

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Алтынова Надежда Витальевна
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 22.05.2026 15:30:56
Уникальный программный ключ:
462c2135e66a27da081de929bee6129e7d2f3758

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

"Чувашский государственный аграрный университет"

(ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ)

Кафедра Биотехнологий и переработки сельскохозяйственной продукции

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной
и научной работе

 Л.М. Иванова

20.02.2026 г.

Б2.О.04(П)

Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа

рабочая программа практики

Направление подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
Направленность (профиль) Технология продуктов питания из растительного сырья

Квалификация **Бакалавр**
Форма обучения **заочная**
Общая трудоемкость **9 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 324
в том числе:
аудиторные занятия 36
самостоятельная работа 284

Виды контроля на курсах:
зачет с оценкой 5

Распределение часов дисциплины по курсам

| Курс | 5 | | Итого | |
|---------------------------------------|-----|-----|-------|-----|
| | уп | рп | | |
| Практические | 36 | 36 | 36 | 36 |
| В том числе в форме практ. подготовки | 240 | 240 | 240 | 240 |
| Итого ауд. | 36 | 36 | 36 | 36 |
| Контактная работа | 36 | 36 | 36 | 36 |
| Сам. работа | 284 | 284 | 284 | 284 |
| Часы на контроль | 4 | 4 | 4 | 4 |
| Итого | 324 | 324 | 324 | 324 |

Программу составил(и):

канд. биол. наук, доц., Щитцова Н.В.

При разработке рабочей программы практики "Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа" в основу положены:

1. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1041).

2. Учебный план: Направление подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
Направленность (профиль) Технология продуктов питания из растительного сырья, одобренный Ученым советом ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ от 20.02.2026 г., протокол № 09.

Рабочая программа практики проходит согласование с использованием инструментов электронной информационно-образовательной среды Университета.

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий кафедрой Мардарьева Н.В.

Заведующий выпускающей кафедрой Мардарьева Н.В.

Председатель методической комиссии факультета Мефодьев Г.А.

Директор научно-технической библиотеки Викторова В.А.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ

| | |
|-----|---|
| 1.1 | углубленное изучение теоретических основ разрабатываемой проблемы по теме выпускной квалификационной работы с последующим использованием полученных данных в практике технологи производства продуктов питания растительного происхождения. |
|-----|---|

2. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ООП

| | |
|---------------------|---|
| Цикл (раздел) ОПОП: | Б2.О |
| 2.1 | Требования к предварительной подготовке обучающегося: |
| 2.2 | Дисциплины и практики, для которых освоение данной практики необходимо как предшествующее: |

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ

| |
|--|
| ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности |
| ОПК-1.1 Обладает знаниями в области современных информационных технологий в профессиональной деятельности |
| ОПК-1.2 Осуществляет выбор необходимых информационных технологий для решения профессиональных задач |
| ОПК-1.3 Применяет на практике информационные технологии для решения практических задач в профессиональной деятельности |
| ПК-1. Способен организовывать технологический процесс в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья |
| ПК-1.1 Разрабатывает планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья |
| ПК-1.2 Проводит расчет производственных мощностей и загрузки оборудования и нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья |
| ПК-2. Способен осуществлять управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях |
| ПК-2.1 Проводит входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства |
| ПК-2.2 Проводит внедрение систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью и контроль над соблюдением технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатацией технологического оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья |
| ПК-2.3 Разрабатывает методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях |

В результате освоения практики обучающийся должен

| | |
|------------|---|
| 3.1 | Знать: |
| 3.1.1 | - производственные и непроизводственные затраты на производство продукции растительного происхождения; |
| 3.1.2 | - входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания растительного происхождения для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства; |
| 3.1.3 | - планы размещения оборудования, технического оснащения, обслуживания оборудования и организации рабочих мест, технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса, технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продуктов питания растительного происхождения, технические задания на проектирование и производство специальной оснастки, инструмента и приспособлений. |
| 3.2 | Уметь: |
| 3.2.1 | - контролировать технологические процессы качества и безопасности сырья и готовой продукции; |
| 3.2.2 | - вести учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания растительного происхождения в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями; |
| 3.2.3 | - проводить расчеты производственных мощностей и загрузки оборудования, нормативов материальных затрат. |
| 3.3 | Иметь навыки и (или) опыт деятельности: |
| 3.3.1 | - использования основных схем автоматизации типовых технологических объектов пищевых производств; |
| 3.3.2 | - разработки моделей и алгоритмов управления технологическими процессами; |

| | |
|-------|---|
| 3.3.3 | - контроля технологических параметров и режимов производства продуктов из растительного сырья на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации; |
| 3.3.4 | - оформления изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продуктов питания растительного происхождения; |
| 3.3.5 | - организации работы по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья. |

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

| Наименование разделов и тем /вид занятия/ | Семестр / Курс | Часов | Компетенции | Литература | Инте ракт. | Прак. подг. | Примечание |
|---|----------------|-------|--|---|------------|-------------|--------------------------|
| Раздел 1. Подготовительный этап | | | | | | | |
| Введение. Инструктаж по охране труда и технике безопасности. Составление плана научно-исследовательской работы по теме выпускной квалификационной работы /Пр/ | 5 | 2 | ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 | Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3 | 0 | 2 | |
| Введение. Инструктаж по охране труда и технике безопасности. Составление плана научно-исследовательской работы по теме выпускной квалификационной работы /Ср/ | 5 | 12 | ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 | Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3 | 0 | 0 | устные ответы на вопросы |
| Раздел 2. Основной этап | | | | | | | |
| Проведение научно-исследовательской работы по теме выпускной квалификационной работы /Пр/ | 5 | 8 | ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 | Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3 | 0 | 8 | |
| Проведение научно-исследовательской работы по теме выпускной квалификационной работы /Ср/ | 5 | 72 | ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 | Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3 | 0 | 72 | устные ответы на вопросы |
| Раздел 3. Завершающий этап | | | | | | | |
| Корректировка плана исследований по теме выпускной квалификационной работы /Пр/ | 5 | 2 | ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 | Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3 | 0 | 2 | |
| Анализ результатов экспериментальных данных выпускной квалификационной работы /Пр/ | 5 | 8 | ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 | Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3 | 0 | 8 | |
| Анализ результатов экспериментальных данных выпускной квалификационной работы /Ср/ | 5 | 72 | ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 | Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3 | 0 | 42 | устные ответы на вопросы |

| | | | | | | | |
|--|---|----|--|---|---|----|-------------------|
| Составление отчета по практике /Пр/ | 5 | 8 | ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 | Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3 | 0 | 8 | |
| Составление отчета по практике /Ср/ | 5 | 60 | ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 | Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3 | 0 | 42 | творческая работа |
| Подготовка научной статьи по теме выпускной квалификационной работы /Ср/ | 5 | 68 | ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 | Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3 | 0 | 48 | творческая работа |
| Подготовка научной статьи /Пр/ | 5 | 8 | ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 | Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3 | 0 | 8 | |
| Контроль /ЗачётСОц/ | 5 | 4 | ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 | Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3 | 0 | 0 | |

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Примерный перечень вопросов к зачету

1. В чем состоит актуальность темы вашей выпускной квалификационной работы?
2. Точки зрения каких авторов по вашей проблеме являются для вас наиболее близкими?
3. Какие перспективы в развитии темы вашей выпускной квалификационной работы?
4. Какие источники информации с вашей точки зрения являются наиболее приемлемыми для проведения научного исследования?
5. Какие источники информации с вашей точки зрения неприемлемы для проведения вашего научного исследования?
6. Назовите информационные ресурсы, используемые Вами в процессе выполнения выпускной квалификационной работы?

5.2. Примерный перечень вопросов к экзамену

Не предусмотрено учебным планом.

5.3. Тематика курсовых работ (курсовых проектов)

Не предусмотрено учебным планом.

5.4. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля

1. Пшеницу подразделяют на типы по следующим признакам:
 1. По устойчивым природным признакам, связанным с ее технологическими, пищевыми и товарными достоинствами.
 2. По устойчивым природным признакам, связанным с ее технологическими достоинствами.
 3. По устойчивым природным признакам, связанным с ее пищевыми и товарными достоинствами.
 4. По устойчивым ботаническим признакам, связанным с ее пищевыми достоинствами.
2. Пшеницу подразделяют на подтипы по изменяющимся природным признакам:
 1. Вкусу и цвету.
 2. Стекловидности и вкусу.
 3. Влажности и натуре.
 4. Стекловидности и цвету.

3. К мягкой яровой краснозерной пшенице относятся следующие сорта:

1. Алтайская 81, Воронежская 10, Люба, Московская 35.
2. Новосибирская 67, Саратовская 42, Саратовская 46, Саратовская 55.
3. Дон 85, Тарасовская 29, Донская безостая, Тарасовская 87.
4. Воронежская, Саратовская 42, Дон 85, Люба.

4. Каково количество классов пшеницу в зависимости от качества зерна?

1. 3.
2. 4.
3. 5.
4. 2.

5. К какому классу можно отнести мягкую пшеницу при наличии следующих показателей качества: массовая доля белка, %, 13,9; массовой доли сырой клейковины, %, 29; число падении, с, 200.

1. 1.
2. 2.
3. 3.
4. 4.

6. К какому классу можно отнести твердую пшеницу при наличии следующих показателей качества: зерна пшеницы других типов, %, 12; в том числе белозерной пшеницы 2 %.

1. 1.
2. 2.
3. 3.
4. 4.

7. Отбор проб можно осуществлять как от неподвижных, так и перемещаемых партий зерна с применением:

1. Ручных средств.
2. Механических средств.
3. Ручных и механических средств.
4. Сподручных средств.

8. Сколько точечных проб отбирают из автомобиля длиной кузова от 3,5 до 4, 5 м?

1. Четыре.
2. Шесть.
3. Восемь.
4. Десять.

9. Какую пробу образует совокупность точечных проб?

1. Объединенную.
2. Среднесуточную.
3. Среднюю.
4. Общую.

10. Какой должна быть масса средней пробы?

1. менее 2,0 кг.
2. $2,0 \pm 0,1$ кг.
3. $1,0 \pm 0,1$ кг.
4. более 3 кг.

11. В соответствии с каким нормативным документом определяют запах и цвет зерна?

1. ГОСТ 10967-90 «Зерно. Методы определения запаха, вкуса и цвета».
2. ГОСТ 12967-07 «Зерно. Методы определения цвета и запаха».
3. ГОСТ 12967-07 «Зерно. Методы определения цвета».
4. ГОСТ 10967-90 «Зерно. Методы определения запаха и цвета».

12. Какие показатели характеризуют свежесть зерна?

1. Запах, цвет, блеск и вкус.
2. Запах, цвет, массовая доля влаги, натура.
3. Цвет, вкус, натура, стекловидность.
4. Блеск, вкус, натура, стекловидность

13. При какой температуре определяют вкус смеси размолотого зерна?

1. 60-70 °С.
2. 10-20 °С.
3. 40-50 °С.
4. 30-40 °С.

| |
|---|
| 14. Высота насыпи влажного зерна не должна превышать, м? 1. 1 2. 2 3. 3,5 4. 3 |
| 15. Под действием протеолитических ферментов белки расщепляются на более простые вещества: 1. Пептоны, аминокислоты. 2. Жирные кислоты. 3. Дисахариды. 4. Пентозаны. |
| 16. Альбумины – это простые белки, которые растворяются в... 1. 70 % растворе этилового спирта. 2. Дистиллированной воде. 3. 3-5 % растворах нейтральных солей. 4. В разбавленных щелочах и кислотах. |
| 17. Глобулины – это простые белки, которые растворяются в... 1. 70 % растворе этилового спирта. 2. Дистиллированной воде. 3. 3-5 % растворах нейтральных солей. 4. В разбавленных щелочах и кислотах. |
| 18. Одним из методов определения содержания белка является 1. Метод высушивания. 2. Метод по Кьельдалю. 3. Атомно-абсорбционный метод. 4. Органолептический метод. |
| 19. Изменение пространственной ориентации белковой молекулы, не сопровождающееся разрывом ковалентных связей 1. Меланоидинообразование. 2. Пенообразование. 3. Денатурация. 4. Гидролиз. |
| 20. Что из ниже перечисленного относится к аминокислотам? 1. Тубулин, коллаген, лизоцим. 2. Лизин, триптофан, аланин. 3. Валин, мальтаза, кератин. 4. Сахароза, лактоза, глицин. |

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

| | Авторы, составители | Заглавие | Издательство, год | Колич-во |
|------|---|---|---------------------------|---------------------------|
| Л1.1 | Федотов В. А., Сафонов А. Ф., Кадыров С. В., Щедрина Д. И., Сафонов А. Ф., Федотов В. А. | Технология производства продукции растениеводства: учебник | М.: КолосС, 2010 | 20 |
| Л1.2 | Гаврилов Н. Б., Коновалов С. А. | Технология продуктов из растительного сырья для специализированного питания: учебное пособие | Омск: Омский ГАУ, 2018 | Электрон ный ресурс |
| Л1.3 | Романюк Т. И., Чусова А. Е., Новикова И. В. | Методы исследования сырья и продуктов растительного происхождения (теория и практика): учебное пособие | Воронеж: ВГУИТ, 2014 | Электрон ный ресурс |

6.1.2. Дополнительная литература

| | Авторы, составители | Заглавие | Издательство, год | Колич-во |
|------|---|---|-------------------|---------------------------|
| Л2.1 | Миколайчик И. Н., Морозова Л. А., Субботина Н. А. | Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки | СПб.: Лань, 2019 | Электрон ный ресурс |

| | Авторы, составители | Заглавие | Издательство, год | Колич-во |
|--|--|--------------------------------|----------------------------|---------------------------|
| Л2.2 | Сапожников А. Н., Дриль А. А., Мартынова Т. Г. | Технология пищевых производств | Новосибирск: НГТУ, 2020 | Электрон ный ресурс |
| 6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" | | | | |
| Э1 | ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ ПОЛИТИКА И БЕЗОПАСНОСТЬ | | | |
| Э2 | Евразийская технологическая платформа "Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК — продукты здорового питания" | | | |
| Э3 | СФЕРА: Кондитерская и хлебопекарная промышленность | | | |
| 6.3.1 Перечень программного обеспечения | | | | |
| 6.3.1.1 | ОС Windows XP | | | |
| 6.3.1.2 | SuperNovaReaderMagnifier | | | |
| 6.3.1.3 | 1С: Предприятие 8. Сельское хозяйство. Комплект для обучения в высших и средних УЗ. | | | |
| 6.3.1.4 | bCad Витрина | | | |
| 6.3.1.5 | Access 2016 | | | |
| 6.3.1.6 | Project 2016 | | | |
| 6.3.1.7 | Visio 2016 | | | |
| 6.3.1.8 | VisualStudio 2015 | | | |
| 6.3.1.9 | Office 2007 Suites | | | |
| 6.3.1.1 0 | GIMP | | | |
| 6.3.1.1 1 | MozillaFirefox | | | |
| 6.3.1.1 2 | MozillaThinderbird | | | |
| 6.3.1.1 3 | 7-Zip | | | |
| 6.3.1.1 4 | Справочная правовая система КонсультантПлюс | | | |
| 6.3.1.1 5 | Электронный периодический справочник «Система Гарант» | | | |
| 6.3.1.1 6 | OfficeStandard 2010 | | | |
| 6.3.1.1 7 | OfficeStandard 2013 | | | |
| 6.3.1.1 8 | LibreOffice | | | |
| 6.3.1.1 9 | ОС Windows Vista | | | |
| 6.3.1.2 0 | ОС Windows 7 | | | |
| 6.3.1.2 1 | ОС Windows 8 | | | |
| 6.3.1.2 2 | ОС Windows 10 | | | |
| 6.3.1.2 3 | Ubuntu (Mint) | | | |
| 6.3.1.2 4 | Project Expert 7 Holding | | | |
| 6.3.1.2 5 | OpenOffice 4.1.1 | | | |
| 6.3.2 Перечень информационных справочных систем | | | | |
| 6.3.2.1 | Электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ». Полнотекстовый, обновляемый. Доступ по локальной сети академии | | | |
| 6.3.2.2 | Электронная библиотечная система издательства «Лань». Полнотекстовая электронная библиотека. Индивидуальный неограниченный доступ через фиксированный внешний IP адрес академии неограниченному количеству пользователей из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет. http://e.lanbook.com | | | |

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

| Аудитория | Вид работ | Назначение | Оснащенность |
|-----------|-----------|--------------------------------------|--|
| 123 | СР | Помещение для самостоятельной работы | Компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации(19 шт.), столы (17 шт.), компьютерный стол 6-и местный (3 шт.), стулья ученические (34 шт.), стулья п/м (18 шт.), стеллажи с литературой, видеоувеличитель Orptelec Wide Screen (1 шт.) |
| 315 | Пр | Учебная аудитория | Демонстрационное оборудование (проектор Acer (1 шт.), интерактивная доска (1 шт.), моноблок Acer Aspire C22-865 (1 шт.)) и учебно-наглядные пособия, столы (28 шт.), стулья ученические (54 шт.), стул для преподавателя (1 шт.), трибуна. |
| 305 | Пр | Учебная аудитория | Стол (12 шт.), стулья ученические (24 шт.), демонстрационное оборудование (проектор Acer X128H DLP XGA1024*768 (1 шт.), моноблок Acer Aspire C22-865 21.5" FHD Core (1 шт.), интерактивная доска (1 шт.)) и учебно-наглядные пособия |

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ПРАКТИКИ

Преддипломная практика в том числе научно-исследовательская работа направлена на получение навыков при ознакомлении студентами с деятельностью разных перерабатывающих предприятий и научной-исследовательской деятельности.

Способ проведения преддипломной практики в том числе научно-исследовательской работы – выездная, стационарная.

Преддипломная практика в том числе научно-исследовательская работа проводится в непрерывной форме путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени.

Преддипломная практика в том числе научно-исследовательская работа проводится на 5 курсе. Продолжительность практики 324 ч. Практика включена в учебный план подготовки бакалавриата по направлению подготовки 19.03.02

Продукты питания из растительного сырья.

Местом проведения преддипломной практики в том числе научно-исследовательской работы: учебно-производственные лаборатории ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ, а также перерабатывающие предприятия.

Практическая подготовка при проведении практики организуется путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. В рамках практики обучающийся выполняет работы, относящиеся к организационно-управленческому типу задач профессиональной деятельности.

ПРИЛОЖЕНИЯ

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____ от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____ от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____ от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____ от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____ от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____ от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____