

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ



МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ПРОВЕДЕНИЮ ПРАКТИК

Направление подготовки: 19.04.03 – Продукты питания животного происхождения (уровень магистратуры), «Технология продуктов здорового питания»

Форма обучения: очная, заочная

Ставрополь, 2026

АВТОРЫ:

О.В. Сычева, доктор с.-х наук, профессор

Е.А. Скорбина, кандидат биол. наук

И.А. Трубина, кандидат техн. наук, доцент

Б.О. Суюнчева, кандидат техн. наук, доцент

РЕЦЕНЗЕНТ:

Е.Н. Чернобай, доктор биол. наук, профессор

Сычева О. В. Методические указания по проведению практики : методические рекомендации для магистрантов, обучающихся по направлению подготовки 19.04.03 – *Продукты питания животного происхождения, профиль - «Технология продуктов здорового питания»* / Сост. О.В. Сычева, Е.А. Скорбина, И.А. Трубина, Б.О. Суюнчева. Ставрополь. ФГБОУ ВО СтГАУ, 2026. 53 с.

Рассмотрено и утверждено на заседании кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, протокол № 12 от 09 2026 г.

© О.В. Сычева

ФГБОУ ВО Ставропольский
государственный аграрный
университет, 2026

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	4
1. НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА	5
1.1. Перечень планируемых результатов обучения	7
1.2. Содержание научно-исследовательской работы.....	8
1.3. Организация и порядок прохождения научно-исследовательской работы.....	10
1.4. Формы отчетности по практике (научно-исследовательской работе).....	13
2. ПРОЕКТНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА	18
2.1. Перечень планируемых результатов обучения	20
2.2. Содержание практики	21
2.3. Организация и порядок прохождения проектно-технологической практики.....	24
2.4. Формы отчетности по практике	26
3. ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА.....	32
3.2. Содержание преддипломной практики	35
3.3. Организация и порядок прохождения преддипломной практики.....	37
3.4. Формы отчетности по преддипломной практике.....	39
СПИСОК РЕКОМЕНДОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ.....	45

ВВЕДЕНИЕ

Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР) являются обязательным видом учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые магистрантами в результате освоения теоретических курсов и специальных дисциплин, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию компетенций студентов как предусмотренных ФГОС ВО, так и установленных Университетом.

Раздел учебного плана «Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)» включает следующие виды практик:

Научно-исследовательская работа;

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности;

Преддипломная практика.

Способ проведения практик – стационарно, форма проведения – дискретно – путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения практики

Научно-исследовательская работа проводится на базе вуза в производственно-технологических лабораториях кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Производственные практики (по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности и преддипломная практика) проводятся в соответствии с договорами на следующих предприятиях г. Ставрополя: ГКУ СК «Центр лицензирования», ООО «МунКлер», ООО ТД «Чизберри», ИП «Чабыкин» и др. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик согласуется с требованием их доступности для данных обучающихся.

Практики проводятся в соответствии с разработанными программами практик, в которых определены цели и задачи, формы аттестации и формы отчетности, а также содержатся задания для прохождения практики.

Практики обеспечены оценочными материалами для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по практикам, а также методическими материалами для качественного осуществления образовательного процесса по практике.

1. НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА

Научно-исследовательская работа является обязательным элементом учебного процесса подготовки магистрантов по направлению 19.04.03 Продукты питания животного происхождения: квалификация (степень) «магистр». Она направлена на формирование общекультурных и профессиональных компетенций и представляет собой форму профессиональной подготовки магистров к научной деятельности. Данный тип практики ориентирован на проведение научного исследования в рамках избранной темы научно-исследовательской работы (темы диссертационного исследования) и подготовку научных публикаций.

В соответствии с ФГОС ВО научно-исследовательская работа проводится стационарная в форме работы в структурных подразделениях университета (на кафедрах, в лабораториях, имеющих необходимый научно-технический и кадровый потенциал) или на профильных предприятиях различных форм собственности.

Перечень нормативных документов, в соответствии с которыми составлена программа практики:

- Федеральный закон Российской Федерации: «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ;

- Приказ Минобрнауки России от 05.04.2017 года № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 27 ноября 2015 года № 1383 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования»;

- Федеральным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (уровень магистратуры), утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 30.03.2015 № 321;

- Положение об организации и проведении практик обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования (бакалавриата, специалитета, магистратуры) в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ;

- Положение о программе практики и фонде оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по практике в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ.

Практика для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. Она организуется на базе Университета или по заявлению обучающегося о прохождении практики он направляется только в те организации, в которых созданы специальные условия для лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Цель практики – овладение методологией организации и проведения научно-исследовательской работы при производстве продуктов питания животного происхождения; приобретение магистрами опыта в исследовании актуальной научной проблемы, развитие у них профессионального научно-исследовательского типа мышления и получение новых объективных научных знаний для выполнения выпускной квалификационной работы - магистерской диссертации.

Задачами практики являются:

- формирование умений постановки проблем исследования, анализа и систематизации научной информации по теме исследования;
- развитие навыков определения целей и задач исследования, разработки его концептуальных моделей;
- формирование умений осуществлять подбор методик, планирование и организацию проведения эмпирических исследований, анализ и интерпретация их результатов
- развитие умений организации библиографической работы с привлечением современных информационных технологий по своей научной проблематике;
- совершенствование навыков по анализу и обработке полученных результатов, представлению их в виде завершенных научно-исследовательских разработок (отчета по научно-исследовательской работе, тезисов докладов, научных статей, проектов, магистерской работы);
- формирование умений предоставлять результаты своей работы для специалистов, отстаивать свои позиции в профессиональной среде, находить компромиссные и альтернативные решения;
- развитие творческого научного потенциала, расширение своих научных и профессиональных знаний и умений;
- совершенствование навыков самоорганизации, саморазвития, самоконтроля в области научной деятельности, стремление к повышению своего профессионального уровня;
- развитие способности к совместной работе с другими специалистами в рамках междисциплинарных исследований, разработки и реализации совместных проектов.

1.1. Перечень планируемых результатов обучения

Код компетенции	Содержание компетенции	Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики
ПК-16	способность использовать современные достижения науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах	Знать: сущность и обоснование технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения
		Уметь: пользоваться современными методами исследований при подготовке научно-исследовательских работ
		Владеть: знаниями современных достижений науки и передовых технологий в научно-исследовательских работах
ПК-17	способность ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований	Знать: методы экспериментальной работы
		Уметь: интерпретировать и представлять результаты научных исследований сравнивать результаты исследования объекта разработки с отечественными и зарубежными аналогами
		Владеть: навыками поиска и адаптации информации по заданной проблеме из отечественных и зарубежных источников способностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала
ПК-18	способность самостоятельно выполнять исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной аппаратуры и методов исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при выполнении исследований в области проектирования новых продуктов	Знать: методы интенсификации технологических процессов в пищевой промышленности
		Уметь: совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы на базе системного подхода к анализу качества сырья, технологического процесса и требований к конечной продукции
		Владеть: методами управления действующими технологическими процессами производства производств, обеспечивающими выпуск продукции, отвечающей требованиям стандартов
ПК-19	способность оценивать риск и определять меры по обеспечению безопасности разрабатываемых новых технологий и продуктов	Знать: сущность и принципы системы менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП), основанной на принципах НАССР
		Уметь: применять общие требования построения СМБПП на основе ХАССП в условиях конкретного производства
		Владеть: навыками выбора и оценки мероприятий по управлению качеством продукции на конкретном производстве

Код компетенции	Содержание компетенции	Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики
ПК-20	способность представлять результаты исследования в формах отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений	Знать: основы методологии в области организации производства и переработки сельскохозяйственной продукции
		Уметь: формировать информационные обзоры и аналитические отчеты по заданной проблематике
		Владеть: научным стилем изложения материала

1.2. Содержание научно-исследовательской работы

№	Этапы практики	Описание содержания этапов	Трудоемкость (в часах)	Формы текущего контроля	Код компетенции
1.	Подготовительный этап. Определение темы и разработка индивидуально-го плана научных исследований	Установочное собрание по организации и содержанию практики для магистров, включающее инструктаж по технике безопасности. Методологический научный семинар: методология НИР по направлению «Продукты питания животного происхождения»; ознакомление с актуальной тематикой исследовательских работ в области производства продуктов питания животного происхождения и научными направлениями кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции СтГАУ. Выбор темы исследования с учетом актуальности, возможной научной новизны, практического значения, перспектив дальнейшей академической карьеры и (или) интересов трудоустройства по окончании обучения в магистратуре. Формулировка целей и задач НИР. Утверждение темы исследования. Разработка индивидуального задания на НИР.	130	Запись в дневнике практики и анализ в отчете по практике	ПК-16 ПК-17 ПК-18 ПК-19 ПК-20

№	Этапы практики	Описание содержания этапов	Трудоемкость (в часах)	Формы текущего контроля	Код компетенции
2	Теоретический этап. Сбор и подготовка материалов для научной статьи по избранной теме исследования	Составление первичного библиографического списка по выбранной теме. Сбор материалов для статьи (общей исследовательской, обзорной) по избранной теме научного исследования, их обработка, написание текста статьи, оформление и представление результатов научного исследования научному руководителю, выбор издания для публикации и направление материалов в выбранное издание. Обсуждение хода работы на сопровождающем НИР семинаре.	140	Статья по теме исследования. Доклад на методическом научном семинаре	ПК-16 ПК-17 ПК-18 ПК-19 ПК-20
3.	Организация и проведение самостоятельных теоретических научных исследований по выбранной теме	Подробный обзор литературы по теме, который основывается на актуальных научно-исследовательских публикациях и содержит анализ основных результатов и положений, полученных ведущими специалистами в области проводимого исследования. Поиск в базах данных. Работа с электронными ресурсами (база РИНЦ, Scopus, Web of Science). Участие в научно-практических конференциях, семинарах, проектах, научно-исследовательской работе кафедры, посещение мастер-классов ведущих ученых вуза. Выполнение заданий научного руководителя в соответствии с утвержденным планом научно-исследовательской работы. Представление промежуточных результатов проводимых научных исследований.	140	Доклад на методическом научном семинаре. Запись в дневнике практики и анализ в отчете по практике	ПК-16 ПК-17 ПК-18 ПК-19 ПК-20

№	Этапы практики	Описание содержания этапов	Трудоемкость (в часах)	Формы текущего контроля	Код компетенции
4.	Отчетный этап. Обработка и оформление теоретических материалов для магистерской диссертации.	Оформление результатов НИР. Написание и оформление первой главы диссертации. Подготовка библиографического списка. Подготовка и защита отчета по НИР Корректировка плана проведения НИР	130	Доклад на методическом научном семинаре. Отчет по практике	ПК-16 ПК-17 ПК-18 ПК-19 ПК-20
	ВСЕГО:		540		

1.3. Организация и порядок прохождения научно-исследовательской работы

Организация научно-исследовательской работы осуществляется кафедрой технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции совместно с деканатом технологического менеджмента. Научно-исследовательская работа проводится в профильных организациях, на предприятиях отрасли Ставропольского края или в учебно-научных лабораториях факультета технологического менеджмента СтГАУ.

Общий порядок организации производственной практики определяется Положением об организации и проведении практик обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования (бакалавриата, специалитета, магистратуры) в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ.

В период осуществления научно-исследовательской работы магистрант обязан:

- полностью выполнить план НИР;
- приобретать профессиональные умения, навыки, компетенции, представленные в магистерской программе;
- выполнять указания руководителя НИР;
- подготовить обзорную статью по теме исследования;
- составить библиографический список по выбранной теме НИР;
- оформить результаты НИР в виде первой главы выпускной квалификационной работы;
- нести ответственность за выполняемую работу и ее результаты.

Этапы прохождения практики

В начале практики НИР проводится установочная лекция, на которой магистрантам разъясняют цель, задачи, содержание, формы организации, порядок прохождения НИР и отчетности по ее результатам.

Научно-исследовательскую магистерскую практику следует использовать для проведения научного исследования, сбора информации и документационного материала для написания и оформления теоретической части выпускной квалификационной работы согласно выбранной тематике.

На первом этапе практики организуется методологический научный семинар, на котором рассматривается методология НИР по соответствующему направлению исследований, происходит ознакомление с актуальной тематикой исследовательских работ в профессиональной области и научными направлениями кафедры. Семинар должен заканчиваться формулированием темы научного исследования (или, хотя бы, направлением научного поиска) и построением его методологической схемы. Это отправная точка научно-исследовательской практики. По завершении семинара каждому магистранту на период практики выдается рабочий график (план) проведения практики (Приложение 2), и методические рекомендации по прохождению и написанию отчета по производственной практике по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (магистерская программа «Технология продуктов здорового питания»).

Научно-исследовательская работа на практике носит индивидуальный характер и связана с выбранной и утвержденной темой НИР магистранта. В течение всей научно-исследовательской практики магистрант должен активно консультироваться со своим научным руководителем. Для этого в определенные сроки времени магистрант предъявляет своему научному руководителю соответствующий этому сроку материал своих наработок на проверку.

Следующим шагом научно-исследовательской работы является составление плана проведения научного исследования, который оформляется в виде индивидуального задания на НИР магистра (Приложение 1). Одним из первых пунктов плана должна быть работа магистранта с научной литературой. Подготовив список литературы (не менее восьмидесяти наименований), магистрант представляет его своему научному руководителю. Самым важным в выполнении этой части диссертационной работы является демонстрация соискателем своих знаний о предмете исследования и своих способностей дополнить это совокупное знание новыми знаниями, произведенными лично им, и составляющими элементы научной новизны его исследовательской работы.

В процессе ознакомления с литературой по теме НИР, которая основывается на актуальных научно-исследовательских публикациях и содержит анализ основных результатов и положений, полученных ведущими

специалистами в области проводимого исследования, магистр параллельно занимается написанием общей исследовательской, обзорной статьи по избранной теме научного исследования. Данная статья представляется магистрантом в виде доклада на методологическом научном семинаре как промежуточный результат НИР и готовится к публикации. Особое внимание при подготовке теоретической части НИР уделяется поиску в базах данных и работе магистра с электронными ресурсами (база РИНЦ, Scopus, Web of Science).

Программа производственной практики по НИР предполагает также участие магистрантов в научно - практических конференциях, семинарах, проектах, научно-исследовательской работе кафедры, посещение мастер-классов ведущих ученых вуза, выполнение заданий научного руководителя в соответствии с утвержденным планом научно-исследовательской работы.

Магистрант регулярно представляет промежуточные результаты проводимых научных исследований в форме сообщений и докладов на научно-исследовательских семинарах. Основные задачи научно-исследовательского семинара:

- проведение консультационной работы для магистрантов, позволяющей им выбрать направление исследования, сформулировать тему магистерской работы и составить план НИР;
- обучение магистрантов навыкам академической работы, включая подготовку и проведение исследований, написание научных работ;
- обсуждение результатов научно-исследовательской работы;
- выработка у магистрантов навыков публичных выступлений, научной дискуссии и презентации результатов научно-исследовательской работы.

Научно-исследовательские семинары по программе магистратуры проводятся в соответствии с планом, в котором закрепляются тематика и сроки проведения научно-исследовательских семинаров для магистрантов. План научно-исследовательских семинаров разрабатывается руководителем программы магистратуры на учебный год и утверждается на заседании кафедры до начала учебного года.

По завершении НИР магистрант оформляет ее результаты в виде первой главы выпускной квалификационной работы, уточненного библиографического списка и отчета о прохождении НИР.

1.4. Формы отчетности по практике (научно-исследовательской работе)

Основными формами отчетности по практике устанавливается дневник практики (Приложение 3) и письменный отчет (образец оформления титульного листа отчета по практике представлен в приложение 4).

Дневник практики предполагает детальное хронологическое описание действий практиканта за период пребывания в организации или на производстве. Это документ, позволяющий оценить практическую деятельность обучающегося. Его заполнение обязательно ежедневно в конце каждого рабочего дня с описанием всего объема выполненных заданий. Дневник является одним из основных отчетных документов по практике. При его отсутствии практика не засчитывается.

В дневнике фиксируются:

- данные магистранта (фамилия, имя, отчество, место обучения с полным названием факультета, кафедры, направления подготовки, курса и группы);
- название практики, период ее прохождения;
- информация о месте практики (название организации, контактные данные);
- руководитель практики от организации и вуза;
- основная часть, представленная в виде таблицы (дата выполнения, перечень выполненных заданий, в течение каждого дня, заметки руководителя).

Отчет по практике - это аналитическая (практическая) работа, которая выполняется обучающимся и является совокупностью полученных результатов самостоятельного исследования, теоретических и практических навыков в период прохождения практики. Он должен содержать сведения о выполненной лично обучающимся работе в период практики, а также краткое описание структуры и деятельности предприятия (подразделения), учреждения, организации. Структура отчета должна соответствовать содержанию практики.

Структура отчета:

- титульный лист (Приложение 4);
- направление на практику, выданное обучающемуся перед практикой с датой прибытия на предприятие, заверенное руководителем предприятия и печатью;
- индивидуальное задание на НИР;
- оглавление (перечень приведенных в отчете разделов с указанием страниц);
- введение (цель и задачи практики);
- содержательная основная часть (о выполнении индивидуального задания на НИР, теоретическая часть выпускной квалификационной работы);
- заключение;

- список используемой литературы;

- приложения (доклады, выступления на научно-исследовательских семинарах по программе магистратуры, тексты статей, библиографический список и т.д.).

- отзывы руководителей практики. (Приложение 5).

Титульный лист отчета оформляется по установленной единой форме, приводимой в приложении. Отчет подготавливается на листах формата А 4 в соответствии с требованиями, предъявляемыми к оформлению курсовых и выпускных квалификационных работ. При подаче отчета на подпись он должен быть сброшюрован или прошит, чтобы исключить выпадение отдельных страниц.

По окончании практики обучающийся составляет письменный отчет и сдает его руководителю практики от Университета одновременно с дневником в течение 3 дней после прибытия с практики. Для оформления отчета магистранту выделяется в конце практики 2-3 дня. Содержание отчета определяется программой практики и индивидуальным заданием. Документы оформляются по установленной форме, подписываются непосредственно руководителем практики от предприятия.

Магистранты заочной формы обучения представляют отчет о прохождении практики во время сессии, следующий за периодом практики.

Отчет о НИР согласовывается с научным руководителем и проходит обсуждение в рамках научно-исследовательского семинара. Отчеты о НИР хранятся на кафедре.

Результаты прохождения производственной практики определяются путем проведения промежуточной аттестации (защита отчета по практике) с использованием балльно-рейтинговой системы, принятой в университете, и выставлением по НИР зачета с оценкой.

Для оценки результатов практики используются следующие критерии:

- количество и качество выполнения практикантами всех предусмотренных программой видов деятельности;

- научная ценность доклада (статьи) по теме НИР;

- качество оформления отчетной документации (дневник и отчет по практике), своевременное представление ее на проверку;

- успешность защиты отчета по практике на кафедре.

В соответствии с учебным планом и календарным графиком учебного процесса кафедра организует проведение промежуточной аттестации результатов прохождения практики. Промежуточная аттестация обучающихся по практике проводится в течение 2-х недель после её завершения в учебном семестре.

Типовые элементы индивидуального задания научного руководителя в соответствии индивидуальным планом НИР:

- общая характеристика предполагаемого исследования в магистерской работе с оценкой актуальности темы;
- квалификационная характеристика основного содержания: научная новизна, практическая и теоретическая значимость;
- методы исследований;
- предложения, рекомендации производству.

Примерные индивидуальные задания на практику, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе практики

1. Привести общую характеристику предполагаемого исследования в магистерской работе с оценкой актуальности темы;
2. Привести квалификационную характеристику основного содержания: научная новизна, практическая и теоретическая значимость;
3. Подобрать и изучить методики экспериментальных исследований, методы обработки результатов исследований.
4. Разработать программу (план) проведения научных исследований
5. Разработать программу (план) проведения экспериментов и испытаний
6. Сформулировать цели и задачи общей концепции выполнения исследования по теме выпускной квалификационной работы
7. Провести обзор и анализ научной, нормативно-правовой информации и других источников информации по теме исследования
8. Провести анализ и систематизацию информации по теме исследования, обзоров публикаций по теме исследования (НИР);
9. Подготовить доклад для научно-практического семинара по теме исследования;
10. Выбрать издания для публикации и направление материалов в выбранное издание.

Примерные контрольные вопросы для проведения промежуточной аттестации (защиты отчета) по итогам НИР:

1. Какие цели и задачи выполнены в ходе проведения научно-исследовательской работы?
2. Какие трудности возникли в ходе проведения научно-исследовательской работы?
3. Какие проблемы были решены самостоятельно, какие с помощью руководителя НИР?
4. Какие знания, умения и навыки вы смогли закрепить в ходе проведения НИР?
5. Какие методы исследования применялись Вами при проведении НИР?

6. Какие теоретические знания использованы при прохождении НИР?
7. Какова цель научного исследования?
8. Какие основные информационно-аналитические источники и справочники использованы в процессе прохождения НИР?
9. Перечислите задачи научного исследования?
10. Каковы результаты научного исследования?
11. В период прохождения НИР возникали ли нестандартные ситуации, готовы ли Вы были взять на себя ответственность при принятии решений при их возникновении?
12. Каким образом осуществлялось взаимодействие с коллективом в период прохождения НИР?
13. Выполнение каких планов стояло перед Вами во время прохождения НИР?

По завершению каждого этапа практики, обучающийся представляет руководителю НИР от кафедры отчет по результатам прохождения НИР.

Магистрант, не выполнивший программу практики по уважительной причине, проходит практику по индивидуальному плану, в свободное от учебы время. В отдельных случаях практика может быть организована на базе структурных подразделений Университета.

Неудовлетворительные результаты промежуточной аттестации по практике или непрохождение промежуточной аттестации по практике при отсутствии уважительных причин признаются академической задолженностью, которая подлежит ликвидации в установленном Университетом порядке.

Академическая задолженность по практикам ликвидируется путем повторного направления на практику обучающегося в свободное от учебных занятий время. По окончании установленного срока, обучающийся, не ликвидировавший академическую задолженность, подлежит отчислению из Университета в порядке, предусмотренном законодательством РФ.

Для оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности применяется балльно-рейтинговая система оценки качества освоения образовательной программы. Оценка проводится при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточных аттестаций обучающихся. Рейтинговая оценка знаний является интегрированным показателем качества теоретических и практических знаний и навыков магистрантов по практике и складывается из следующих компонентов:

Распределение баллов за этапы прохождения НИР согласно
балльно-рейтинговой оценке

№	Наименование оценочного средства	Максимальная оценка в баллах
1	Ведение дневника	15
2	Содержание и оформление статьи	20
3	Выступление с научным докладом	5
4	Содержание и оформление отчета по НИР	40
5	Защита отчета по НИР	20
	Итого	100

За защиту отчета о НИР магистрант получает максимально 20 баллов:

- до 10 баллов, если содержания отчета по производственной практике раскрыто не полностью; ораторское искусство, оперирование профессиональной терминологией находится на достойном уровне; не показано умение использования средств мультимедиа в докладе; получены не точные ответы на задаваемые вопросы по отчету НИР.

- 10 баллов, если полностью раскрыто содержания отчета; ораторское искусство, оперирование профессиональной терминологией находится на достойном уровне; показано качество использования средств мультимедиа в докладе; однако не получены достойные ответы на вопросы по отчету о НИР.

- 20 баллов, если полностью раскрыто содержания отчета; ораторское искусство, оперирование профессиональной терминологией находится на достойном уровне; показано качество использования средств мультимедиа в докладе; получены достойные ответы на вопросы по отчету о НИР.

По результатам защиты отчета выставляется оценка: «Зачтено» - 55 и более баллов, «Не зачтено» - менее 55 баллов.

2. ПРОЕКТНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА

Производственная проектно-технологическая практика магистрантов представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся, является обязательным разделом основной образовательной программы высшего профессионального образования по направлению 19.04.03 Продукты питания животного происхождения: квалификация (степень) «магистр».

Тип данной производственной практики обучающихся - это практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, направленная на получение углубленного профессионального образования на основе развития и закрепления компетенций, позволяющих магистру успешно работать в избранной сфере деятельности и способствующих его социальной мобильности, устойчивости на рынке труда.

Практика основывается на освоении теоретических и прикладных учебных дисциплин базовой и вариативной части профессионального цикла, непосредственно связанных с профессиональной деятельностью с учетом профиля подготовки в соответствии с магистерской программой. За время производственной практики магистрант должен в общем виде сформулировать тему магистерской диссертации и обосновать целесообразность ее разработки.

В соответствии с ФГОС ВО производственная практика проводится стационарно в форме производственной работы в структурных подразделениях университета (на кафедрах, в лабораториях, имеющих необходимый научно-технический и кадровый потенциал) или на профильных предприятиях различных форм собственности.

Перечень нормативных документов, в соответствии с которыми составлена программа производственной практики:

- Федеральный закон Российской Федерации: «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ;

- Приказ Минобрнауки России от 05.04.2017 года № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 27 ноября 2015 года № 1383 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования»;

- Федеральным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

(уровень магистратуры), утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 30.03.2015 № 321;

- Положение об организации и проведении практик обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования (бакалавриата, специалитета, магистратуры) в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ;

- Положение о программе практики и фонде оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по практике в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ.

Практика для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. Она организуется на базе Университета или по заявлению обучающегося о прохождении производственной практики он направляется только в те организации, в которых созданы специальные условия для лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Цель проектно-технологической производственной практики - формирование заданных общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, обеспечивающих подготовку магистрантов к практической реализации профессиональной деятельности в области производства продуктов питания животного происхождения.

Задачи проектно-технологической практики:

- закрепление теоретических и практических знаний, полученных обучающимися при изучении общепрофессиональных и специальных дисциплин на кафедре технологии продуктов питания и дисциплин магистерской программы «Продукты питания животного происхождения»;

- разработка предварительной теоретической концепции магистерской работы и углубленное изучение методов научного исследования, соответствующих профилю магистерской программы.

- изучение структуры перерабатывающих предприятий по профилю магистерской программы;

- применение полученных знаний и материалов для подготовки квалифицированного отчета по практике.

2.1. Перечень планируемых результатов обучения

Код компетенции	Содержание компетенции	Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики
ОК-1	способность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу	Знать: научную и практическую значимости проводимых исследований
		Уметь: анализировать, систематизировать и обобщать информацию по теме исследований
		Владеть: методами анализа продуктов питания животного происхождения
ОК-2	готовность действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения	Знать: методы моделирования и исследования технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения
		Уметь: сравнивать результаты исследования объекта разработки с отечественными и зарубежными аналогами
		Владеть: навыками действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения
ОПК-2	готовность руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	Знать: информационные технологии в научных исследованиях, программные продукты, относящиеся к сфере продуктов питания животного происхождения
		Уметь: использовать требования к оформлению научно-технической документации.
		Владеть: навыками руководства коллективом в сфере продуктов питания животного происхождения, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
ОПК-3	способность разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции	Знать: новые конкурентоспособные концепции в сфере продуктов питания животного происхождения;
		Уметь: разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия
		Владеть: способностью обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами
ПК-20	способность представлять результаты исследования в формах отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений	Знать: основы методологии в области организации производства и переработки сельскохозяйственной продукции
		Уметь: формировать информационные обзоры и аналитические отчеты по заданной проблематике
		Владеть: научным стилем изложения материала

2.2. Содержание практики

Очная форма обучения

№	Этапы практики	Описание содержания этапов	Трудоемкость (в часах)	Формы текущего контроля	Код компетенции
Подготовительный (I семестр)					
1	Ознакомительный	Ознакомительные лекции Вводный инструктаж по технике безопасности; Вводный инструктаж по охране труда.	44	Запись в дневнике практики и анализ в отчете по практике	ОК-1 ОК-2
2	Основной	Обзор основных направлений научной деятельности по теме магистерской работы Обзор методов анализа продуктов питания животного происхождения Обзор методов моделирования и исследование технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	124		
3	Отчетный	Анализ систематизация и обобщение информации по теме исследований Обобщение и оформление собранных материалов в виде отчета по практике. Выводы и предложения. Подготовка доклада (презентации). Защита результатов практики	84		
Технологический (II семестр)					
1	Ознакомительный	Разработка основных направлений конкурентоспособной теоретической концепции научного исследования по теме магистерской работы	68	Запись в дневнике практики и анализ в отчете по практике	ОПК-2 ОПК-3
2	Основной	Общее ознакомление с предприятием: организационной структурой, стратегией развития и политикой предприятия, технологиями производства, ознакомление с нормативной и финансовой документацией предприятия, информационными технологиями, программными продуктами используемые на предприятии для производства продуктов питания животного происхождения	368		

№	Этапы практики	Описание содержания этапов	Трудоемкость (в часах)	Формы текущего контроля	Код компетенции
3	Отчетный	Анализ систематизация и обобщение информации по теме исследований Обобщение и оформление собранных материалов в виде отчета по практике. Выводы и предложения. Подготовка доклада (презентации). Защита результатов практики	68		
Отчетно-аналитический (III семестр)					
1	Основной	Изучение должностных инструкций и регламентов, регулирующих деятельность перерабатывающих предприятий по профилю магистерской программы Анализ, систематизация и обобщение информации по теме исследований Формирование информационного обзора и аналитического отчета по заданной проблематике	208	Запись в дневнике практики и анализ в отчете по практике	ПК-20
2	Отчетный	Обобщение и оформление собранных материалов в виде отчета по практике. Выводы и предложения. Подготовка доклада (презентации). Защита результатов практики	116		
	ВСЕГО:		1080		

Заочная форма обучение

№	Этапы практики	Описание содержания этапов	Трудоемкость (в часах)	Формы текущего контроля	Код компетенции
Технологический (I курс)					
1	Ознакомительный	Ознакомительные лекции Вводный инструктаж по технике безопасности; Вводный инструктаж по охране труда. Разработка основных направлений конкурентоспособной теоретической концепции научного исследования по теме магистерской работы	152	Запись в дневнике практики и анализ в отчете по практике	ОК-1 ОК-2 ОПК-2 ОПК-3

№	Этапы практики	Описание содержания этапов	Трудоемкость (в часах)	Формы текущего контроля	Код компетенции
2	Основной	Обзор основных направлений научной деятельности по теме магистерской работы Обзор методов анализа продуктов питания животного происхождения Обзор методов моделирования и исследование технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения Общее ознакомление с предприятием: организационной структурой, стратегией развития и политикой предприятия, технологиями производства, ознакомление с нормативной и финансовой документацией предприятия, информационными технологиями, программными продуктами используемые на предприятии для производства продуктов питания животного происхождения	452		
3	Отчетный	Анализ систематизация и обобщение информации по теме исследований Обобщение и оформление собранных материалов в виде отчета по практике. Выводы и предложения. Подготовка доклада (презентации). Защита результатов практики	152		
Отчетно-аналитический (II курс)					
1	Основной	Изучение должностных инструкций и регламентов, регулирующих деятельность перерабатывающих предприятий по профилю магистерской программы Анализ, систематизация и обобщение информации по теме исследований Формирование информационного обзора и аналитического отчета по заданной проблематике	200	Запись в дневнике практики и анализ в отчете по практике	ПК-20
2	Отчетный	Обобщение и оформление собранных материалов в виде отчета по практике. Выводы и предложения. Подготовка доклада (презентации). Защита результатов практики	124		
	ВСЕГО:		1080		

2.3. Организация и порядок прохождения проектно-технологической практики

Организация производственной практики на всех этапах должна быть направлена на обеспечение непрерывности и последовательности овладения магистрантами профессиональной деятельностью в соответствии с требованиями к уровню подготовки выпускника-магистра.

Общий порядок организации производственной практики определяется Положением об организации и проведении практик обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования (бакалавриата, специалитета, магистратуры) в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ.

Обязанности по организации, подготовке, общему руководству и контролю над проведением практики возлагается на деканат. Непосредственное проведение, учебно-методическое руководство, ответственность за организацию практики возлагается на руководителя практики, назначенного от кафедры «Технология производства и переработки с.-х. продукции».

Кафедра «Технология производства и переработки с.-х. продукции» в вопросах организации подготовки и проведения практики обеспечивает:

выполнение текущей работы по организации подготовки и проведения практики;

для проведения организационных мероприятий назначает руководителя практики;

обеспечивает совместно с деканатом магистрантов-практикантов учебно-методической литературой, формами отчетности;

Практика проходит в форме индивидуальной самостоятельной работы под руководством научного руководителя с прикреплением к конкретному перерабатывающему предприятию по профилю магистерской программы.

Этапы прохождения проектно-технологической производственной практики.

Вначале практики проводится установочная лекция, по завершении которой каждому магистранту на период практики выдается рабочий график (план) проведения практики (Приложение 1), индивидуальное задание (Приложение 2) и методические рекомендации по прохождению и написанию отчета по производственной практике по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (магистерская программа «Технология продуктов здорового питания»).

Затем магистрант знакомится с целями, сферой деятельности, историей развития, видами деятельности, организационной структурой предприятия. Затем с описанием и назначением технологических участков и ассортиментом производимой продукции. Изучает правовую и нормативно-техническую

документацию производственного предприятия. На следующем этапе осуществляет общий обзор и анализ специализированных программных продуктов и компьютерных технологии, используемых в области разработки и производства продуктов питания животного происхождения. Далее магистрант знакомится со спецификой организации производства и перспектив его развития.

После ознакомления со спецификой производства магистрант приступает к выполнению индивидуального задания. Индивидуальное задание составляется руководителем практики для каждого магистранта отдельно, применительно к конкретным условиям работы и включает все виды работ, которые необходимо выполнить магистранту. Содержание индивидуального задания должно учитывать конкретные условия и возможности проведения производственной практики и одновременно соответствовать целям и задачам учебного процесса, а также способностям и теоретической подготовке магистрантов.

Выполняемые на практике индивидуальные задания могут быть разделены на несколько групп, в том числе

- прикладные, целью которых является постановка и решение конкретных задач методами, изученными в ходе освоения дисциплин ОП;
- обзорно-аналитические, целью которых является изучение и сравнительный анализ различных методов решения возникающих на практике задач с последующими рекомендациями по их применению.

В период прохождения практики магистрант обязан:

- изучить программу практики, получить индивидуальное задание и рекомендации руководителя практики от кафедры о методике прохождения практики;
- ознакомить руководителя практики от профильной организации или предприятия отрасли с настоящей программой;
- полностью выполнить задания, предусмотренные программой;
- соблюдать правила внутреннего трудового распорядка и техники безопасности по месту прохождения практики;
- заполнять дневник практики с изложением проделанной работы и представлять его руководителю от базы практики для подписи;
- представить руководителю практики от кафедры отчет о выполнении всех заданий с приложением составленных им лично документов;
- сформулировать в окончательном виде тему магистерской диссертации по профилю своего направления подготовки из числа актуальных научных проблем, разрабатываемых в подразделении, и согласовать ее с руководителем программы подготовки магистров.

В ходе прохождения производственной практики обучающийся собирает информацию и документационный материал для написания магистерской работы согласно выбранной тематике по индивидуальному заданию научного руководителя.

При защите практики учитывается количество выполненных пунктов задания на практику, правильность оформления отчета о прохождении практики, корректность произведенных расчетов, правильность ответов на вопросы обучающиеся, не выполнившие программу практики по уважительной причине, направляются на практику повторно в свободное от учебы время.

2.4. Формы отчетности по практике

Основными формами отчетности по практике устанавливается дневник практики (Приложение 3) и письменный отчет (образец оформления титульного листа отчета по практике представлен в приложение 4).

Дневник практики предполагает детальное хронологическое описание действий практиканта за период пребывания в организации или на производстве. Это документ, позволяющий оценить практическую деятельность обучающегося. Его заполнение обязательно ежедневно в конце каждого рабочего дня с описанием всего объема выполненных заданий. Дневник является одним из основных отчетных документов по практике. При его отсутствии практика не засчитывается.

В дневнике фиксируются:

- данные магистранта (фамилия, имя, отчество, место обучения с полным названием факультета, кафедры, направления подготовки, курса и группы);
- название практики, период ее прохождения;
- информация о месте практики (название организации, контактные данные);
- руководитель практики от организации и вуза;
- основная часть, представленная в виде таблицы (дата выполнения, перечень выполненных заданий, в течение каждого дня, заметки руководителя).

Отчет по практике - это аналитическая (практическая) работа, которая выполняется обучающимися и является совокупностью полученных результатов самостоятельного исследования, теоретических и практических навыков в период прохождения практики. Он должен содержать сведения о выполненной лично обучающимся работе в период практики, а также краткое описание структуры и деятельности предприятия (подразделения), учреждения, организации. Структура отчета должна соответствовать содержанию практики.

Структура отчета:

- титульный лист (Приложение 4);

- направление на практику, выданное обучающемуся перед практикой с датой прибытия на предприятие, заверенное руководителем предприятия и печатью;
- индивидуальное задание, выданное обучающемуся перед практикой на кафедре;
- оглавление (перечень приведенных в отчете разделов с указанием страниц);
- введение (цель и задачи практики);
- содержательная часть (характеристика организации, содержание проделанной практикантом работы в соответствии с целями и задачами программы практики и индивидуальным заданием);
- заключение (на основе представленного материала в основной части отчета подводятся итоги практики, отмечаются выполнение цели, достижение задач, полученных новых знаний, умений, практического опыта, пожелания и замечания по прохождению практики, предложения по совершенствованию изученного предмета практики на предприятии);
- список используемой литературы (включая нормативные документы, методические указания, должен быть составлен в соответствии с правилами);
- приложения (соответствующая документация (формы, бланки, схемы, графики и т.п.), которую обучающийся подбирает и изучает при написании отчета. Эти материалы при определении общего объема не учитываются).
- отзывы руководителей практики. (Приложение 5).

Титульный лист отчета оформляется по установленной единой форме, приводимой в приложении 4. Отчет подготавливается на листах формата А 4 в соответствии с требованиями, предъявляемыми к оформлению курсовых и выпускных квалификационных работ. При подаче отчета на подпись он должен быть сброшюрован или прошит, чтобы исключить выпадение отдельных страниц.

По окончании практики обучающийся составляет письменный отчет и сдает его руководителю практики от Университета одновременно с дневником в течение 3 дней после прибытия с практики. Для оформления отчета магистранту выделяется в конце практики 2-3 дня. Содержание отчета определяется программой практики и индивидуальным заданием. Документы оформляются по установленной форме, подписываются непосредственно руководителем практики от предприятия.

Магистранты заочной формы обучения представляют отчет о прохождении практики во время сессии, следующий за периодом практики.

Результаты прохождения производственной практики определяются путем проведения промежуточной аттестации (защита отчета по практике) с использованием балльно-рейтинговой системы, принятой в университете, и выставлением по производственной практике зачета.

Для оценки результатов практики используются следующие критерии:

- количество и качество выполнения практикантами всех предусмотренных программой видов деятельности;
- качество оформления отчетной документации (дневник и отчет по практике), своевременное представление ее на проверку;
- успешность защиты отчета по практике на кафедре.

В соответствии с учебным планом и календарным графиком учебного процесса кафедра организует проведение аттестации результатов прохождения практики. Промежуточная аттестация обучающихся по практике проводится в течение 2-х недель после её завершения в учебном семестре.

Типовые индивидуальные задания:

1. Проанализируйте методы анализа продуктов питания животного происхождения
2. Проанализируйте методы моделирования и исследование технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения
3. Охарактеризуйте, специализацию и производственный профиль предприятия.
4. Охарактеризуйте материально-техническую базу и мощность предприятия
5. Охарактеризуйте сырьевую зону предприятия.
6. Охарактеризуйте режим работы предприятия
7. Охарактеризуйте структуру организации предприятия, схему управления.
8. Охарактеризуйте финансовые показатели деятельности предприятия
9. Охарактеризуйте технологию производства продуктов питания животного происхождения на предприятии
10. Проанализируйте основные направления научной деятельности по теме магистерской работы
11. Охарактеризуйте информационные технологии, программные продукты, используемые на предприятии для производства продуктов питания животного происхождения

Типовые контрольные вопросы для проведения аттестации по итогам практики:

1. На основании, каких нормативных документов и аналитических данных были решены поставленные задачи?

2. Какие теоретические знания были использованы при прохождении практики?

3. Какие основные информационно-аналитические источниками и справочники были использованы в процессе прохождения практики?

4. Какие задания были выполнены в ходе прохождения практики?

5. Какие выводы были сделаны?

6. Какие показатели и/или системы показателей использованы для обоснования выводов?

7. В период прохождения практики возникали ли нестандартные рабочие ситуации, готовы ли Вы были взять на себя ответственность при принятии решений при их возникновении?

8. Каким образом осуществлялось взаимодействие с коллективом в период прохождения практики?

9. Выполнение каких планов стояло перед Вами во время прохождения практики?

По завершению каждого этапа практики, обучающийся представляет руководителю практики от кафедры отчет по результатам прохождения производственной практики.

Контроль за выполнением программы производственной практики осуществляется в форме аттестации. Аттестация по результатам производственной практики осуществляется при защите отчета на основе оценки степени решения магистрантом задач практики и отзыва руководителя от базы практики о приобретенных магистрантом знаниях, умениях и профессиональных навыках.

Магистрант, не выполнивший программу практики по уважительной причине, проходит практику по индивидуальному плану, в свободное от учебы время. В отдельных случаях практика может быть организована на базе структурных подразделений Университета.

Неудовлетворительные результаты промежуточной аттестации по практике или не прохождения промежуточной аттестации по практике при отсутствии уважительных причин признаются академической задолженностью, которая подлежит ликвидации в установленном Университетом порядке.

Академическая задолженность по практикам ликвидируется путем повторного направления на практику обучающегося в свободное от учебных занятий время. По окончании установленного срока, обучающийся, не ликвидировавший академическую задолженность, подлежит отчислению из Университета в порядке, предусмотренном законодательством РФ.

Распределение баллов за этапы прохождения производственной практики согласно балльно-рейтинговой оценке

Критерий	Максимальная оценка в баллах
Ведение дневника (текущий контроль)	30
Содержание отчета по производственной практике	30
Оформление отчета по производственной практике	10
Защита отчета	30
Итого	100

Критерии оценки за оформление отчета по производственной практике:

- 10 баллов, если правильно оформлен титульный лист, оглавление, заглавие и текст, список использованных литературных источников, правильно оформлены приложения, приводится применение иллюстративного материала, грамматика, пунктуация и шрифтовое оформление отчета соответствует предъявляемым требованиям, соблюден график подготовки и сроков сдачи отчета по производственной практике,

- 5 баллов, если правильно оформлен титульный лист, оглавление, заглавие и текст, список использованных литературных источников, однако не верно оформлены приложения, приводится применение иллюстративного материала, грамматика, пунктуация и шрифтовое оформление отчета немного не соответствует предъявляемым требованиям, соблюден график подготовки и сроков сдачи отчета по производственной практике.

Критерии оценки за защиту отчета по производственной практике:

- 30 баллов, если полностью раскрыто содержания отчета; ораторское искусство, оперирование профессиональной терминологией находится на достойном уровне; показано качество использования средств мультимедиа в докладе; получены достойные ответы на вопросы по отчету по производственной практике.

- 20 баллов, если полностью раскрыто содержание отчета; ораторское искусство, оперирование профессиональной терминологией находится на достойном уровне; показано качество использования средств мультимедиа в докладе; однако не получены достойные ответы на вопросы по отчету по производственной практике.

- 10 баллов, если содержание отчета по производственной практике раскрыто не полностью; ораторское искусство, оперирование профессиональной терминологией находится на достойном уровне; не показано умение использования средств мультимедиа в докладе; получены не точные ответы на задаваемые вопросы по отчету по производственной практике.

По результатам защиты отчета по производственной практике выставляется оценка: «Зачтено» – 55 и более баллов, «Не зачтено» – менее 55 баллов.

Оценка по производственной практике проставляется в зачетную книжку обучающегося и в экзаменационную ведомость.

3. ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА

Преддипломная практика является завершающим этапом обучения магистрантов по направлению 19.04.03 Продукты питания животного происхождения: квалификация (степень) «магистр». Она организуется после изучения всего теоретического курса и сдачи магистрантами всех зачетов, экзаменов, курсовых работ, предусмотренных действующим учебным планом. Данный тип практики ориентирован на проведение эмпирической части научного исследования в рамках избранной темы научно-исследовательской работы (темы диссертационного исследования).

В соответствии с ФГОС ВО преддипломная практика проводится стационарно в форме работы в структурных подразделениях университета (на кафедрах, в лабораториях, имеющих необходимый научно-технический и кадровый потенциал) или на профильных предприятиях различных форм собственности.

Перечень нормативных документов, в соответствии с которыми составлена программа практики:

- Федеральный закон Российской Федерации: «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ;

- Приказ Минобрнауки России от 05.04.2017 года № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 27 ноября 2015 года № 1383 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования»;

- Федеральным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (уровень магистратуры), утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 30.03.2015 № 321;

- Положение об организации и проведении практик обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования (бакалавриата, специалитета, магистратуры) в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ;

- Положение о программе практики и фонде оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по практике в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ.

Практика для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья проводится с учетом особенностей их психофизического развития,

индивидуальных возможностей и состояния здоровья. Она организуется на базе Университета или по заявлению обучающегося о прохождении практики он направляется только в те организации, в которых созданы специальные условия для лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Цель практики – формирование системного прикладного подхода к профессиональной деятельности; углубление, дополнение и закрепление теоретических и практических знаний магистрантов в производственных условиях, проверка их готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также выполнение экспериментальной части выпускной квалификационной работы на предприятиях по производству продуктов питания животного происхождения.

Задачи практики:

- изучение и применение на практике методологии научных исследований;
- углубление и закрепление базовых знаний в области производства продуктов питания животного происхождения;
- формирование у будущего специалиста практических умений и навыков в области управления технологическими процессами производства продуктов питания животного происхождения;
- выполнение экспериментальной научно-исследовательской работы, осуществление сбора, анализа и обобщения актуального научного материала для подготовки магистерской диссертации;
- получение умений самостоятельной научно-исследовательской работы и овладение практическими навыками творческого подхода к решению поставленных в выпускной квалификационной работе задач;
- формирование умений самоанализа и самооценки результатов собственной деятельности;
- приобретение опыта логичного изложения результатов исследования в письменной форме, публичной защиты результатов, оформления презентации в электронном виде.

3.1. Перечень планируемых результатов обучения

Код компетенции	Содержание компетенции	Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики
ВК-1	готовность оценивать качество продуктов питания животного происхождения	Знать: современные методы прогнозирования и обеспечения заданного уровня качества продукции, используемые на различных этапах ее жизненного цикла
		Уметь: использовать методы обеспечения заданного качества на различных этапах производства продукции
		Владеть: основными методами оценки качества продукции

Код компетенции	Содержание компетенции	Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики
ВК-3	обладать знаниями в области организации производства и переработки сельскохозяйственной продукции с целью получения продукции высокого качества	Знать: технологические процессы и аппараты, режимы их использования при переработке сельскохозяйственной продукции
		Уметь: проектировать системы управления качеством продукции, планировать организацию мероприятий и работ по обеспечению заданного уровня качества продукции на предприятии
		Владеть: методами анализа продуктов питания животного происхождения
ОК-3	готовность к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала	Знать: методы моделирования и исследования технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения
		Уметь: сравнивать результаты исследования объекта разработки с отечественными и зарубежными аналогами
		Владеть: способностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала
ОПК-2	готовность руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	Знать: информационные технологии в научных исследованиях, программные продукты, относящиеся к сфере продуктов питания животного происхождения
		Уметь: использовать требования к оформлению научно-технической документации
		Владеть: навыками руководства коллективом в сфере продуктов питания животного происхождения, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
ПК-18	способность самостоятельно выполнять исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной аппаратуры и методов исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при выполнении исследований в области проектирования новых продуктов	Знать: методы интенсификации технологических процессов в пищевой промышленности
		Уметь: совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы на базе системного подхода к анализу качества сырья, технологического процесса и требований к конечной продукции
		Владеть: методами управления действующими технологическими процессами производства производств, обеспечивающими выпуск продукции, отвечающей требованиям стандартов
ПК-19	способность оценивать риск и определять меры по обеспечению безопасности разрабатываемых новых	Знать: сущность и принципы системы менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП), основанной на принципах HACCP

Код компетенции	Содержание компетенции	Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики
	технологий и продуктов	Уметь: применять общие требования построения СМБПП на основе ХАССП в условиях конкретного производства Владеть: навыками выбора и оценки мероприятий по управлению качеством продукции на конкретном производстве
ПК-20	способность представлять результаты исследования в формах отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений	Знать: основы методологии в области организации производства и переработки сельскохозяйственной продукции
		Уметь: формировать информационные обзоры и аналитические отчеты по заданной проблематике
		Владеть: научным стилем изложения материала

3.2.Содержание преддипломной практики

№	Этапы практики	Описание содержания этапов	Трудоемкость (в часах)	Формы текущего контроля	Код компетенции
1.	Подготовительный этап	Установочное собрание по организации и содержанию практики для магистров. Методологический научный семинар: «Методология работы над экспериментальной частью научного исследования» по направлению «Продукты питания животного происхождения». Определение методики организации эксперимента по теме выпускной квалификационной работы. Уточнение индивидуального задания на преддипломную практику. Организационные вопросы оформления на предприятии, включающие инструктаж по технике безопасности и распределение по рабочим местам.	100	Запись в дневнике практики и анализ в отчете по практике	ВК-1 ВК-3 ОК-3 ОПК-2 ПК- 18 ПК-19 ПК-20

№	Этапы практики	Описание содержания этапов	Трудоемкость (в часах)	Формы текущего контроля	Код компетенции
2	Производственно-исследовательский	Углубленное ознакомление со структурой, характером деятельности, особенностями организации и ведением технологического процесса в отдельном подразделении предприятия, исходя из темы научного исследования магистранта. Выполнение производственных заданий и функционально-должностных инструкций. Сбор практического материала по теме ВКР, ознакомление с основными показателями предприятия по теме исследования. Планировка и постановка эксперимента и выполнение индивидуальных заданий в соответствии с планом работы над ВКР. Представление промежуточных результатов проводимых научных исследований научному руководителю.	124	Запись в дневнике практики и анализ в отчете по практике	ВК-1 ВК-3 ОК-3 ОПК-2 ПК- 18 ПК-19 ПК-20
3.	Аналитический этап. Обработка и оформление эмпирических материалов для магистерской диссертации	Обработка собранных материалов, анализ полученной информации, формирование первого варианта ВКР. Научный доклад на научно. Заполнение дневника по практике и подготовка отчета по преддипломной практике, получение характеристики	100	Научный доклад. Запись в дневнике практики и анализ в отчете по практике	ВК-1 ВК-3 ОК-3 ОПК-2 ПК- 18 ПК-19 ПК-20
	ВСЕГО:		324		

3.3. Организация и порядок прохождения преддипломной практики

Организация преддипломной практики осуществляется кафедрой технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции совместно с деканатом факультета технологического менеджмента. Преддипломная практика проводится в профильных организациях, на предприятиях отрасли Ставропольского края или в учебно-научных лабораториях факультета технологического СтГАУ.

Общий порядок организации преддипломной практики определяется Положением об организации и проведении практик обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования (бакалавриата, специалитета, магистратуры) в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ.

В период осуществления преддипломной практики магистрант обязан:

- полностью выполнить план преддипломной практики;
- приобретать профессиональные умения, навыки, компетенции, представленные в магистерской программе;
- выполнять указания руководителя выпускной квалификационной работы;
- собрать и систематизировать практический материал для выполнения ВКР;
- представить руководителю практики от университета письменный отчет и первый вариант ВКР;
- выступить с научным докладом на научно-исследовательском семинаре магистрантов.

Этапы прохождения практики.

Вначале практики проводится установочная лекция, на которой магистрантам разъясняют цель, задачи, содержание, формы организации, порядок прохождения преддипломной практики и отчетности по ее результатам.

Преддипломную практику следует использовать для проведения научного исследования, сбора практического материала и организации эксперимента для написания и оформления эмпирической части выпускной квалификационной работы согласно выбранной тематике.

На первом этапе практики организуется методологический научный семинар, на котором рассматривается методология работы над экспериментальной частью научного исследования по соответствующей тематике. Семинар должен заканчиваться определением методики организации эксперимента по теме выпускной квалификационной работы и уточнением индивидуального задания на преддипломную практику. Это отправная точка преддипломной практики. По завершении семинара каждому магистранту на

период практики выдается рабочий график (план) проведения практики (Приложение 1), и методические рекомендации по прохождению и написанию отчета по преддипломной практике по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (магистерская программа «Технология продуктов здорового питания»).

Преддипломная практика носит индивидуальный характер и связана с выбранной и утвержденной темой выпускной квалификационной работы магистранта. В течение всей практики магистрант должен активно консультироваться со своим научным руководителем. Для этого в определенные сроки времени магистрант предъявляет своему научному руководителю соответствующий этому сроку материал своих наработок на проверку.

Независимо от избранной магистрантом темы ВКР преддипломная практика начинается с общего ознакомления с организацией, характером ее деятельности, особенностями организации и ведением технологического процесса в отдельном подразделении предприятия, исходя из темы научного исследования магистранта.

Следующим шагом преддипломной практики является сбор практического материала по теме ВКР, ознакомление с основными показателями предприятия по теме исследования, планировка и постановка эксперимента и выполнение индивидуальных заданий в соответствии с планом работы над ВКР.

Сбор теоретического и практического материала, его обработка является самым трудоемким и очень важным этапом в подготовке ВКР. Своевременное и качественное написание ВКР во многом зависит от полноты собранного практического материала. Однако, изучая во время преддипломной практики учетные и отчетные документы, рабочие материалы организации, необходимо выяснить, какие данные, относящиеся к теме ВКР, можно использовать при ее написании. Ссылки на такую информацию даются в ВКР с согласия руководства организации.

Особую важность имеют те данные, которые подтверждают правильность сделанных выводов и практических замечаний. Здесь в качестве консультантов и экспертов могут выступить руководитель практики от организации и другие заинтересованные работники.

При сборе и обобщении практических материалов следует отбирать не только положительные, но и негативные факты, критически оценивать и теорию, и практику.

Работая над основными главами, раскрывающими вопросы технологии производства продуктов питания животного происхождения, магистрант должен:

- собрать нормативные, плановые и отчетные документы, различные

справки и расчеты;

- обобщить, систематизировать и обработать их, т. е. самостоятельно разработать формы таблиц, выполнить необходимые аналитические расчеты, подготовить варианты рисунков и схем;

- выявить положительные стороны и имеющиеся недостатки, нарушения, отступления от установленных положений и инструкций на соответствующем участке деятельности.

Также очень важно подготовить обоснованные рекомендации и предложения, направленные на развитие теоретических и методологических положений, на совершенствование производства продуктов питания животного происхождения, расширение ассортимента выпускаемой продукции на предприятиях отрасли, применение безотходных технологий. Количеством и значимостью таких предложений во многом определяется ценность ВКР.

При написании ВКР у магистранта есть возможность наилучшим образом показать свои знания, выразить свою точку зрения по конкретному вопросу, то есть показать умение самостоятельно делать выводы, вносить предложения на основе обобщения конкретных фактов. Это основное требование к любой научной работе, в том числе и к ВКР.

Преддипломная практика будет более результативной, если магистрант заблаговременно подготовит список конкретных вопросов, на которые желательно получить ответы во время практики. Значительно облегчит сбор фактического материала предварительная разработка аналитических таблиц, отражающих результаты за ряд смежных периодов.

Программа производственной практики по НИР предполагает также участие магистрантов в научно - практических конференциях, семинарах, проектах, научно-исследовательской работе кафедры. Магистрант должен также выступить с научным докладом на научно-исследовательском семинаре, в котором обобщает собранный эмпирический материал по теме исследования.

По завершении преддипломной работы магистрант оформляет ее результаты в виде первого варианта ВКР и отчета о прохождении практики.

3.4. Формы отчетности по преддипломной практике

Основными формами отчетности по практике устанавливается дневник практики (Приложение 3) и письменный отчет (образец оформления титульного листа отчета по практике представлен в приложение 4).

Дневник практики предполагает детальное хронологическое описание действий практиканта за период пребывания в организации или на производстве. Это документ, позволяющий оценить практическую деятельность обучающегося. Его заполнение обязательно ежедневно в конце каждого

рабочего дня с описанием всего объема выполненных заданий. Дневник является одним из основных отчетных документов по практике. При его отсутствии практика не засчитывается.

В дневнике фиксируются:

- данные магистранта (фамилия, имя, отчество, место обучения с полным названием факультета, кафедры, направления подготовки, курса и группы);
- название практики, период ее прохождения;
- информация о месте практики (название организации, контактные данные);
- руководитель практики от организации и вуза;
- основная часть, представленная в виде таблицы (дата выполнения, перечень выполненных заданий, в течение каждого дня, заметки руководителя).

Отчет по практике – это аналитическая (практическая) работа, которая выполняется обучающимися и является совокупностью полученных результатов самостоятельного исследования, теоретических и практических навыков в период прохождения практики. Он должен содержать сведения о выполненной лично обучающимся работе в период практики, а также краткое описание структуры и деятельности предприятия (подразделения), учреждения, организации. Структура отчета должна соответствовать содержанию практики.

Структура отчета:

- титульный лист (Приложение 4);
- направление на практику, выданное обучающемуся перед практикой с датой прибытия на предприятие, заверенное руководителем предприятия и печатью;
- индивидуальное задание на преддипломную практику;
- оглавление (перечень приведенных в отчете разделов с указанием страниц);
- введение (цель и задачи практики);
- содержательная основная часть (о выполнении индивидуального задания на практику, эмпирическая часть выпускной квалификационной работы);
- заключение;
- список используемой литературы;
- приложения (доклады, выступления на научно-исследовательских семинарах по программе магистратуры, систематизированный статистический материал и т.д.).
- отзывы руководителей практики. (Приложение 5).

Титульный лист отчета оформляется по установленной единой форме, приводимой в приложении. Отчет подготавливается на листах формата А 4 в

соответствии с требованиями, предъявляемыми к оформлению курсовых и выпускных квалификационных работ.

По окончании практики обучающийся составляет письменный отчет и сдает его руководителю практики от Университета одновременно с дневником в течение 3 дней после прибытия с практики. Для оформления отчета магистранту выделяется в конце практики 2-3 дня. Содержание отчета определяется программой практики и индивидуальным заданием. Документы оформляются по установленной форме, подписываются непосредственно руководителем практики от предприятия.

Магистранты заочной формы обучения представляют отчет о прохождении практики во время сессии, следующий за периодом практики.

Отчет о преддипломной практике согласовывается с научным руководителем и проходит защиту в рамках научно-исследовательского семинара. Отчеты о преддипломной практике хранятся на кафедре.

Результаты прохождения преддипломной практики определяются путем проведения промежуточной аттестации (защита отчета по практике) с использованием балльно-рейтинговой системы, принятой в университете, и выставлением по практике зачета.

Для оценки результатов практики используются следующие критерии:

- количество и качество выполнения практикантами всех предусмотренных программой видов деятельности;
- научная ценность доклада по теме ВКР;
- качество оформления отчетной документации (дневник и отчет по практике), своевременное представление ее на проверку;
- успешность защиты отчета по практике на кафедре.

В соответствии с учебным планом и календарным графиком учебного процесса кафедра организует проведение промежуточной аттестации результатов прохождения преддипломной практики. Промежуточная аттестация обучающихся по практике проводится в течение 2-х недель после её завершения в учебном семестре.

Типовые элементы индивидуального задания научного руководителя в соответствии индивидуальным планом ВКР:

- общая характеристика методики организации эксперимента по теме выпускной квалификационной работы;
- квалификационная характеристика содержания эмпирической части исследования;
- предложения, рекомендации производству.

Примерные варианты индивидуальных заданий при прохождении преддипломной практики:

1. Разработка рецептуры и технологии инновационных продуктов
2. Составление аппаратно-технологической схемы производства разработанных продуктов
3. Выработка лабораторных образцов инновационных продуктов
4. Комплексная оценка качества разработанных продуктов
5. Установление сроков хранения разработанных продуктов
6. Выработка опытных образцов разработанных продуктов.
7. Апробация полученных результатов в условиях реальных предприятий отрасли
8. Расчет экономической эффективности производства разработанных продуктов

Примерные контрольные вопросы для проведения промежуточной аттестации (защиты отчета) по итогам преддипломной практики:

1. Формулировка цели и задач исследования, объекта и предмета исследования.
2. Составление схемы эксперимента
3. Какие цели и задачи выполнены в ходе проведения преддипломной практики?
4. Какова практическая значимость Вашего научного исследования?
5. Каковы масштабы и виды деятельности данного предприятия?
6. В какой организационно-правовой форме осуществляет свою деятельность предприятие?
7. Каковы миссия, цели и задачи предприятия?
8. Какие виды продукции выпускаются, какие виды услуг предоставляются на предприятии?
9. Дайте характеристику организационной структуры предприятия
10. Перечислите основные функции подразделений предприятия
11. Каковы техническое оснащение и технологические процессы предприятия?
12. Какова степень механизации/автоматизации производственного процесса?
13. Что такое системный анализ?
14. Какие методы и средства проведения экспериментальных работ использовались?
15. Какие системы сбора и обработки информации были задействованы?
16. Обоснование выбора методов и инструментов для проведения оценки качества разработанных продуктов?

17. Остались ли нерешенные задачи и каковы перспективы их решения?

18. На каких научно-технических и научно-практических конференциях докладывались результаты исследования?

19. Какие трудности возникли в ходе проведения преддипломной практики?

20. Какие проблемы были решены самостоятельно, какие с помощью руководителя ВКР?

21. Какие знания, умения и навыки вы смогли закрепить в ходе проведения преддипломной практики?

22. Каковы результаты научного исследования?

По завершению каждого этапа практики, обучающийся представляет руководителю от кафедры отчет по результатам прохождения преддипломной практики.

Магистрант, не выполнивший программу практики по уважительной причине, проходит практику по индивидуальному плану, в свободное от учебы время. В отдельных случаях практика может быть организована на базе структурных подразделений Университета.

Неудовлетворительные результаты промежуточной аттестации по практике или непрохождение промежуточной аттестации по практике при отсутствии уважительных причин признаются академической задолженностью, которая подлежит ликвидации в установленном Университетом порядке.

Академическая задолженность по практикам ликвидируется путем повторного направления на практику обучающегося в свободное от учебных занятий время. По окончании установленного срока, обучающийся, не ликвидировавший академическую задолженность, подлежит отчислению из Университета в порядке, предусмотренном законодательством РФ.

Для оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности применяется балльно-рейтинговая система оценки качества освоения образовательной программы. Оценка проводится при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточных аттестаций обучающихся. Рейтинговая оценка знаний является интегрированным показателем качества теоретических и практических знаний и навыков магистрантов по практике и складывается из следующих компонентов:

Распределение баллов за этапы прохождения преддипломной практики согласно балльно-рейтинговой оценке

№	Наименование оценочного средства	Максимальная оценка в баллах
1	Ведение дневника	20
2	Выступление с научным докладом	20
3	Содержание и оформление отчета по преддипломной практики	30
4	Защита отчета по преддипломной практики	30
	Итого	100

За период прохождения преддипломной практики магистрант предоставляет 1 доклад в соответствии с программой преддипломной практики. Максимальная оценка за подготовку доклада составляет 20 баллов.

За защиту отчета о преддипломные практики магистрант получает максимально 20 баллов:

- **30 баллов**, если полностью раскрыто содержания отчета; ораторское искусство, оперирование профессиональной терминологией находится на достойном уровне; показано качество использования средств мультимедиа в докладе; получены достойные ответы на вопросы по отчету о преддипломные практики.

- **20 баллов**, если полностью раскрыто содержания отчета; ораторское искусство, оперирование профессиональной терминологией находится на достойном уровне; показано качество использования средств мультимедиа в докладе; однако не получены достойные ответы на вопросы по отчету о преддипломные практики.

- **до 20 баллов**, если содержания отчета по производственной практике раскрыто не полностью; ораторское искусство, оперирование профессиональной терминологией находится на достойном уровне; не показано умение использования средств мультимедиа в докладе; получены не точные ответы на задаваемые вопросы по отчету преддипломной практики.

По результатам защиты отчета выставляется оценка: «Зачтено» - 55 и более баллов, «Не зачтено» - менее 55 баллов.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1) основная литература:

1. ЭБС «Znanium» Берновский, Ю. Н. Стандарты и качество продукции : учеб. - практ. пособие / Ю. Н. Берновский. - Москва : ИНФРА-М : Форум, 2016. - 256 с. Режим доступа : <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=527632>
2. ЭБС «Лань» Экспертиза специализированных пищевых продуктов. Качество и безопасность : учеб. пособие / Л.А. Маюрникова [и др.]; под ред. В.М. Позняковского. - 2-е изд., испр. и доп. - Санкт-Петербург : ГИОРД, 2016. - 448 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/69878>.
2. ЭБ «Труды ученых СтГАУ»: Омаров, Р. С. Пищевые и биологически активные добавки в производстве продуктов питания [электронный полный текст] : учеб. пособие / Р. С. Омаров, О. В. Сычева ; СтГАУ. - Ставрополь : АГРУС, 2015. - 407 КБ.
3. ЭБС «Znanium» Николаева, М. А. Теоретические основы товароведения : учебник / М. А. Николаева. - Москва : ИНФРА-М : Норма, 2015. - 448 с. Режим доступа : <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=502706>
4. ЭБС «Znanium»: Иванова Т. Н. Товароведение и экспертиза пищевых концентратов и пищевых добавок: Учеб./Т.Н.Иванова и др. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. – 265 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=414639>
5. ЭБС «Лань»: Пищевая химия. [Электронный ресурс] : учеб. / А.П. Нечаев [и др.]. — Электрон. дан. — СПб. : ГИОРД, 2015. — 672 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/69876> — Загл. с экрана.

б) дополнительная литература:

1. Голубев, В. Н. Пищевые и биологически активные добавки : учебник для студентов вузов по специальности 655700 "Технология продов. продуктов спец. назначения и обществ.питания"" . - М. : Академия, 2003. - 208 с.
2. Закревский, В. В. Безопасность пищевых продуктов и биологически активных добавок к пище : практ. рук. по санитар.-эпидем. надзору / СПб. гос. мед. акад. им. И. И. Мечникова. - СПб. : ГИОРД, 2004. - 280 с.
3. Позняковский, В. М. Экспертиза пищевых концентратов : учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности 351100 "Товароведение и экспертиза товаров и др. технол. специальностей пищевого профиля" / под общ. ред. В. М. Позняковского. - Новосибирск : Сиб. унив. изд-во, 2004. - 226 с.
4. ЭБ «Труды ученых СтГАУ»: Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки [электронный полный текст] : учеб.- метод. пособие / Н. Ю. Сарбатова, О. В. Сычева, Е. А. Скорбина, Е. Н. Чернобай; СтГАУ. - Ставрополь : АГРУС, 2007. - 1,25 МБ.

5. ЭБС «Znanium»: Позняковский В.М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии): учебник / В.М. Позняковский. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 271 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=460795>

6. ЭБС «Znanium»: Позняковский В.М. Пищевые ингредиенты и биологически активные добавки : учебник / В.М. Позняковский, О.В. Чугунова, М.Ю. Тамова ; под общ. ред. проф. В.М. Позняковского. — М. : ИНФРА-М, 2017. — 143 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс; Режим доступа <http://www.znanium.com>]. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=548511>

7. ЭБС «Лань» : Дунченко, Н. И. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности: [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Н.И. Дунченко, М.Д. Магомедов, А.В. Рыбин. — Электрон. дан. — М. : Дашков и К, 2016. — 212 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/93376> — Загл. с экрана.

8. ЭБС «Лань»: Моделирование рецептур пищевых продуктов и технологий их производства: теория и практика: учеб. пособие. [Электронный ресурс] : учеб. пособие / О.Н. Красуля [и др.]. — Электрон. дан. — СПб. : ГИОРД, 2015. — 320 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/69866> — Загл. с экрана.

9. Пищевая промышленность (периодическое издание).

10. Известия высших учебных заведений. Пищевая технология (периодическое издание).

11. Хранение и переработка сельхозсырья (периодическое издание).

12. Международная реферативная база данных SCOPUS.<http://www.scopus.com/>

13. Международная реферативная база данных WebofScience. <http://wokinfo.com/Russian/>

14. Электронная библиотека диссертаций Российской государственной библиотеки <http://elibrary.rsl.ru/>

15. Международная база данных ProQuest AGRICULTURAL AND ENVIRONMENTAL SCIENCE DATABASE <https://search.proquest.com/agricenvironm/>

Интернет – ресурсы:

<http://www.mcsx.ru> – сайт Министерства сельского хозяйства Российской Федерации. <http://www.agrots.ru> – сайт ЗАО «АгроТрейдСервис».

<http://elibrary.rsl.ru/>

<http://www.ibl.ru/konf/041208/4.html>

<http://платформа-апк.рф>

Приложение 1

Согласовано:

Руководитель практики от организации

_____/_____/_____
 Подпись Ф.И.О.
 « ____ » _____ 202__ г.

Согласовано:

Руководитель практики от Университета

_____/_____/_____
 Подпись Ф.И.О.
 « ____ » _____ 202__ г.

Рабочий график (план) проведения _____ практики
указать вид практики

Студента _____
 (ФИО)

Направления подготовки/ специальности _____

Курс _____ группа _____ Форма обучения _____

Место прохождения практики _____

(наименование организации, место нахождения)

Срок практики с « ____ » _____ 20__ г. по « ____ » _____ 20__ г.

№ п/п	Содержание задания на практику	Дата выполнения	Отметка о выполнении	Подпись руководителя	
				от университета	от организации
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					

Ознакомлен: _____ / _____
(подпись) (Ф.И.О. студента)

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

Кафедра _____
Направление подготовки/специальность _____
Форма обучения _____

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ НА _____ ПРАКТИКУ
указать вид и тип практики

Студента _____
(фамилия, имя, отчество)

Организация: _____

(название организации)

Сроки практики: с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.

Содержание задания: _____

Руководитель практики от кафедры _____ / _____ /
(подпись) (ФИО)

Задание к исполнению принял «__» _____ 20__ г. _____
(подпись)

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

ДНЕВНИК ПО _____ ПРАКТИКЕ
указать вид и тип практики

Студента _____
(фамилия, имя, отчество)

Кафедра _____

Направление подготовки/ специальность _____

Курс _____ Группа _____ Форма обучения _____

Организация: _____

(название организации)

Сроки практики: с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.

Руководитель практики от университета _____ / _____ /
Подпись *Фамилия И.О.*

Руководитель практики от организации _____ / _____ /
Подпись, М.П. *Фамилия И.О.*

Дата	Краткое содержание работы, выполненной в течение дня	Подпись руководителя практики от организации

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

Кафедра _____

О Т Ч Е Т

ПО _____ ПРАКТИКЕ

указать вид и тип практики

Студента _____
(фамилия, имя, отчество)

Направление подготовки/ специальность _____

Курс _____ Группа _____ Форма обучения _____

Организация: _____

(название организации, адрес, телефон)

Сроки практики: с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.

Руководитель практики от университета _____ / _____ /
Подпись *Фамилия И.О.*

Руководитель практики от организации _____ / _____ /
Подпись, М.П. *Фамилия И.О.*

Дата защиты отчета: «__» _____ 20__ г.

Критерий	Макс, балл	Баллы, полученные по итогам текущего контроля и промежуточной аттестации
Ведение дневника (текущий контроль)		
Оформление и содержание отчета (или иной формы отчетности по практике, в том числе НИР)		
Защита отчета (промежуточная аттестация)		
ИТОГО	100	<i>Оценка (баллы)</i>

Ставрополь 20__ г.

ОТЗЫВ о прохождении производственной практики

фамилия, имя, отчество обучающегося (в родительном падеже)

В период с «__»_____ 20__ г. по «__»_____ 20__ г.

фамилия, имя, отчество обучающегося (в именительном падеже)
прошел(ла) производственную практику в

(наименование места прохождения практики)

Проделанная работа, характеристика деловых качеств обучающегося

Оценка по проделанной работе

Руководитель практики
(с указанием должности) _____ ФИО
(подпись руководителя)

Печать

СтГАУ

Наименование предприятия,
организации, учреждения.
Юридический адрес.

**ОТЗЫВ
о прохождении производственной практики**

_____ фамилия, имя, отчество обучающегося (в родительном падеже)
В период с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г. *Ф.И.О. обучающегося*
прошел (ла) производственную практику в

_____ (наименование предприятия)
стажируясь в должности _____
(наименование должности)

За время прохождения производственной практики *обучающийся Ф.И.О. обучающегося*
_____ изучил (а) вопросы

*В отзыве следует перечислить основные задачи, которые ставились перед обучающимся
оценить качество и полноту их решения, практический характер предложенных
обучающимся мероприятий, отразить деловые, профессиональные, личные качества
обучающегося – практиканта, высказать замечания и пожелания.*

Производственная практика может быть оценена _____
(оценка)

Руководитель практики
от организации
(с указанием должности) _____ ФИО
(подпись руководителя)

Печать предприятия

