

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

УТВЕРЖДАЮ

Декана факультета технологии
и товароведения
Высоцкая Е.А.

«28» февраля 2018 г.



**ПРОГРАММА
практики**

**Б2.В.02(П) Производственная практика, практика по получению
профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности,
технологическая практика**

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 2 очная форма

3 заочная форма

Всего 9/6 (324) зач.ед./недель (часов)

Семестр 4 очная форма

5 заочная форма

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 Высоко-технологичные 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

Цель практики – знакомство со спецификой технологий пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и с нормативными документами; закрепление теоретических знаний и приобретение практических умений и навыков реализации процессного подхода в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов функционального и специализированного назначения; расширение профессиональных знаний, полученных в процессе обучения, формирование практических умений и навыков ведения самостоятельной научной работы.

Задачи практики:

- анализ технологических процессов при производстве пищевых продуктов функционального и специализированного назначения;
- изучение прогрессивных технологий создания новых и модификации существующих технологий производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения;
- изучение системы менеджмента качества и безопасности пищевых продуктов на предприятии, при ее отсутствии – системы управления качеством и безопасностью;
- освоение приемов и методов планирования и проведения НИР и НИОКР, используемых на предприятии в области высокотехнологичных производств пищевых про, в том числе продуктов функционального и специализированного назначения;
- разработка рецептур и технологических схем для создания новых пищевых продуктов функционального и специализированного назначения;
- освоение принципов и методов создания технологической документации при подготовке к производству новых пищевых продуктов функционального и специализированного назначения;
- анализ производственных ситуаций и формирование собственных решений возникающих проблем.

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	знать: современные методы анализа и систематизации научно-технической информации в области контроля качества и безопасности производственных процессов; - российские и зарубежные базы данных промышленной собственности, электронные библиотечные системы в области создания пищевых продуктов специализированного назначения; уметь: пользоваться базами данных промышленной собственности; структурировать информацию, полученную с использованием российских и зарубежных баз данных промышленной собственности, электронных библиотечных систем для выбора направления исследований и создания новых технологических решений; иметь навыки и /или опыт деятельности: анализа и систематизации научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в области создания пищевых продуктов специализированного назначения; проведения патентных поисков.
ПК-17	способностью формулировать задачи	знать: основные этапы проведения НИР и НИОКР в области исследований; регламент и структуру подготовки дан-

	<p>для новых исследовательских 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</p>	<p>ных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; структуру и правила разработки лабораторного регламента на производство БАД, пищевых добавок и полуфабрикатов для производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения; основные достижения науки и техники в области проведения анализа качества и безопасности пищевых продуктов функционального и специализированного назначения;</p> <p>уметь: формулировать задачи для решения проблем в рамках современных подходов планируемого к реализации исследовательского проекта в соответствии с профилем подготовки; применять программного обеспечение при обработке данных экспериментальных исследований; уметь готовить данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; разрабатывать техническую и нормативную документацию для новых технологических решений производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения;</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности: составления бизнес-плана и основных этапов проведения НИР и НИОКР в области исследований; использования современного лабораторного оборудования и методик выполнения измерений и наблюдений при проведении эксперимента; способов составления описания проведения исследований, различных способов оценки полученных результатов при выполнении исследований.</p>
ПК-18	<p>способностью разрабатывать новые технологические решения в рамках существующих технологий по производству пищевых продуктов функционального и специализированного назначения в соответствии с профилем подготовки</p>	<p>знать: основные подходы к разработке и модифицированию технологических схем при производстве пищевых продуктов функционального и специализированного назначения</p> <p>уметь: применять прогрессивные технологии и современное технологическое оборудование для создания новых и модификации существующих технология производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения;</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности: разработки схемы эксперимента, разработки рецептур и технологических схем для создания новых пищевых продуктов функционального и специализированного назначения.</p>
ПК-19	<p>готовностью применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства пищевых продуктов функционального и специального назначения на базе стандартных</p>	<p>знать: методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения с использованием лицензионных компьютерных программ;</p> <p>уметь: работать со стандартным пакетом прикладных программ для создания математических моделей при оптимизации технологических процессов производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения с использованием стандартного пакета прикладных программ;</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности: создания математических моделей и оптимизации технологических</p>

	пакетов прикладных программ	процессов производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения с использованием лицензионных компьютерных программ.
ПК-21	способностью к использованию статистических методов обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве пищевых продуктов функционального и специализированного назначения	<p>знать: основные статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве пищевых продуктов функционального и специализированного назначения; основные математические методы систематизации и использования статистических данных для научных и практических выводов;</p> <p>уметь: использовать основные статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве пищевых продуктов функционального и специализированного назначения; статистические методы управления качеством, позволяющие диагностировать состояние процесса, его корректировку с целью улучшения результата;</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности: применения методов математической статистики и методов управления качеством (составления контрольных листов, причинно-следственных диаграмм и т.д.).</p>

3. Место практики в структуре ОП

Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, технологическая практика 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)».

Данная практика базируется на следующих дисциплинах: Статистические методы исследования пищевых систем, Математические методы моделирования пищевых продуктов с заданными свойствами, Научные и технологические основы конструирования пищевых продуктов различного целевого назначения, Техническое регулирование в сфере производства продуктов функционального и специализированного назначения, Товарный менеджмент и экспертиза пищевых продуктов функционального и специализированного назначения, Системы менеджмента качества и безопасности, Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и пищевых продуктов, Менеджмент инноваций в сфере производства продуктов функционального и специализированного назначения, Конкурентоспособность, Авторское и патентное право в пищевой промышленности.

Результаты практики используются для выполнения 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 9 зач.ед.

Продолжительность практики 6 (324) недель (часов).

Виды работ на практике включают: контроль за работой подразделений производства; освоение специальных анализов; работа в лаборатории и (или) других структурных подраз-

делениях, специализирующихся на теххимическом контроле и разработке и документировании новых процессов и рецептурных составов пищевых продуктов, в том числе специализированного и функционального назначения; анализ и контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, в т. ч. навыки отбора проб; отработка навыков работы с контрольно-измерительными приборами.

4.2 Содержание практики

Примерный план прохождения практики.

1. Подготовительный этап:

- инструктаж по технике безопасности,
- вводная лекция,
- определение конкретных задач практики и получение индивидуального задания.

2. Основной этап:

- изучение научно-технической информации, нормативно-правовых документов в сфере производства анализа и контроля качества продуктов питания.

– изучение процессов производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения, оценка существующих схем производства выявление «узких» мест и критических точек;

– исследование основного и вспомогательного сырья для производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения, требования к качеству и безопасности;

– анализ существующих функциональных пищевых ингредиентов используемых для обогащения продуктов, технология их применения при производстве продуктов специального назначения

– изучение организации контроля качества и безопасности на всех этапах жизненного цикла пищевых продуктов функционального и специализированного назначения.

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 производителей.

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

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике содержит перечень компетенций с указанием этапов 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 (или её части)	Наименование оценочного средства
1	Подготовительный этап (Формулировка конкретных задач практики)	ПК-17 способностью формулировать задачи для новых исследовательских проектов	Собеседование, устный опрос

2	Основной этап (Изучение научно-технической информации, нормативно-правовых документов в сфере производства анализа и контроля качества продуктов питания; изучение процессов производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения; оценка существующих схем производства выявление «узких» мест и критических точек)	ПК-17 способностью формулировать задачи для новых исследовательских 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	Собеседование, устный опрос, круглый стол
	(Анализ существующих функциональных пищевых ингредиентов используемых для обогащения продуктов, технология их применения при производстве продуктов специального назначения; изучение возможности применения новых технологически решений в раках анализируемого предприятия или производственной лаборатории)	ПК-18 способность разрабатывать новые технологические решения в рамках существующих технологий по производству пищевых продуктов функционального и специализированного назначения в соответствии с профилем подготовки	
	(Изучение возможности применения методов математического моделирования для оптимизации рецептур и технологических параметров процесса производства)	ПК-19 готовность применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов	
	(Проведение экспериментального исследования, обработка и анализ полученных результатов с использованием статистических методов обработки экспериментальных данных, научная интерпретация полученных данных и составление отчета по практике.)	ПК-21 способностью к использованию статистических методов обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве пищевых продуктов функционального и специализированного назначения.	
3	Заключительный этап (Подготовка отчета и доклада по материалам отчета)	ПК-16 способностью анализа и систематизации научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования	Защита отчета

5.2. Типовые контрольные задания или иные материалы

а) типовые задания

1. Технологические процессы в производстве функциональных продуктов питания (определенной однородной группы или группы по назначению)
2. Технологические процессы в производстве продуктов питания специализированного назначения (определенной однородной группы или группы по назначению)
3. Основное и дополнительное сырье в технологии функциональных продуктов питания (определенной однородной группы или группы по назначению)
4. Методы контроля качества сырья и полуфабрикатов (определенной однородной группы или группы по назначению)
5. Методы менеджмента (обеспечения, управления, контроля) качества готовой продукции (определенной однородной группы или группы по назначению)
6. Мероприятия, проводимые с целью снижения потерь сырья при производстве продукции (определенной однородной группы или группы по назначению)
7. Мероприятия по повышению качества выпускаемой продукции на пищевых предприятиях (определенной однородной группы или группы по назначению)
8. Влияние технологических параметров производства продукции на ее качество и безопасность (определенной однородной группы или группы по назначению)
9. Мероприятия по совершенствованию существующих на пищевых предприятиях технологических схем производства (определенной однородной группы или группы по назначению)
10. Повышение качества и безопасности пищевых продуктов функционального и специализированного назначения в современных условиях (определенной однородной группы или группы по назначению);
11. Методы анализа процессов хранения и производства продуктов питания, в том числе функциональных пищевых продуктов и пищевых продуктов специализированного назначения (определенной однородной группы или группы по назначению)
12. Разработка проекта на реализацию новых технологий и выпуск новых видов продукции (определенной однородной группы или группы по назначению).

Примерный перечень индивидуальных заданий для практики

1. Характеристика основного сырья для производства специализированных продуктов
2. Применение SWOT-анализа процесса производства специализированных и функциональных продуктов
3. Влияние отдельных технологических операций на качество продуктов/
4. Применение QFD как методологии систематического и структурированного преобразования пожеланий потребителей в требования к качеству продукции
5. Применение контрольных карт Шухарта как метода статистического управления процессом производства продуктов специализированного функционального назначения

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», пороговый уровень	Обучающийся показал знание основных положений в рамках задач практики, умение получить с помощью преподавателя правильное решение 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:

- изучение процессов производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения, оценка существующих схем производства выявление «узких» мест и критических точек;

- исследование основного и вспомогательного сырья для производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения, требования к качеству и безопасности;

- анализ существующих функциональных пищевых ингредиентов используемых для обогащения продуктов, технология их применения при производстве продуктов специального назначения

- организация контроля качества и безопасности товаров на всех этапах жизненного цикла пищевых продуктов функционального и специализированного назначения;

- выводы и предложения по реализации новых технологий, выпуска новых видов продукции, улучшению и совершенствованию системы менеджмента (управления, контроля) качества и безопасности;

- индивидуальное задание.

5. По окончании практики подписанный руководителем технологической практики от предприятия (при прохождении практики в научно-исследовательских структурах и подразделениях предприятий вне университета) отчет сдается на кафедру для его регистрации.

Руководитель технологической практики проверяет и подписывает отчет, дает заключение о полноте и качестве выполнения программы технологической практики и возможности допуска к защите. Защита отчета проводится в установленные сроки.

6. По результатам защиты отчета ставится зачет с оценкой. Защита отчета проводится с представлением полученных результатов в виде презентации и обсуждением на «круглом» столе.

7. Этапы прохождения практики фиксируются в дневнике. Дневник практики содержит отзыв руководителя практики от предприятия (при прохождении практики в научно-исследовательских структурах и подразделениях предприятий вне университета) и/или от университета, после защиты в нем проставляется дифференцированная оценка.

Полное описание фонда оценочных средств для текущей и промежуточной 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

№ 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	Агарков А. П. Управление инновационной деятельностью - Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2020 - 204 с. [ЭИ] [ЭБС Знаниум]	Электронный ресурс
3	Антонов, Г. Д. Управление конкурентоспособностью организации : учебник / Г.Д. Антонов, О.П. Иванова, В.М. Тумин. — Москва : ИНФРА-М, 2018. — 300 с. [ЭИ] [ЭБС Знаниум]	Электр. ресурс
4	Аристов О.В. Управление качеством [электронный ресурс] : Учебник / О.В. Аристов. – Государственный университет управления .— 2, перераб. и доп. — Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2020 .— 224 с. [ЭИ] [ЭБС Знаниум]	Электронный ресурс
5	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
6	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
7	Борискова Л. А. Управление разработкой и внедрением нового продукта: учебное пособие / Л. А. Борискова, О. В. Глебова, И. Б. Гусева - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2016 - 272 с. [ЭИ] [ЭБС Знаниум]	Электронный ресурс

8	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
9	Донченко Л.В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях [Электронный ресурс] : учебное пособие / Донченко Л. В., Ольховатов Е. А. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2019 .— 180 с.	Электронный ресурс
10	Донченко, Л. В. Маркетинг пищевой продукции : учебное пособие / Л. В. Донченко, Е. В. Щербакова, Е. А. Ольховатов. — Саратов : Вузовское образование, 2018. — 101 с.	Электронный ресурс
11	Дунченко Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для магистров [Электронный ресурс] : учебник / Дунченко Н. И., Щетинин М. П., Янковская В. С. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020 .— 244 с. [ЭИ] [ЭБС Знаниум]	Электронный ресурс
12	Ефремов Г.И. Моделирование химико-технологических процессов: Учебник - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2019 - 255 с.	Электронный ресурс
13	Корячкина С. Я. Функциональные пищевые ингредиенты и добавки для хлебобулочных и кондитерских изделий / Корячкина С.Я., Матвеева Т.В. - Москва: ГИОРД, 2013 [ЭИ] [ЭБС Лань]	Электронный ресурс
14	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
15	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
16	Курчаева Е. Е. Производство комбинированных продуктов питания: учебное / Е. Е. Курчаева , И. А. Глотова, И. В. Максимов. - Воронеж: Воронежский государственный аграрный университет, 2014 - 183 с. [ЦИТ 11541] [ПТ]	Электронный ресурс
17	Лапыгин Д. Ю. Бизнес-план: стратегия и тактика развития компании [электронный ресурс] : Учебное пособие / Российская академия народного хозяйства и государственной службы при Президенте РФ ; Российская академия народного хозяйства и государственной службы при Президенте РФ .— 1 .— Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2016 .— 332 с.	Электронный ресурс
18	Матвеева Т. В. Мучные кондитерские изделия функционального назначения. Научные основы, технологии, рецептуры [Электронный ресурс] / Матвеева Т. В., Корячкина С. Я. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2016 .— 360 с.	Электронный ресурс
19	Николаева М. А. Товарная информация [электронный ресурс] : Учебник / М. А. Николаева, Л. В. Карташова. – Российская академия народного хозяйства и государственной службы при Президенте РФ ; Российская академия народного хозяйства и государственной службы при Президенте РФ ; Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова .— 1 .— Москва : ООО "Юридическое издательство Норма", 2018 .— 256 с.	Электронный ресурс

20	Позняковский В. М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов [электронный ресурс] : учебник / В. М. Позняковский .— Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов, Весь срок охраны авторского права .— Электрон. дан. (1 файл) .— Саратов : Вузовское образование, 2014 .— 453 с.	Электронный ресурс
21	Позняковский, В. М. Пищевые ингредиенты и биологически активные добавки : учебник / В. М. Позняковский, О. В. Чугунова, М. Ю. Тамова ; под общ. ред. В. М. Позняковского. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 143 с. [ЭИ] [ЭБС Знаниум]	Электронный ресурс
22	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
23	Сабетова Т. В. Инновационный менеджмент: учебное пособие / Т. В. Сабетова, Л. В. Брянцева, А. Г. Волкова. - Воронеж: Воронежский государственный аграрный университет, 2017 - 203 с.	10
24	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
25	Экспертиза масел, жиров и продуктов их переработки. Качество и безопасность [электронный ресурс] : учебно-справочное пособие / Е. П. Корнена, С. А. Калманович, Е. В. Мартовщук [и др.] ; под редакцией В. М. Позняковский .— Экспертиза масел, жиров и продуктов их переработки. Качество и безопасность, 2023-05-21 .— Электрон. дан. (1 файл) .— Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2017 .— 384 с.	Электронный ресурс
26	Экспертиза молока и молочных продуктов. Качество и безопасность [электронный ресурс] : учебно-справочное пособие / Н. И. Дунченко, А. Г. Храмцов, И. А. Макеева [и др.] ; под редакцией В. М. Позняковский .— Экспертиза молока и молочных продуктов. Качество и безопасность, 2023-05-21 .— Электрон. дан. (1 файл) .— Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2017 .— 480 с.	Электронный ресурс
27	Экспертиза продуктов пчеловодства. Качество и безопасность [Электронный ресурс] : учебник / Ивашевская Е. Б., Рязанова О. А., Лебедев В. И., Позняковский В. М. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020 .— 384 с	Электронный ресурс
28	Экспертиза специализированных пищевых продуктов. Качество и безопасность [Электронный ресурс] : учебное пособие / Маюрникова Л. А., Позняковский В. М., Суханов Б. П., Гореликова Г. А. ; Н.И. Давыденко .— 2-е изд. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2016 .— 448 с.	Электронный ресурс

6.1.2. Дополнительная литература

№ п/п	Перечень и реквизиты литературы	Кол-во экз. в библиотеке
1	Акулич, И. Л. Маркетинг : практикум / И. Л. Акулич. — Минск : Вышэйшая школа, 2010. — 412 с.	Электронный ресурс

2	Антонов И.Ю. Стратегия и методология инновационного развития: зарубежный и отечественный опыт [Электронный ресурс] : Монография / И. Ю. Антонов. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К ^о », 2013. — 159 с.	Электронный ресурс
3	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
4	Бизнес-план: расчеты по шагам [Электронный ресурс] / Джакубова Т. Н. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Финансы и статистика, 2017. — 104 с.	Электронный ресурс
5	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
6	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
7	Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум / И.А. Лыкасова, В.А. Крыгин, И.В. Безина, И.А. Солянская. - Москва: «Лань». – 2015. – 304 с.	Электронный ресурс
8	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
9	Зайцев А. Г. Маркетинговые исследования: Учебное пособие / А. Г. Зайцев - Москва: Издательский Центр РИОР, 2015 - 88 с. [ЭИ] [ЭБС Знаниум]	Электронный ресурс
10	Иванова Т. Н. Товарный менеджмент [электронный ресурс] : Учебное пособие / Кузбасская государственная сельскохозяйственная академия ; Кузбасская государственная сельскохозяйственная академия. — 1. — Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2019. — 234 с.	Электронный ресурс
11	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
12	Каменева Н. Г. Маркетинговые исследования : учебное пособие / Н.Г. Каменева, В.А. Поляков. — 2-е изд., доп. — Москва : Вузовский учебник : ИНФРА-М, 2020. - 368 с. [ЭИ] [ЭБС Знаниум]	Электронный ресурс
13	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

14	Корячкина С. Я. Функциональные пищевые ингредиенты и добавки для хлебобулочных и кондитерских изделий: / Корячкина С.Я., Матвеева Т.В. - Москва: ГИОРД, 2013 [ЭИ] [ЭБС Лань]	Электронный ресурс
15	Кузнецова Е. И. Развитие конкурентных отношений и экономическая стратегия государства - Москва: Издательство "ЮНИТИ-ДАНА", 2015 - 383 с. [ЭИ] [ЭБС Знаниум]	Электронный ресурс
16	Курчаева Е. Е. Производство комбинированных продуктов питания / Е. Е. Курчаева , И. А. Глотова, И. В. Максимов. - Воронеж: Воронежский государственный аграрный университет, 2014 - 183 с.	50 Электр. ресурс
17	Левушкина С. В. Товарный менеджмент - Ставрополь: Ставропольский государственный аграрный университет, 2014 - 136 с. [ЭИ] [ЭБС Знаниум]	Электронный ресурс
18	Лисин П.А. Компьютерное моделирование производственных процессов в пищевой промышленности [Электронный ресурс] / Лисин П. А. — Санкт-Петербург : Лань, 2016 .— 256 с.	Электронный ресурс
19	Магомедов Г. О. Функциональные пищевые ингредиенты и добавки в производстве кондитерских изделий / Магомедов Г.О., Олейникова А.Я., Плотникова И.В., Лобосова Л.А. - Москва: ГИОРД, 2015. – 440 с. [ЭИ] [ЭБС Лань]	Электр. ресурс
20	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
21	Матвеева Т. В. Мучные кондитерские изделия функционального назначения. Научные основы, технологии, рецептуры [Электронный ресурс] / Матвеева Т. В., Корячкина С. Я. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2016 .— 360 с.	Электронный ресурс
22	Моргунов В.И. Конкурентоспособность менеджмента на основе современных форм и методов управления предприятиями [Электронный ресурс] : Монография / В. И. Моргунов, Г. В. Ларионов. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Маркетинг», 2014. — 160 с.	Электронный ресурс
23	Научные исследования в пищевой промышленности / В.И. Манжесов [и др.]; Воронеж. гос. аграр. ун-т - Воронеж: ВГАУ, 2012 - 144 с.	68 Электр. ресурс
24	Николаева М. А. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия: Учебник / М. А. Николаева, Л. В. Карташова – Москва: Издательский Дом "ФОРУМ", 2020 - 297 с. [ЭИ] [ЭБС Знаниум]	Электронный ресурс
25	Позняковский, В. М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии): Учебник. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2020. - 269 с.	Электронный ресурс
26	Позняковский, В. М. Экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебно-справочное пособие / В. М. Позняковский, О. А. Рязанова, К. Я. Мотовилов ; под редакцией В. М. Позняковский. — Саратов : Вузовское образование, 2014. — 219 с.	Электронный ресурс
27	Рудаков О. Б. Товарный менеджмент и экспертиза жировых товаров / О. Б. Рудаков, Э. П. Лесникова, И. Н. Семенова, К. К. Полянский. - Москва: Лань", 2016 [ЭИ] [ЭБС Лань]	Электронный ресурс

28	Уварова В. И. Социологические методы исследования в товароведении пищевых продуктов: Уч. пос. / В.И. Уварова, О.В. Евдокимова; Под ред. Т.Н.Ивановой - Москва : ИД ФОРУМ: ИНФРА-М, 2012. - 256 с. [ЭИ] [ЭБС Знаниум]	Электронный ресурс
29	Экспертиза продуктов переработки плодов и овощей. Качество и безопасность : учебно-справочное пособие / И. Э. Цапалова, Л. А. Маюрникова, В. М. Позняковский, Е. Н. Степанова ; под редакцией В. М. Позняковский. — Саратов : Вузовское образование, 2014. — 334 с.	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	Биотехнология: Теоретический и научно-практический журнал - Москва: Б.и., 1990-
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 экономики: советский и российский ежемесячный теоретический и научно-практический журнал общэкономического содержания / учредитель : Институт экономики РАН; учредитель : Редакция журнала "Вопросы экономики", Институт экономики РАН - Москва: Правда, 1948-
6	Достижения науки и техники АПК: ежемесячный теоретический и научно-практический журнал / Министерство сельского хозяйства РФ - Москва: Агропрмиздат, 1988-
7	Заводская лаборатория. Диагностика материалов: ежемесячный научно-технический журнал по аналитической химии, физическим, математическим и механическим методам исследования, а также сертификации материалов / учредитель: ООО Издательство "ТЕСТ-ЗЛ" - Москва: ТЕСТ-ЗЛ, 2010
8	Известия высших учебных заведений. Пищевая технология: научно-технический журнал - Краснодар: Б.и., 1994-
9	Маркетинг в России и за рубежом: научно-практическое издание: 16+ - Москва: Финпресс, 1998-

10	Маркетинг и маркетинговые исследования: [журнал]: 16+ / Учредитель : ЗАО "Издательский дом "Гребенников" - М.: Гребенников, 2012
11	Менеджмент в России и за рубежом: журнал: 16+ - Москва: Финпресс, 1998-
12	Пищевая и перерабатывающая промышленность: Реферативный журнал - Москва: ЦНСХБ, 2000-
13	Пищевая промышленность: Ежемесячный теоретический и научно- практический журнал - Москва: Пищевая промышленность, 1994-
14	Пищевые ингредиенты : сырье и добавки .— М. : Пищевая промышленность, 2008-
15	Российский экономический журнал: научно-практический журнал - Москва: Б.и., 1992-
16	Стандарты и качество: международное периодическое издание для профессионалов стандартизации и управления качеством / учредитель : ООО РИА "Стандарты и качество" - Москва: Стандарты и качество, 1968-
17	Технологии и товароведение сельскохозяйственной продукции: [журнал] / учредитель : ФГБОУ ВПО "Воронежский государственный аграрный университет имени императора Петра I" - Воронеж: Воронежский государственный аграрный университет, 2013-
18	Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов: научно-практический журнал / учредитель : Государственный университет - учебно-научно-производственный комплекс - Орел: Государственный университет - учебно-научно-производственный комплекс, 2012-
19	Товаровед продовольственных товаров: ежемесячный журнал / учредитель : ООО "Издательский дом "Панорама" - Москва: Индепендент Масс Медиа, 2006-
20	Химия и технология пищевых продуктов [Электронный ресурс]: Реферативный журнал / ВИНТИ РАН - Москва: ВИНТИ РАН, 2000- - CD-ROM
21	Химия и технология пищевых продуктов [Электронный ресурс]: Реферативный журнал - М.: ВИНТИ РАН, 2000- №1: №1
22	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 -
23	Хранение и переработка сельхозсырья: теоретический журнал / учредитель : ООО Издательство "Пищевая промышленность" - Москва: Пищевая промышленность, 1993-
24	Экологический вестник России: Информационно-справочный бюллетень / учредитель : ООО "Бюллетень "Экологический вестник России" - Москва: Д-Графикс, 2004-
25	Экономика и математические методы: журнал / учредитель : Академический научно-издательский, производственно-полиграфический и книгораспространительский центр Российской академии наук "Издательство Наука " - Москва: Наука, 1965-
26	Экономический анализ: Теория и практика: научно-практический и аналитический журнал - Москва: Финанспресс, 2007-

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»	http://znanium.com
ЭБС «ЛАНЬ»	http://e.lanbook.com

ЭБС E-library	http://elibrary.ru
Национальная электронная библиотека (НЭБ)	http://rusneb.ru
ЭБС ЮРАЙТ	http://urait.ru
ЭБС IPRbooks	http://iprbookshop.ru
Электронная библиотека ВГАУ	http://vsau.ru

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 /Ред ОС	ПК в локальной сети ВГАУ
2	Пакеты офисных приложений MS Office / OpenOffice/LibreOffice	ПК в локальной сети ВГАУ
3	Программы для просмотра файлов Adobe Reader / DjVu Reader	ПК в локальной сети ВГАУ
4	Браузеры Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Microsoft Edge	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

9	Система компьютерного тестирования AST Test	ПК в локальной сети ВГАУ
---	---	--------------------------

Профессиональные базы данных и информационные системы

№	Название	Размещение
1	Справочная правовая система Гарант	http://ivo.garant.ru
2	Справочная правовая система Консультант Плюс	http://www.consultant.ru/
3	Профессиональные справочные системы «Кодекс»	https://texэксперт.сайт/sistema-kodeks
4	Аграрная российская информационная система	http://www.aris.ru/
5	Информационная система по сельскохозяйственным наукам и технологиям	http://agris.fao.org/

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

При прохождении практики используется потенциал предприятия, на базе которого организована практика. Это материально-техническое оснащение, включая испытательное оборудование организации, в которых обучающиеся проходят практику; применяемое в данной организации программное обеспечение; локальные нормативные акты, регламентирующие деятельность организации; техническая документация.

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
Лаборатория. Комплект учебной мебели, лабораторное оборудование: рефрактометр, приборы для определения влажности, рН-метры, сахариметр, фотоколориметр, белизнометр, центрифуга, весы, шкафы вытяжные, сушильный шкаф, приборы Журавлева, комплекс Эксперт-006, прибор ИДК, набор стеклянной посуды и реактивов, учебно-наглядные пособия: комплекты нормативно-правовой и нормативной документации.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 250
Договор о практической подготовке обучающихся с ООО «Квадрат»	г. Воронеж, Московский пр-т, д. 9/1
Договор о практической подготовке обучающихся с ООО «Вижер»	г. Воронеж, ул. Дружинников, д. 1
Договор о практической подготовке обучающихся с «Масловские колбасы»	г. Воронеж, туп. Гаражный, д. 8
Договор о практической подготовке обучающихся с ООО «7 Утра»	г. Воронеж, пр-т Патриотов, д. 61
Договор о практической подготовке обучающихся с АО «Тобус»	г. Воронеж, ул. Космонавтов, д. 33
Договор о практической подготовке обучающихся с АО «Янтарь»	г. Воронеж, Московский пр-т, д. 1А
Договор о практической подготовке обучающихся с ООО «ПЕПСИКО-ХОЛДИНГС»	г. Воронеж, ул. Волгоградская, д. 30
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, Яндекс Браузер / 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.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 117, 118, 165а

<p>Аудитории № 117, 118. Мебель для хранения учебного оборудования. Специализированное оборудование для ремонта компьютеров.</p> <p>Аудитория № 165а. Мебель для хранения учебного оборудования, материалы для профилактического обслуживания учебного оборудования, учебно-наглядные пособия.</p>	
--	--

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.

Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, технологическая практика проводится в учебно-производственных и научных подразделениях университета; научно-исследовательских учреждениях; испытательных лабораториях; отделах по разработке и внедрению новой продукции, в том числе функционального и специализированного назначения на пищевых предприятиях г. Воронежа. Основным требованием к месту прохождения практики является соответствие направления подготовки обучающегося профилю деятельности предприятия или одного из его подразделений и нахождение в г. Воронеже.

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

Основными технологиями обучения на практике является личное наблюдение, ознакомление с нормативной и технической документацией, выполнение индивидуального задания, работа дублером (ассистентом, стажером) и т. д.

В ходе практики обучающиеся используют технологии конспектирования, реферирования, анализа научной и методической литературы по направлению, сбора и обработки практического материала, написания отчета. Достижение обучающимися результата в решении поставленной научно-практической задачи является важным элементом активного обучения. Участие обучающихся в реальной практической деятельности предприятий, организаций и фирм позволяет повысить эффективность использования активных методов обучения.

Наиболее удачными формами интерактивного обучения, в которых могут быть использованы результаты практики, являются: конференции, семинары, «круглые столы» по итогам практики; метод конкретных ситуаций (метод проблемных ситуаций, кейс-метод); деловые (ролевые) игры. Эти технологии 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, позволяет выявить ключевые проблемы профессиональной деятельности, определить позицию обучающихся по анализируемой проблеме, выработать алгоритм ее решения, учитывая собственный опыт, полученный во время практики. Такие формы дают возможность обмениваться опытом и знаниями, полученными обучающимися во время практики на предприятиях различных форм собственности, с различной корпоративной культурой, в разных структурных подразделениях.

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

Практическая составляющая естественным образом придает учебному процессу индивидуальный, авторский и инициативный характер. Объективный характер придает участие третьей стороны: руководителей и специалистов предприятий (учреждений, организаций) – мест практики.

Рабочие материалы и результаты практики могут и должны использоваться как непосредственно 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 курсов. Преподаватели используют их как апробированные материалы, актуализирующие, иллюстрирующие, интерпретирующие, дополняющие и развивающие основные теоретические положения учебных курсов соответствующих дисциплин учебных планов.

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, технологическая практика осуществляется в соответствии с методическими указаниями: Методические указания по 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.

Приложение 2
Лист периодических проверок рабочей программы

Должностное лицо, проводившее проверку: Ф.И.О., должность, подпись	Дата	Потребность в корректировке	Перечень пунктов, стр., разделов, требующих изменений
Дерканосова Н.М., зав. кафедрой товароведения и экспертизы товаров (протокол № 9). 	10.06.2019 г.	Нет Рабочая программа актуализирована для 2019-2020 учебного года	-
Дерканосова Н.М., зав. кафедрой товароведения и экспертизы товаров (протокол № 10). 	10.06.2020 г.	Нет Рабочая программа актуализирована для 2020-2021 учебного года	-
Дерканосова Н.М., зав. кафедрой товароведения и экспертизы товаров 	07.10.2020 г.	Программу практики считать рабочей программой практики	По всему документу
Дерканосова Н.М., зав. кафедрой товароведения и экспертизы товаров 	12.05.2021 г.	Нет Рабочая программа актуализирована для 2021-2022 учебного года	-
Председатель методической комиссии  А.А. Колобаева	21 июня 2022 г.	Рабочая программа актуализирована для 2022-2023 учебного года	п. 7, п. 8

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, технологическая практика**

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