

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ  
УНИВЕРСИТЕТ**

**Кафедра садоводства и переработки растительного сырья  
им. профессора Н. Н. Куренного**

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОРГАНИЗАЦИИ  
И КОНТРОЛЮ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
(ПРОЕКТНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКИ)**

19.04.02 Продукты питания из растительного сырья  
(шифр и наименование направления подготовки)

магистр  
(квалификация выпускника)

Ставрополь, 2025 г.

## Составители:

*доктор сельскохозяйственных наук, профессор  
кандидат технических наук, доцент  
кандидат сельскохозяйственных наук, доцент*

*А.Н. Есаулко  
Е.А. Миронова  
Е.С. Романенко*

Производственная практика является составной частью образовательной программы по направлению 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья.

Данное учебно-методическое пособие включает методические указания по выполнению программы производственной практики (проектно-технологической практики), требования к ее содержанию, рекомендации об успешном выполнении профессиональных задач.

Пособие подготовлено в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – магистратура по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1040) (далее – ФГОС ВО) и Положением об организации и проведении практик обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования (бакалавриата, специалитета, магистратуры) в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ.

Учебно-методическое пособие предназначено для студентов, обучающихся по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья (магистерская программа «Технология алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков»).

## СОДЕРЖАНИЕ

	ВВЕДЕНИЕ	4
1	ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	5
2	ОРГАНИЗАЦИЯ И ПОРЯДОК ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
3	ПРОГРАММА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	8
4	РЕКОМЕНДАЦИИ ПО СОСТАВЛЕНИЮ И ОФОРМЛЕНИЮ ОТЧЕТА ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ	13
5	ПОДВЕДЕНИЕ ИТОГОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	15
6	НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЕ И НАУЧНО- ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ВО ВРЕМЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	19
7	УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	20
8	МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	24
9	ПРИЛОЖЕНИЯ	25

## ВВЕДЕНИЕ

Производственная практика магистрантов представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся, является обязательным разделом основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы магистратуры по направлению 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья.

Тип данной производственной практики обучающихся – это проектно-технологическая практика, 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, непосредственно связанных с профессиональной деятельностью с учетом профиля подготовки в соответствии с магистерской программой. За время производственной практики (проектно-технологической практики) студент должен в общем виде сформулировать тему магистерской диссертации и обосновать целесообразность ее разработки.

Производственная практика проводится в форме производственной работы в структурных подразделениях университета (на кафедрах, в лабораториях, имеющих необходимый научно-технический и кадровый потенциал) или в организациях, осуществляющих деятельность по профилю образовательной программы (профильные организации).

## 1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

**Цель производственной практики (проектно-технологической практики)** – формирование заданных универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, обеспечивающих подготовку магистрантов к практической реализации профессиональной деятельности в области производства алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков.

**Задачами производственной практики (проектно-технологической практики)** являются:

- знакомство с реальной практической работой предприятий по производству алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков;
- анализ структуры и деятельности предприятия (организации, структурного подразделения и др.) с учетом повышения качества и безопасности выпускаемой продукции;
- овладение принципами, содержанием, методикой (технологией) работы, применяемой в организации (учреждении);
- изучение информационных технологий, относящихся к профессиональной сфере;
- развитие навыков анализа различных источников информации по теме исследований;
- закрепление и углубление теоретических знаний в области технологии производства напитков с заданными свойствами;
- приобретение практического опыта работы в команде, профессионального поведения и профессиональной этики;
- развитие навыков самостоятельного решения проблем и задач, связанных с организацией и обеспечением технологического процесса производства напитков, умение предлагать способы их решения и оценивать ожидаемые результаты;
- овладение практическими навыками по составлению научно-технической документации, научных отчетов, докладов.

В соответствии с задачами профессиональной деятельности и целями образовательной программы магистрант в результате прохождения производственной практики должен обладать следующими компетенциями:

### ***универсальными (УК):***

- способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели (УК-3);
- способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия (УК-4);
- способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия (УК-5);

***общепрофессиональными (ОПК):***

- способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия (ОПК-1);
- способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения (ОПК-2);
- способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений (ОПК-3);
- способен использовать методы моделирования продуктов питания из растительного сырья и проектирования технологических процессов производства продукции различного назначения (ОПК-4);

***профессиональными (ПК):***

- способен разрабатывать новые технологии новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях (ПК-2);
- способен управлять испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях (ПК-3);
- осуществляет проектирование и модернизацию пищевых предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья (ПК-4).

Проектно-технологическая практика является типом производственной практики и проводится:

- для студентов очной формы обучения – на первом курсе во 2 семестре;
- для студентов заочной формы обучения – на 1 курсе.

## 2. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПОРЯДОК ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ 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.

Методическое руководство производственной практикой осуществляется кафедрой садоводства и переработки растительного сырья им. профессора Н. Н. Куренного совместно с директором института агробиологии и природных ресурсов. Производственная практика проводится в профильных организациях или в учебно-научной лаборатории технологии виноделия и продуктов питания из растительного сырья СтГАУ.

Каждому студенту на период практики выдается рабочий график (план) проведения практики (Приложение 1), индивидуальное задание (Приложение 2) и настоящие методические рекомендации по прохождению и написанию отчета по производственной практике по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья (магистерская программа «Технология алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков»).

В начале практики студент знакомится с целями, сферой деятельности, историей развития, видами деятельности, организационной структурой предприятия, где осуществляется практика. 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. Далее студент 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 студента отдельно, применительно к конкретным условиям работы и включает все виды работ, которые необходимо выполнить студенту. 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 студентов.

### 3. ПРОГРАММА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Содержание и программа производственной практики определяется руководителями программ подготовки магистров на основе ФГОС ВО с учетом интересов и возможностей подразделений, в которых она проводится.

Конкретное содержание производственной практики магистранта планируется руководством подразделения, в котором она выполняется, и отражается в индивидуальном задании на практику.

Общая трудоемкость практики составляет

– для студентов очной формы обучения – 10 зачетных единиц, 360 часов (6 4/6 недель);

– для студентов заочной формы обучения – 10 зачетных единиц, 360 часов (6 4/6 недель).

#### *Содержание производственной практики*

№	Этапы практики	Описание содержания этапов	Трудоемкость (в часах), включая самостоятельную работу обучающихся	Формы текущего контроля	Код компетенции
1.	Подготовительный	Установочное собрание по организации и содержанию практики для магистров. Ознакомление с рабочим графиком (планом) проведения производственной практики. Составление проекта индивидуального задания. Ознакомление с предприятием (цели, сфера деятельности, история развития, виды деятельности, производственная и организационная структура). Вводный производственный инструктаж.	30	Запись в дневнике практики и анализ в отчете по практике	УК-4, УК-5
2.	Производственно-технологический	Анализ нормативно-правового регулирования деятельности пищевых предприятий. Общий обзор и анализ специализированных программных продуктов и компьютерных технологии, исполь-	300	Запись в дневнике практики и анализ в отчете по практике	УК-3, УК-4, УК-5, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ПК-2,

		<p>зубных в области разработки и производства продуктов питания. Изучение специфики организации производства и перспектив его развития. Характеристика сырьевой базы: виды сырья, требования к составу и качеству сырья, правила приемки. Первичная обработка сырья: типы и марки оборудования для приемки и первичной переработки. Организация производства готовой продукции из растительного сырья. Технологические схемы производства с указанием применяемого оборудования и краткой технической характеристикой. Организация системы контроля качества вырабатываемых продуктов, включая контроль сырья, технологических процессов производства и готовой продукции. Санитарно-гигиеническое состояние предприятия. Выполнение индивидуального задания</p>			ПК-3, ПК-4
3.	Отчетно-аналитический	<p>Обработка и анализ полученной информации. Обобщение и оформление собранных материалов в виде отчета по практике. Выводы и предложения. Подготовка доклада (презентации). Защита результатов практики</p>	30	<p>Запись в дневнике практики. Подготовка отчета по практике, зачет</p>	УК-3, УК-4, УК-5, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ПК-2, ПК-3, ПК-4
	ВСЕГО:		360		

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.

Основными формами отчетности по практике устанавливается дневник практики (Приложение 3) и письменный отчет (образец оформления титульного листа отчета по практике представлен в приложении 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 студента (фамилия, имя, отчество, место обучения с полным названием института, 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, выданное обучающемуся перед практикой на кафедре;
- оглавление (перечень приведенных в отчете разделов с указанием страниц);
- введение (цель и задачи практики – 1-2 стр.);
- содержательная часть (характеристика организации, содержание проделанной практикантом работы в соответствии с целями и задачами программы практики и индивидуальным заданием – 28-42 стр.);
- 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 – 1-2 стр.);
- список использованной 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).

### **Примерная структура содержательной части отчета:**

1. Производственная деятельность предприятия и перспективы его развития (5-7 стр.).
2. Архитектурно-строительные решения генерального плана предприятия и производственных зданий (1-3 стр.).
3. Организация и работа основных производственных и вспомогательных цехов предприятия (5-7 стр.).
4. Производственные процессы выпуска продукции (5-7 стр.).
5. Организация системы контроля качества выпускаемой продукции (3-5 стр.).
6. Организация мероприятий по обеспечению безопасности жизнедеятельности на производстве и охране окружающей среды (5-7 стр.).
7. Оценка экономической эффективности работы предприятия (2-3 стр.).

8. Организация и результаты научно-исследовательской, проектно-конструкторской, изобретательской и рационализаторской работы предприятия (2-3 стр.).

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 студенту 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.

Студенты заочной формы обучения представляют отчет о прохождении практики во время сессии, следующей за периодом практики.

#### 4. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО СОСТАВЛЕНИЮ И ОФОРМЛЕНИЮ ОТЧЕТА ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

Титульный лист отчета оформляется по установленной единой форме, приводимой в приложении. Текстовая часть отчета по производственной практике должна быть выполнена на белой бумаге формата А4 (размеры сторон 297x210 мм) и оформлена в соответствии с ГОСТ Р 2.105-2019 ЕСКД «Общие требования к текстовым документам». Текст отчета должен быть подготовлен на персональном компьютере с использованием текстового редактора Microsoft Word® (или его аналогов). Размер шрифта – 14 пт, полуторный интервал, выравнивание по ширине страницы, абзацный отступ – стандартный.

Текст отчета должен быть четким и не допускать разных толкований. Рекомендуется использовать глаголы в безличной форме. Не следует употреблять глаголы в форме первого лица единственного числа.

При изложении материала должны применяться научно-технические термины и определения, общепринятые для отрасли.

В тексте документа не допускается применение:

- оборотов разговорной речи;
- различных научно-технических терминов для одного и того же понятия, а также иностранных слов и терминов при наличии равнозначных в русском языке;
- произвольного словообразования и сокращения слов, кроме установленных правилами русской орфографии и соответствующими стандартами;
- сокращенного обозначения физических величин, если они употребляются в тексте без численных значений;
- математического знака минус (-) перед отрицательными значениями параметров процессов; следует писать слово «минус»;
- сокращенных обозначений стандартов, технических условий и других нормативных документов без регистрационных номеров.

Все физические величины, их наименования и обозначения должны приводиться только в системе СИ по ГОСТ 8.417-2002.

*Иллюстрации* (за исключением фотографий и графиков) выполняются в отчете с применением специализированного программного обеспечения (AutoCAD, КОМПАС-3D, CorelDraw, Microsoft Office Visio), обеспечивающего наилучшее восприятие сложной графической информации, к которой относятся технологические и процессуально-технологические схемы, чертежи установок технологического оборудования.

*Фотографии и графики* выполняются с помощью ксерокса или любым другим способом, позволяющим сделать четкий рисунок. Все иллюстрации (рисунки, схемы, графики, фотографии и т.д.) должны соответствовать ЕСКД или СПДС, иметь порядковый номер, название и

располагаться в основной части отчета возможно ближе к соответствующей ссылке на них в тексте или приложении.

*Цифровой материал* оформляется, как правило, в виде таблиц. Таблица, как и иллюстрация, должна располагаться в основной части документа непосредственно после ссылки на нее в тексте. Таблица должна иметь номер и название, которое выполняется с прописной буквы и помещается над таблицей. Название должно быть кратким, точным и отражать сущность материала, представленного в таблице.

*Ссылки на источники литературы* следует приводить по порядку упоминания их в тексте, указывая порядковый номер по списку, выделенный двумя квадратными скобками.

*Список использованных источников литературы* оформляют по ГОСТ Р 7.0.100-2018 «Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления».

*Оформление приложений.* Иллюстративный материал, таблицы большого формата, расчеты, описание алгоритмов и программ задач, решаемых на ПК, предпочтительнее помещать в приложениях.

Приложения, как правило, выполняются на листах формата А4. Допускаются приложения на листах формата А3, А4х3, А4х4, А2, А1.

Приложения располагают в порядке ссылок на них в тексте документа. Каждое приложение следует начинать с новой страницы.

Готовый отчет переплетается в обложку из плотного картона.

Нумерация страниц документа – сквозная, начиная с титульного листа. Номер страницы на титульном листе не ставится. Страницы отчета нумеруют арабскими цифрами. Номера страниц проставляются в правом нижнем углу.

Разделы отчета нумеруют арабскими цифрами и делят на подразделы, которые могут иметь пункты. Номер любого пункта состоит из номера раздела, номера подраздела и своего порядкового номера, разделенных точками.

«Содержание», «Введение», «Заключение» и «Список использованной литературы» не нумеруются и пишутся симметрично относительно текста.

Наименование разделов и подразделов должны быть краткими, их записывают в виде заголовков с абзаца и с прописной буквы, не подчеркивая. Между порядковым номером и заголовком, а также в конце заголовка точка не ставится. Перенос слов в заголовках не допускается.

Раздел отчета следует начинать с нового листа (страницы). Каждый пункт и подпункт записывают с абзаца.

## 5. ПОДВЕДЕНИЕ ИТОГОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

По завершению каждого этапа практики, студенты представляют руководителю практики от кафедры отчет по результатам прохождения производственной 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 с оценкой.

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 период промежуточной аттестации по дисциплинам (экзаменационной сессии), следующей за периодом окончания практики.

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

Критерий	Максимальное значение в баллах
Посещения практики	20
Ведение дневника (текущий контроль)	10
Оформление и содержание отчета по производственной практике	40
Защита отчета (промежуточная аттестация)	30
<b>Итого</b>	<b>100</b>

#### ***Критерии оценки за посещения практики:***

- 10 баллов, если студент имеет пропуски посещения практики без уважительных причин, неотработанные пропуски по уважительной причине.
- 20 баллов, если студент систематически посещал практику без опозданий и пропусков.

#### ***Критерии оценки за ведение дневника:***

- 5 баллов, если соблюдаются не все требования по оформлению дневника практики, представлен недостаточно качественный графический материал (без указания единиц измерения, некоторых дат и пр.), отсут-

ствуют грамматические, пунктуационные, но имеются стилистические ошибки, дневник оформлен не аккуратно.

- 10 баллов, если соблюдаются все требования по оформлению дневника практики, представлен качественный графический материал (указания единиц измерения, даты и пр.), отсутствуют грамматические, пунктуационные и стилистические ошибки, дневник аккуратно оформлен.

***Критерии оценки за оформление и содержание отчета по производственной практике:***

- 10 баллов, если в отчете нет полного соответствия заданию, не правильно выбрана цель и постановка задачи, не прослеживается сбалансированность разделов отчета, правильность деления объема материала по разделам, имеется наличие элементов научной новизны, высокое качество работы ссылочного аппарата, степень самостоятельности работы не ниже требуемого уровня, не очень понятный и удобный стиль изложения изученного материала, практическая ценность работы не установлена. Не правильно оформлен титульный лист, оглавление, заглавие и текст, список использованных литературных источников. Не верно оформлены приложения, пунктуация и шрифтовое оформление отчета немного не соответствует предъявляемым требованиям, не соблюден график подготовки и сроков сдачи отчета по производственной практике.

- 20 баллов, если прослеживается полное соответствие отчета заданию, выбрана цель и постановка задачи, имеется сбалансированность разделов отчета, правильность деления объема материала по разделам, имеется наличие элементов научной новизны, высокое качество работы ссылочного аппарата, степень самостоятельности работы не ниже требуемого уровня, понятный и удобный стиль изложения изученного материала, однако не имеется практической ценности работы. Правильно оформлен титульный лист, оглавление, заглавие и текст, список использованных литературных источников, однако не верно оформлены приложения. Грамматика, пунктуация и шрифтовое оформление отчета немного не соответствует предъявляемым требованиям, соблюден график подготовки и сроков сдачи отчета по производственной практике.

- 30 баллов, если прослеживается полное соответствие отчета заданию, выбрана цель и постановка задачи, имеется сбалансированность разделов отчета, правильность деления объема материала по разделам, имеется наличие элементов научной новизны, практическая ценность работы, высокое качество работы ссылочного аппарата, степень самостоятельности работы не ниже требуемого уровня, понятный и удобный стиль изложения изученного материала. Правильно оформлен титульный лист, оглавление, заглавие и текст, список использованных литературных источников, однако не верно оформлены приложения. Пунктуация и шрифтовое оформление отчета немного не соответствует предъявляемым требованиям, соблю-

ден график подготовки и сроков сдачи отчета по производственной практике.

- 40 баллов, если прослеживается полное соответствие отчета заданию, выбрана цель и постановка задачи, имеется сбалансированность разделов отчета, правильность деления объема материала по разделам, имеется наличие элементов научной новизны, практическая ценность работы, высокое качество работы ссылочного аппарата, степень самостоятельности работы не ниже требуемого уровня, понятный и удобный стиль изложения изученного материала. 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.

***Критерии оценки за защиту отчета 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.

- 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.

- 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.

***Примерные контрольные вопросы, задаваемые студенту на защите отчетов:***

1. На основании каких нормативных документов осуществляется деятельность предприятий пищевой промышленности и отдельных его подразделений?

2. Какие специализированные программные продукты и компьютерные технологии использованы в процессе прохождения практики?

3. Какие теоретические знания использованы при прохождении практики?

4. Какие основные информационно-аналитические источники и справочники использованы в процессе прохождения практики?

5. Каковы источники снабжения предприятия сырьем, вспомогательными материалами, тарой, топливно-энергетическими ресурсами?

6. Какие технологии производства основных видов продукции используются на предприятии?

7. Каким образом на предприятии организована система контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции?

8. Какие методики были использованы в ходе прохождения практики и какие результаты были получены в соответствии с этими методиками?

9. Какие программно-аппаратные средства автоматического контроля и регулирования параметров технологического процесса используются на производстве?

10. Какие работы по внедрению новой техники и инновационных технологических приемов применяются на производстве? Проанализируйте эффективность этих мероприятий.

11. Опишите санитарно-гигиенические требования к производственным помещениям, транспорту для перевозки сырья и готовой продукции, производственному оборудованию, технологическому процессу, личной гигиене работников на предприятии.

12. Какие знания, умения и навыки приобретены или развиты в результате прохождения практики?

13. Какие задания выполнены в ходе прохождения практики?

14. Какие выводы сделаны?

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

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

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

18. Опишите права и обязанности инженерно-технических работников.

19. Каковы перспективы социально-экономического и технического развития предприятия?

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

В университете осуществляется следующий перевод рейтинговых баллов в пятибалльную систему оценки знаний студентов:

«Отлично» – от 89 до 100 баллов.

«Хорошо» – от 77 до 88 баллов.

«Удовлетворительно» – от 65 до 76 баллов.

«Неудовлетворительно» – от 0 до 64 баллов.

## **6. НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЕ И НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ВО ВРЕМЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

В ходе практики используются следующие образовательные технологии:

- контекстная;
- поисково-исследовательская;
- учебного проектирования.

Применяются научно-исследовательские технологии: методы сбора, обработки, анализа различной информации; наблюдений, экспертных опросов; приемы подхода моделирования к разработке проектов; приемы отбора инструментальных средств для обработки информации, приемы работы с пакетами профессиональных компьютерных программ; технологии построения документов как в бумажном так и в электронном варианте, формулирование рекомендаций и предложений.

Студенты используют программные средства в компьютерных сетях; создают базы данных и используют ресурсы Интернета, работают с информацией из различных источников.

## 7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Во время прохождения производственной практики студент использует учебно-методические и информационные источники: нормативные документы правительства РФ в области производства продуктов питания из растительного сырья, методические указания по разработке документации, методические указания по расчетам, технологические схемы, а также документацию, отчеты, нормативные документы, официальные сайты предприятий и учреждений.

### *Основная литература*

1. Васюкова, А. Т. Оборудование пищевых предприятий : учебник ; ВО – Бакалавриат / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. – Москва : КноРус, 2022. - 284 с. - URL: <https://book.ru/book/943648>. - book\_ru.

2. Зайчик, Ц. Р. Технологическое оборудование винодельческих предприятий : учебник ; ВО - Бакалавриат, Специалитет / Ц.Р. Зайчик. – Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2022. - 496 с. - URL: <https://znanium.com/catalog/document?id=400874>.

3. Иванова, Т. Н. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров : учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат. – Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2019. - 240 с. - URL: <http://new.znanium.com/go.php?id=1013471>.

4. Неверова, О. А. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения : учебник; ВО – Бакалавриат /О. А. Неверова, А. Ю. Просеков, Г. А. Гореликова, В. М. Позняковский. – Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2022. - 318 с. - URL: <https://znanium.com/catalog/document?id=400850>.

5. Новикова, И. В. Технологическое проектирование производства спиртных напитков : учеб. пособие ; ВО – Бакалавриат /Новикова И. В., Агафонов Г. В., Яковлев А. Н., Чусова А. Е. - Санкт-Петербург : Лань, 2022. - 384 с. - URL: <https://e.lanbook.com/book/211940>. - Издательство Лань.

6. Оганесянц, Л. А. Технология безалкогольных напитков : учебник ; ВО - Бакалавриат, Магистратура / Оганесянц Л. А., Панасюк А. Л., Гернет М. В., Зайнуллин Р. А., Кунакова Р. В. ; под ред. Л. А. Оганесянца. - Санкт-Петербург : Лань, 2022. - 300 с. - URL: <https://e.lanbook.com/book/223406>. - Издательство Лань.

7. Родионова, Л. Я. Технология алкогольных напитков : учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат, Аспирантура / Родионова Л. Я., Ольховатов Е. А., Степовой А. В.. - Санкт-Петербург : Лань, 2024. - 352 с. - URL: <https://e.lanbook.com/book/359843>. - Издательство Лань.

8. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных напитков : учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат, Аспирантура / Родионова Л. Я., Ольховатов Е.

А., Степовой А. В.. - Санкт-Петербург : Лань, 2022. - 324 с. - URL: <https://e.lanbook.com/book/212501>. - Издательство Лань.

9. Щеколдина, Т. В. Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья : учеб. пособие ; ВО – Бакалавриат / Щеколдина Т. В., Ольховатов Е. А., Степовой А. В.. - Санкт-Петербург : Лань, 2022. - 208 с. - URL: <https://e.lanbook.com/book/213065>. - Издательство Лань.

### *Дополнительная литература*

1. Валова (Копылова), В. Д. Аналитическая химия и физико-химические методы анализа : практикум; ВО - Бакалавриат, СПО/Российский университет кооперации. – Москва : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2023. - 198 с. - URL: <https://znanium.com/catalog/document?id=431548>.

2. Ермолаева, Г. А. Справочник работника лаборатории пивоваренного предприятия. - СПб. : Профессия, 2024. - 536 с.

3. Зайчик, Ц. Р. Напитки : краткий слов.-справ.. - М. : ДеЛи принт, 2021. - 63 с.

4. Капустин, И. В. Технологии и оборудование для переработки винограда и производства высококачественных вин : метод. указания для выполнения лабораторной работы студентами по направлению 260100.62 - Продукты питания из растит. сырья, профиль - Технология бродильных пр-в и виноделия / И. В. Капустин ; СтГАУ. - Ставрополь, 2024. - 1,07 МБ.

5. Лобунько, Н. А. Этюды о вине: история и современность : моногр. в 3-х кн. : Кн. 1/Н. А. Лобунько. – Ставрополь : Бюро новостей, 2022. - 724 с.

6. Оборудование и автоматизация перерабатывающих производств : учебник для студентов вузов по специальности 110305 "Технология пр-ва и перераб. с.-х. продукции" / А. А. Курочкин, Г. В. Шабурова, А. С. Гордеев, А. И. Завражнов. - М. : КолосС, 2023. - 591 с.

7. Оганесянц, Л. А. Технология безалкогольных напитков : учебник ; ВО - Бакалавриат, Магистратура / Оганесянц Л. А., Панасюк А. Л., Гернет М. В.. - Санкт-Петербург : ГИОРД, 2025. - 344 с. - URL: <https://e.lanbook.com/book/129295>. - Издательство Лань.

8. Помозова, В. А. Производство кваса и безалкогольных напитков : учеб. пособие для студентов вузов по специальности 260204 "Технология бродильных пр-в и виноделие, направления 260200 "Пр-во продуктов питания из растительного сырья". - СПб. : ГИОРД, 2022. - 192 с.

9. Родионова, Л. Я. Практикум по технологии безалкогольных и алкогольных напитков : учеб. пособие ; ВО – Бакалавриат / Родионова Л. Я., Ольховатов Е. А., Степовой А. В.. - Санкт-Петербург : Лань, 2022. - 288 с. - URL: <https://e.lanbook.com/book/213155>. - Издательство Лань.

10. Романенко, Е. С. Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья : учеб. пособие [для бакалавров направ-

ления "Продукты питания из растит. сырья"]/Е. С. Романенко, И. П. Барабаш, Е. А. Сосюра, Н. А. Есаулко, М. В. Селиванова, Т. С. Айсанов, В. Е. Мильтюсов, В. А. Гаврилюк ; СтГАУ. - Ставрополь: Параграф, 2021. - 80 с.

11. Соболев, Э. М. Технология натуральных и специальных вин : учеб. пособие для студентов вузов по специальностям: 270500 "Технология бродильных производств и виноделие", 655600 "Производство продуктов питания из растительного сырья" / КубГТУ. – Майкоп : ГУРИПП "Адыгея", 2024. - 400 с.

12. Степовой, А. В. Традиции и инновации в технологии безалкогольных напитков : моногр. / Степовой А. В., Ольховатов Е. А.. - Санкт-Петербург : Лань, 2022. - 156 с. - URL: <https://e.lanbook.com/book/206945>. - Издательство Лань.

13. Технологическое оборудование предприятий бродильной промышленности : учеб.-метод. пособие/сост.: Е. А. Сосюра, Л. С. Кирпичева, Т. Л. Веревкина, М. В. Берлева; СтГАУ. – Ставрополь : АГРУС, 2020. - 3,82 МБ.

14. Фараджаева, Е. Д. Общая технология бродильных производств : учебник для вузов / В. А. Федоров. - М. : Колос, 2022. - 408 с.

15. Хозяев, И. А. Проектирование технологического оборудования пищевых производств : учеб. пособие ; ВО – Бакалавриат / Хозяев И. А.. - Санкт-Петербург : Лань, 2022. - 272 с. - URL: <https://e.lanbook.com/book/210725>. - Издательство Лань.

16. Шуманн, Г. Безалкогольные напитки: сырье, технологии, нормативы : справ./под общ. ред. А. В. Орещенко, Л. Н. Беневоленской; пер. с нем.. - СПб.: Профессия, 2024. - 278 с.

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

18. Международная реферативная база данных Web of Science. <http://wokinfo.com/russian/>

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

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

### ***Интернет-ресурсы***

1. О вине. Компетентно и исчерпывающе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.ovine.ru/blog/>.

2. Милеста. Оборудование и технологии [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.milesta.ru/>.

3. Инновационные биопродукты [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://bioproduct.ru/>.

4. Оборудование для переработки овощей и фруктов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.gardenstaff.ru/>.

5. Normit [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://normit.ru/pishchevye-produkty-i-napitki/katalog-oborudovaniia/pishchevye-produkty-i-napitki>.

6. Сырье и добавки для производства пищевых продуктов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [http://www.dominant-trend.ru/\\$](http://www.dominant-trend.ru/$).

7. Комитет Ставропольского края по пищевой и перерабатывающей промышленности, торговле и лицензированию [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.stavkomtl.ru/>.

При организации практики студентами и преподавателем используются следующее программное обеспечение: Microsoft Windows, Office (Номер соглашения на пакет лицензий для рабочих станций: V5910852 от 15.11.2017), Kaspersky Total Security (№ заказа/лицензии: 1B08-171114-054004-843-671 от 14.11.2017), Corel DRAW Graphics Suite X3 (Номер продукта: LCCDGSX3MPCAB от 22.11.2007), Photoshop Extended CS3 (Certificate ID: CE0712390 от 7.12.2007), Университетская лицензия КОМПАС-3d (Лицензия № К-08-1880).

В процессе прохождения практики и подготовки к промежуточной аттестации студентами и преподавателем используются следующие информационно справочные системы: автоматизированная система управления «Деканат», ЭБС «Znaniium», ЭБС «Лань», СПС «Консультант плюс», СПС «Гарант».

## **8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Проектно-технологическая практика проводится в профильных организациях, на предприятиях отрасли практики г. Ставрополя или в специализированно оборудованной в соответствии с требованиями стандартов учебно-научной лаборатории технологии виноделия и продуктов питания из растительного сырья ФГБОУ ВО «Ставропольский государственный аграрный университет» (СтГАУ).

Во время прохождения производственной практики студент может использовать современную аппаратуру и средства обработки данных (компьютеры, вычислительные комплексы, разрабатываемые программы и пр.), которые находятся в соответствующей производственной организации.

Студенты используют программные средства в компьютерных сетях; создают базы данных и используют ресурсы Интернета; работают с информацией из различных источников



**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*

Студенту \_\_\_\_\_  
*(фамилия, имя, отчество)*

Организация: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
*(название организации)*

Сроки практики: с «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Содержание задания:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Составил руководитель практики от Университета \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
*(подпись) (ФИО)*

Согласовал руководитель практики  
от профильной организации \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
*(подпись) (ФИО)*

Задание к исполнению принял «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. \_\_\_\_\_  
*(подпись)*

Приложение 3

**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)*

Факультет \_\_\_\_\_

Кафедра \_\_\_\_\_

Направление подготовки/специальность \_\_\_\_\_

Курс \_\_\_\_\_ Группа \_\_\_\_\_ Форма обучения \_\_\_\_\_

Организация: \_\_\_\_\_

*(название профильной организации)*

Сроки практики: с «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Руководитель практики от университета \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
*Подпись* *Фамилия И.О.*

Руководитель практики от профильной организации

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
*Подпись, М.П.* *Фамилия И.О.*

Ставрополь 20\_\_ г.

<b>Дата</b>	<b>Краткое содержание работы, выполненной в течение дня</b>	<b>Подпись ру- ководителя практики от организа- ции</b>

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

Институт \_\_\_\_\_  
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 профильной организации

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
*Подпись, М.П. / Фамилия И.О.*

Критерий	Мах, балл	Баллы, полученные по итогам текущего контроля и промежуточной аттестации
Посещения практики	20	
Ведение дневника (текущий контроль)	10	
Оформление и содержание отчета по производственной практике	40	
Защита отчета (промежуточная аттестация)	30	
<b>ИТОГО</b>	<b>100</b>	<b>Оценка (баллы)</b>

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 студента

---

---

---

---

---

---

---

Оценка по проделанной работе

---

---

---

---

---

---

---

Руководитель практики  
(с указанием должности)

\_\_\_\_\_ ФИО  
*(подпись руководителя)*

Наименование предприятия,  
организации, учреждения.  
Юридический адрес.

**ОТЗЫВ**  
**о прохождении производственной практики**

\_\_\_\_\_ *фамилия, имя, отчество студента (в родительном падеже)*  
В период с «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. *Ф.И.О. студент (ка)*

прошел (ла) производственную практику в

\_\_\_\_\_ *(наименование предприятия)*  
стажируясь в должности \_\_\_\_\_  
*(наименование должности)*

За время прохождения производственной практики студент *Ф.И.О. студент (ка)*\_\_ изу-  
чил (а) вопросы \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

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

Производственная практика может быть оценена \_\_\_\_\_  
*(оценка)*

Руководитель практики  
от организации  
(с указанием должности) \_\_\_\_\_ **ФИО**  
*(подпись руководителя)*  
*Печать предприятия*