкономическая академия .— 1 .—	Электронный ресурс

	Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2019 .— 234 с.	
8	Иванова Т. Н. Товароведение и экспертиза пищевых концентратов и пищевых добавок: Учебник / Т.Н. Иванова, В.М. Позняковский, В.Ф. Добровольский. - 2, испр. и доп. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2020. - 265 с.	Электронный ресурс
10	Козлов А.Ю. Статистический анализ данных в MS Excel [электронный ресурс] : Учебник / Пензенский государственный университет ; Национальный исследовательский университет "Высшая школа экономики" ; Военная академия материально-технического обеспечения им. генерала армии А.В. Хрулёва, ф-л г. Пенза .— 1 .— Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2019 .— 320 с. .	Электронный ресурс
11	Мараева О.Б. Пищевые и биологически активные добавки: учебно-методическое пособие / О.Б. Мараева, Е.Ю. Ухина, А.Л. Лукин; Воронеж. гос. аграр. ун-т. - Воронеж: ВГАУ, 2012. - 223 с.	30 Электронный ресурс
12	Прикладная экология : учебное пособие / М. П. Грушко, Э. И. Мелякина, И. В. Волкова, В. Ф. Зайцев. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 268 с.	Электр. ресурс
13	Рогожин В. В. Биохимия сельскохозяйственной продукции / Рогожин В. В., Рогожина Т. В. - Санкт-Петербург: ГИОРД, 2014 - 542с. [ЭИ]	Электронный ресурс

#### 6.1.3. Методические издания

№ п/п	Перечень и реквизиты литературы	Кол-во экз. в библиотеке
1	Методические указания по производственным практикам, в том числе по научно-исследовательской работе для обучающихся по направлению магистратуры 19.04.05 «Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения, магистерская программа «Менеджмент качества и безопасности пищевых продуктов функционального и специализированного назначения» / Н. М. Дерканосова, О. А. Василенко, С.А. Шеламова, Н.А. Каширина, Н.И. Дерканосов [и др.] - Воронеж: Воронежский государственный аграрный университет, 2018- 36 с.	Электрон. ресурс.

#### 6.1.4. Периодические издания

№ п/п	Перечень периодических изданий
1	АПК : экономика, управление: ежемесячный теоретический и научно-практический журнал - Москва: Агропромиздат, 1988-
2	В мире науки: ежемесячный научно-информационный журнал: 12+ / гл. ред. С. П. Капица - М.: Медиа-Пресса, 2008
3	Вестник Воронежского государственного аграрного университета: теоретический и научно-практический журнал / Воронеж. гос. аграр. ун-т - Воронеж: ВГАУ, 1998-
4	Вестник Российской академии сельскохозяйственных наук (РАСХН): двухмесячный научно-теоретический журнал / учредитель : Российская академия сельскохозяйственных наук - Москва: Россельхозакадемия, 1992-
5	Вопросы статистики: ежемесячный научно-информационный журнал / учредитель : Федеральная служба государственной статистики - Москва: Б.и., 1996-
6	Достижения науки и техники АПК: ежемесячный теоретический и научно-практический журнал / Министерство сельского хозяйства РФ - Москва: Агропрмиздат, 1988-

7	Известия высших учебных заведений. Пищевая технология: научно-технический журнал - Краснодар: Б.и., 1994-
8	Маркетинг в России и за рубежом: научно-практическое издание: 16+ - Москва: Финпресс, 1998-
9	Менеджмент в России и за рубежом: журнал: 16+ - Москва: Финпресс, 1998-
10	Пищевая и перерабатывающая промышленность: Реферативный журнал - Москва: ЦНСХБ, 2000-
11	Пищевая промышленность: Ежемесячный теоретический и научно- практический журнал - Москва: Пищевая промышленность, 1994-
12	Пищевые ингредиенты : сырье и добавки .— М. : Пищевая промышленность, 2008-
13	Стандарты и качество: международное периодическое издание для профессионалов стандартизации и управления качеством / учредитель : ООО РИА "Стандарты и качество" - Москва: Стандарты и качество, 1968-
14	Технологии и товароведение сельскохозяйственной продукции: [журнал] / учредитель : ФГБОУ ВПО "Воронежский государственный аграрный университет имени императора Петра I" - Воронеж: Воронежский государственный аграрный университет, 2013-
15	Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов: научно-практический журнал / учредитель : Государственный университет - учебно-научно-производственный комплекс - Орел: Государственный университет - учебно-научно-производственный комплекс, 2012-
16	Товаровед продовольственных товаров: ежемесячный журнал / учредитель : ООО "Издательский дом "Панорама" - Москва: Индепендент Масс Медиа, 2006-
17	Химия и технология пищевых продуктов [Электронный ресурс]: Реферативный журнал / ВИНТИ РАН - Москва: ВИНТИ РАН, 2000- - CD-ROM
18	Хлебопродукты [Электронный ресурс] : ежемесячный научно-технический и производственный журнал : [журнал для специалистов хлебоприемных, мукомольных, хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий] / учредитель: Общество с ограниченной ответственностью "Издательство "Хлебопродукты". – Москва, 1994 -
19	Хранение и переработка сельхозсырья: теоретический журнал / учредитель : ООО Издательство "Пищевая промышленность" - Москва: Пищевая промышленность, 1993-
20	Экологический вестник России: Информационно-справочный бюллетень / учредитель : ООО "Бюллетень "Экологический вестник России" - Москва: Д-Графикс, 2004-

## 6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»)

Электронные полнотекстовые ресурсы Научной библиотеки ВГАУ (<http://library.vsau.ru/>)

Наименование ресурса	Адрес в сети Интернет
ЭБС «ZNANIUM.COM»	<a href="http://znanium.com">http://znanium.com</a>
ЭБС «ЛАНЬ»	<a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>
ЭБС E-library	<a href="http://elibrary.ru">http://elibrary.ru</a>
Национальная электронная библиотека (НЭБ)	<a href="http://rusneb.ru">http://rusneb.ru</a>
ЭБС ЮРАЙТ	<a href="http://urait.ru">http://urait.ru</a>
ЭБС IPRbooks	<a href="http://iprbookshop.ru">http://iprbookshop.ru</a>
Электронная библиотека ВГАУ	<a href="http://vsau.ru">http://vsau.ru</a>

### Российские информационные ресурсы

1. Федеральная служба по интеллектуальной собственности, патентам и товарным знакам // <http://www.fips.ru>
2. Федеральный портал по научной и инновационной деятельности // <http://www.sci-innov.ru>
3. Электронное издание «Наука и технологии России» // <http://www.strf.ru>
4. Экономическая газета // <http://www.neg.by>
5. Центр исследований и статистики науки // <http://www.csrs.ru>
6. Центр развития инноваций // <http://www.innovatika.ru>

### Зарубежные информационные ресурсы

1. AGRICOLA: — Национальная сельскохозяйственная библиотека США (National Agricultural Library). – <http://agricola.nal.usda.gov/>
2. AGRIS: International Information System for the Agricultural Sciences and Technology : Международная информационная система по сельскохозяйственным наукам и технологиям. – <http://agris.fao.org/>
3. Agriculture and Farming : agricultural research, farm news, pest management policies, and more : Официальные информационные сервисы Правительства США по сельскому хозяйству. – <http://www.usa.gov/Citizen/Topics/Environment-Agriculture/Agriculture.shtml>
4. CAB Abstracts сельскохозяйственного бюро британского Содружества (Agricultural Bureau of the British Commonwealth — CAB International). – <http://www.cabdirect.org/>
5. Food Science and Technology Abstracts (FSTA): Международный информационный центр по проблемам продовольствия (International Food Information System) . – <http://www.fstadirect.com/>
6. PubMed Central (PMC) : Электронный архив полнотекстовых журналов по биологии и медицине. – <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/>
7. ScienceResearch.com: Поисковый портал. – <http://www.scienceresearch.com/>

### 7. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

#### Программное обеспечение общего назначения

№	Название	Размещение
1	Операционные системы MS Windows / Linux (ALT Linux)	ПК в локальной сети ВГАУ
2	Пакеты офисных приложений Office MS Windows / OpenOffice / LibreOffice	ПК в локальной сети ВГАУ
3	Программы для просмотра файлов Adobe Reader / DjVu Reader	ПК в локальной сети ВГАУ
4	Браузеры Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer	ПК в локальной сети ВГАУ
5	Антивирусная программа DrWeb ES	ПК в локальной сети ВГАУ
6	Программа-архиватор 7-Zip	ПК в локальной сети ВГАУ
7	Мультимедиа проигрыватель MediaPlayer Classic	ПК в локальной сети ВГАУ
8	Платформа онлайн-обучения eLearning server	ПК в локальной сети ВГАУ

#### Профессиональные базы данных и информационные системы

№	Название	Размещение
1	Справочная правовая система Гарант	<a href="http://ivo.garant.ru">http://ivo.garant.ru</a>
2	Справочная правовая система Консультант Плюс	<a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a>
3	Профессиональные справочные системы «Кодекс»	<a href="https://техэксперт.сайт/sistema-kodeks">https://техэксперт.сайт/sistema-kodeks</a>
4	Аграрная российская информационная система	<a href="http://www.aris.ru/">http://www.aris.ru/</a>

5	Информационная система по сельскохозяйственным наукам и технологиям	<a href="http://agris.fao.org/">http://agris.fao.org/</a>
---	---	---

## 8. Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики

Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес(местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
Учебные аудитории для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации. Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1
Помещения для самостоятельной работы обучающихся. Комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice, Adobe Reader / DjVu Reader, eLearning server.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 232а, 115 (с 16 ч до 20 ч)
Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования. Аудитории № 117, 118. Мебель для хранения учебного оборудования. Специализированное оборудование для ремонта компьютеров. Аудитория № 165а. Мебель для хранения учебного оборудования, материалы для профилактического обслуживания учебного оборудования, учебно-наглядные пособия.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 117, 118, 165а

## 9. Иные сведения и материалы

### 9.1. Место и время проведения практики

Практика проводится в соответствии с учебным планом направления магистратуры. Место и конкретные сроки проведения производственной практики закрепляется приказом по университету.

Практика проводится на кафедре товароведения и экспертизы товаров, научной библиотеке Воронежского ГАУ с использованием потенциала научной библиотеки университета и электронных библиотечных систем, профессиональных баз данных и других информационных ресурсов научной библиотеки университета, в учебно-производственных подразделениях университета.

Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности может проводиться в научно-исследовательских учреждениях; испытательных лабораториях; отделах по разработке и внедрению новой продукции, в том числе функционального и специализированного назначения на пищевых предприятиях.

### 9.2. Образовательные, научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на практике

В ходе практики обучающиеся используют технологии конспектирования, реферирования, анализа научной и методической литературы по направлению, написания отчета, подготовки доклада и презентации по его материалам. Достижение обучающимися ре-

зультата в решении поставленной научно-практической задачи является важным элементом активного обучения.

Наиболее удачными формами интерактивного обучения, в которых могут быть использованы результаты практики, являются: конференции, семинары, «круглые столы» по итогам практики. Итоговые конференции, семинары и «круглые столы» по результатам практики как формы интерактивных методов обучения показывают степень развития исследовательских навыков обучающихся, их умение работать с информационными ресурсами, степень формирования профессиональных навыков и умений на основе усвоенных теоретических знаний. Дискуссия на «круглом столе» способствуют приобретению обучающимися навыков профессионального мышления, определить позицию обучающихся по анализируемой проблеме, выработать алгоритм ее решения, учитывая собственный опыт, полученный во время практики.

Взаимосвязь активных и интерактивных методов обучения позволяет повысить качество подготовки выпускников и эффективность практики.

Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности носит индивидуальный, авторский и инициативный характер.

Рабочие материалы и результаты производственной практики, практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности могут использоваться как обучающимися, так и руководителями, и другими преподавателями в учебном процессе. Обучающиеся используют их как результаты собственной активной самостоятельной деятельности в качестве примеров для иллюстрации и интерпретации основных положений изучаемых теоретических дисциплин. Преподаватели используют их как апробированные материалы, актуализирующие, иллюстрирующие, интерпретирующие, дополняющие и развивающие основные теоретические положения дисциплин учебных планов.

Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности является начальным этапом сквозной производственной практики и служит для глубокого изучения и обоснования выбора научно-практической проблемы магистерской диссертации.

### **9.3 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся на практике.**

Общее учебно-методическое руководство практикой осуществляется кафедрой товароведения и экспертизы товаров. Заведующий кафедрой назначает руководителя практики, который:

- оказывает обучаемому организационное содействие и методическую помощь в решении задач практики;
- определяет график проведения практики, режим работы обучаемого и осуществляет систематический контроль за ходом практики и работы обучаемого;
- оказывает помощь обучаемому по всем вопросам, связанным с прохождением практики и оформлением отчета.

Обучаемый:

- проводит работы по утвержденной теме в соответствии с графиком практики;
- отчитывается о выполненной работе в соответствии с установленным графиком.

Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности осуществляется в соответствии с методическими указаниями: Методические указания по производственным практикам, в том числе по научно-исследовательской работе для обучающихся по направлению магистратуры 19.04.05 «Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения, направленность «Менеджмент качества и безопасности

пищевых продуктов функционального и специализированного назначения» / Н. М. Дерканосова, О. А. Василенко, С.А. Шеламова, Н.А. Каширина, Н.И. Дерканосов [и др.] - Воронеж: Воронежский государственный аграрный университет, 2018- 36 с.





**Образец оформления титульного листа отчета**

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Воронежский государственный аграрный университет  
имени императора Петра I»

Кафедра товароведения и экспертизы товаров

**ОТЧЕТ**

по практике

**Производственная практика, практика по получению профессиональных умений  
и опыта профессиональной деятельности**

направление 19.04.05 «Высокотехнологичные производства пищевых продуктов  
функционального и специализированного назначения»  
направленность «Менеджмент качества и безопасности пищевых продуктов  
функционального и специализированного назначения»

Ф.И.О. обучающегося

Группа, курс \_\_\_\_\_

Срок прохождения практики \_\_\_\_\_

Руководитель практики от университета:

\_\_\_\_\_  
Ф.И.О., должность

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Руководитель практики от предприятия \*:

\_\_\_\_\_  
Ф.И.О., должность

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Воронеж – 20\_\_

\* при прохождении практики в научно-исследовательских структурах и подразделениях предприятий вне университета