

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ

**ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ
ЧИСЛЕ НАУЧНО -ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ
РАБОТА**

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

для обучающихся по направлению подготовки
19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»
профилю «Технология бродильных производств и
виноделие»
(уровень бакалавриата)

Ставрополь, 2026

УДК 664.84+664.85(075.8)
ББК 36.91я73
У91

Печатается по решению методической комиссии института агробиологии и природных ресурсов и методического совета Ставропольского государственного аграрного университета

Рецензент:

Шелудько О.Н. — д-р тех. наук, доцент, заведующая научным центром «Виноделие», ведущий научный сотрудник, Федеральное государственное бюджетное научное учреждение «Северо-Кавказский федеральный научный центр садоводства, виноградарства, виноделия» (Краснодар)

Составители:

Директор института агробиологии и природных ресурсов, доктор сельскохозяйственных наук, профессор *А.Н. Есаулко*

Доцент кафедры садоводства и переработки растительного сырья им. профессора Н.М. Куренного, кандидат сельскохозяйственных наук, доцент *Е.С. Романенко*

доцент кафедры садоводства и переработки растительного сырья им. профессора Н.М. Куренного, кандидат технических наук *Е.А. Миронова*

старший преподаватель кафедры садоводства и переработки растительного сырья им. профессора Н.М. Куренного, кандидат технических наук *В.Е. Мильтюсов*

Старший преподаватель кафедры садоводства и переработки растительного сырья им. профессора Н.М. Куренного, *М.С. Новак*

Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа: учебно-методические указания для обучающихся по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» профилю «Технология бродильных производств и виноделие» / А. Н. Есаулко, Е.С. Романенко, Е. А. Миронова, В. Е. Мильтюсов, М. С. Новак. – Ставрополь : СЕКВОЙЯ, 2026. –30 с.

В учебно-методических указаниях представлены особенности организации и порядок выполнения преддипломной практики, в том числе научно-исследовательской работы, даны рекомендации по составлению и оформлению отчётной документации по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» профилю «Технология бродильных производств и виноделие» всех форм обучения.

Содержание

Введение	4
Цели и задачи преддипломной практики, в том числе научно-исследовательской работы	4
Вид практики, способы и формы её проведения	7
Планируемые результаты обучения при прохождении преддипломной практики, в том числе научно-исследовательской работы	7
Место практики в структуре образовательной программы	11
Организация проведения преддипломной практики, в том числе научно-исследовательской работы	11
Объем практики	14
Содержание практики	14
Форма отчётности	16
Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации	18
Рекомендации по составлению и оформлению отчёта по преддипломной практики, в том числе научно-исследовательской работы	19
Учебно-методическое и информационное обеспечение, необходимое для проведения практики	21
Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по практике, включая перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства и информационных справочных систем (при необходимости)	22
Материально-техническая база необходимая для проведения практики	23
Приложение 1	24
Приложение 2	25
Приложение 3	26
Приложение 4	27
Приложение 5	29
Приложение 6	30

Введение

Преддипломная практика как тип производственной практики, является обязательной частью процесса подготовки квалифицированных кадров по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, представляет собой вид занятий, непосредственно ориентированных на подготовку выпускной квалификационной работы и проводится в учебно-научной лаборатории технологии виноделия и продуктов питания из растительного сырья СтГАУ.

Преддипломная практика является завершающим этапом обучения и проводится после изучения всего теоретического курса и сдачи студентами всех зачетов, экзаменов, курсовых проектов (работ), предусмотренных действующим учебным планом.

1 Цели и задачи преддипломной практики, в том числе научно-исследовательской работы

Цель прохождения практики «Преддипломная» получение профессиональных умений навыков (опыта) в области технологии бродильных производств и виноделия для бакалавриата и требованиями профессиональных стандартов (-Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья» утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 22 октября 2019 г. № 694н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации от 01 июня 2020 г., регистрационный № 58531), направленные на закрепление и углубление теоретической подготовки обучающихся, овладение практическими умениями и навыками, приобретение компетенций в профессиональной деятельности. *-при прохождении ее на предприятиях отрасли* является закрепление и углубление в производственных условиях знаний, приобретаемых студентами в результате освоения теоретических курсов и специальных дисциплин, предусмотренных учебным планом; формирование у будущего специалиста практических умений и навыков в области управления технологическими процессами переработки сырья, производства алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков, их оптимизации на основе системного подхода и использования современных аппаратно-технологических решений; изучение действующих на предприятии мероприятий по технике безопасности, охране труда, противопожарной безопасности и охране окружающей среды; сбор материалов для выполнения выпускной квалификационной работы; комплексное формирование компетенций, предусмотренных образовательной программой.

Целью преддипломной практики при прохождении ее в учебно-научной лаборатории технологии виноделия и продуктов питания из растительного сырья СтГАУ является выполнение экспериментальной научно-исследовательской работы, обработка полученных результатов и систематизация информации по теме выпускной квалификационной работы.

В период прохождения преддипломной практики перед студентами ставятся следующие **задачи**:

При прохождении практики в профильных организациях и на предприятиях отрасли:

1. Ознакомиться с историей, современным состоянием и перспективами социально-экономического и технического развития предприятия.
2. Изучить ассортимент выпускаемой продукции, органолептические и физико-химические показатели состава основных видов продукции, соответствие их требованиям нормативной документации.
3. Глубоко изучить и проанализировать производственные процессы выпуска основных видов продукции.
4. Приобрести опыт производственной работы на инженерной должности.
5. Ознакомиться с организацией безопасности жизнедеятельности на производстве.
6. Ознакомиться с мероприятиями по охране природы.
7. Составить и оформить дневник и отчет о прохождении практики.

При прохождении практики в учебно-научной лаборатории технологии виноделия и продуктов питания из растительного сырья СтГАУ:

1. Ознакомиться со структурой учебно-научной лаборатории.
2. Изучить должностные обязанности научного сотрудника лаборатории.
3. Изучить технику безопасности при проведении эксперимента в лаборатории.
4. Изучить порядок планирования и постановки эксперимента, методы исследования.
5. Изучить математическую обработку результатов эксперимента.
6. Ознакомиться с приборами и оборудованием, используемым для НИР в лаборатории.
7. Поставить эксперимент, изучить свойства сырья и полуфабрикатов, исследовать изменения в процессе приготовления напитков и их хранения.
8. Провести математическую обработку результатов исследования.
9. Сформулировать выводы.
10. Собрать и систематизировать информацию по теме выпускной квалификационной работы.
11. Составить и оформить дневник и отчет о прохождении практики.

Основной задачей практики является сбор и систематизация информации для выполнения выпускной квалификационной работы.

Планируемые результаты освоения образовательной программы		Обобщенные трудовые функции	Профессиональные задачи, для решения которых требуется данная компетенция. Виды практической работы студента
Код компетенции	Код и содержание индикатора компетенции		
ПК-1	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических	1. Подготовка предложений по повышению эффективности производства и конкурентноспособ	1. Знакомство с историей предприятия бродильных производств и виноделия;

	процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья	ности продукции , направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья , материалов , снижения трудоемкости производства продукции , повышение производительности и труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий переработки растительного сырья; 2. Организация работ по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	2. Ознакомление с основными видами деятельности предприятий бродильных производств и виноделия; 3. Развития навыков анализа различных источников информации по использованию растительного сырья и вспомогательного материала; 4. Закрепление и углубление теоретических знаний в области переработки растительного сырья
ПК-2	Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	1.Входной и технологический контроль качества сырья , полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки	

		мероприятий по повышению эффективности производства; 2.Контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья на соответствии требованиям технологической и эксплуатационной документации	
ПК-3	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных автоматических линиях	

2 Вид практики, способы и формы её проведения

Вид практики: Производственная .

Тип практики: преддипломная

Способ проведения практики: стационарная и выездная.

Форма проведения практики: дискретно

3 Планируемые результаты обучения при прохождении преддипломной практики, в том числе научно-исследовательской работы

Планируемые результаты освоения образовательной программы		Планируемые результаты обучения по практике
Код компетенции	Код и содержание индикатора компетенции	Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики
УК-1: Способен осуществлять поиск, критический	УК-1.1: Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие; осуществляет поиск информации; определяет и	Знать:базовые составляющие поставленной задачи
		Уметь:проводить анализ информации
		Владеть:навыками применения системного подхода для решения поставленных задач

	УК-1.2: Проводит оценку информации, ее достоверность, строит логические умозаключения на основании поступающих информации и данных, в том числе с применением философского понятийного аппарата	Знать:способы оценки поступающей информации
		Уметь:выделять необходимую информацию для решения поставленной задачи
		Владеть:навыками строить логические умозаключения поступающей информации
	УК-1.3: Использует системный подход для решения поставленных задач	Знать:методы и методики для решения поставленных задач
		Уметь:проводить поиск и анализ информации для решения поставленных задач
		Владеть:способностью концентрировать внимание на проблемах поставленной задачи
УК-2: Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.1: Определяет цель проекта и формулирует совокупность задач, решение которых напрямую связано с достижением цели проекта и определяет связи между поставленными задачами и ожидаемыми результатами их решения	Знать:правовые нормы имеющихся ресурсов и ограничений в профессиональной сфере
		Уметь:определять цель и задачи проекта
		Владеть:методами решения задач для осуществления поставленной цели
	УК-2.2: Выбирает оптимальный способ решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения	Знать:действующие правовые нормы, имеющиеся условия, ресурсы и ограничения в профессиональной сфере
		Уметь:Выбирать оптимальные способы решения задач
		Владеть:методами и методиками осуществления технологического процесса и контроля выпускаемой продукции
	УК-2.3: Оценивает решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач	Знать:методы контроля сырья и продукции на всех этапах технологического производства
		Уметь:подобрать методы контроля для определенного технологического этапа
		Владеть:методами работы на физических и физико-химических приборах
ОПК-2: Способен применять	ОПК-2.2: Применяет методы теоретического и экспериментального	Знать:методы теоретического и экспериментального исследования объектов, процессов, явлений

		Уметь:проводить эксперименты по заданной методике
		Владеть:навыками проведения анализа результатов исследований
<i>ОПК-3: Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов</i>	ОПК-3.1: Использует знания инженерных процессов при решении профессиональных задач	Знать:технологические процессы для производства продукции
		Уметь:подбирать методы исследования сырья и продукции
		Владеть:навыками эксплуатации современного технологического оборудования и приборов
	ОПК-3.2: Разрабатывает технологические процессы с обеспечением высокого уровня энергосбережения и использования новейших достижений техники	Знать:новейшие достижения техники
		Уметь:обеспечивать высокий уровень энергосбережения
		Владеть:навыками разработки технологических процессов
	ОПК-3.3: Осуществляет эксплуатацию современного технологического оборудования и приборов	Знать:современное технологическое оборудование и приборы
		Уметь:проводить исследования на технологическом оборудовании и приборах
		Владеть:навыками эксплуатации современного технологического оборудования и приборов
<i>ОПК-4: Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции</i>	ОПК-4.1: Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения.	Знать:методы контроля технологических процессов производства продукции различного назначения.
		Уметь:Разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции
		Владеть:навыками организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции
	ОПК-4.2: Применяет существующую нормативную и техническую документацию в профессиональной деятельности, в т.ч. при разработке технологической документации	Знать:нормативную и техническую документацию в профессиональной деятельности
		Уметь:разрабатывать нормативную и техническую документацию в профессиональной деятельности
		Владеть:навыками организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции
ПК-1: Разработка системы мероприятий по повышению	ПК 1.1. Готовит предложения по повышению эффективности производства и	Знания: технологического оборудования и технологических операций переработки растительного сырья с использованием автоматизированных линий и цифровых технологий

		Уметь: анализировать и внедрять новые технологии и инструменты для повышения производительности труда
		Навыки: поиска информации по инновационным методам производства продукции посредством электронных ресурсов, официальных сайтов, программных продуктов.
	ПК-1.2 Проводит расчеты для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций.	Знания: основных технологических расчетов применения интернет- ресурсов и программных продуктов при решении профессиональных задач(официальные сайты Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии Росстандарт, Министерства промышленности и торговли Российской Федерации, Министерства сельского хозяйства Российской Федерации, Консультант, Гарант, Госстандарт).
		Уметь: создавать проекты предприятий по переработки растительного сырья с использованием универсальных «сквозных» цифровых технологий: Google Meet, Miro, Zoom, платформа для проведения кейс-метода в группах; Jamboard работа в парах и группах; Google Docs составление отчетов и рецензирование в группах; PowerPoint отчет- презентации; Padlet ПАРОЛЬ bloom работа в группах; статус консультаций в Trello.
ПК-2 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизиров	ПК-2.1 Проводит стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания из растительного сырья в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями	Знания: требований нормативной документации к качеству продукции и потребности рынка
		Умения: организовывать проведение производственных процессов в соответствии с техническими регламентами, инструкциями для обеспечения качества продукции
		Навыки: применения приемов по обеспечению качества продукции и ее безопасности в соответствии с нормативной документацией и потребностями рынка

	<i>ПК-2.2: Разрабатывает методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</i>	<i>Знать: химические, физико-химические и физические методы анализа при производстве продуктов питания из растительного сырья</i>
		<i>Уметь: подбирать и обосновывать методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</i>
		<i>Владеть: навыками проведения технического контроля и испытания готовой продукции</i>
ПК-3: Организация ведения технологического процесса в рамках принятой организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	ПК-3.1 Применяет методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья	Знания: назначение, устройство, принцип действия технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья
		Умения: подбирать и планировать организацию эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья
		Навыки: владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

4 Место практики в структуре образовательной программы

Б2.О.05 (Пд) «Преддипломная практика» является типом производственной практики и относится к обязательной части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 2 «Практика».

Практика проводится:

- для студентов очной формы обучения – на 4 курсе, восьмой семестр;

Приобретение студентами в ходе производственной практики индикаторов компетенций, обеспечивается ранее изученными дисциплинами учебного плана.

5 Организация преддипломной практики, в том числе научно-исследовательской работы

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

Практическая подготовка при проведении практики организуется путём непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ,

связанных с будущей профессиональной деятельностью

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

Методическое руководство практикой осуществляется кафедрой производства и переработка продуктов питания из растительного сырья. Практика проводится в профильных организациях, на предприятиях отрасли г. Ставрополя или в учебно-научной лаборатории технологии виноделия и продуктов питания из растительного сырья СтГАУ.

В период осуществления преддипломной практики бакалавр обязан:

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

Этапы прохождения практики.

До начала практики студенты обязаны подать на кафедру, отвечающую за организацию преддипломной практики письменное заявление о выборе места для прохождения практики (Приложение 1).

Вначале практики проводится установочная лекция, на которой студентам разъясняют цель, задачи, содержание, формы организации, порядок прохождения преддипломной практики и отчётности по её результатам.

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

Перед началом практики проводится установочная лекция, на которой студентам разъясняют цель, задачи, содержание, формы организации, порядок прохождения практики и отчётности по её результатам. По завершении установочной лекции каждому студенту на период практики выдаётся рабочий график (план) проведения практики (Приложение 2), индивидуальное задание и настоящие учебно-методические указания.

Индивидуальное задание составляется для каждого студента отдельно, применительно к конкретным условиям работы и включает все виды работ, которые необходимо выполнить студенту.

Индивидуальное практическое задание разрабатывается руководителем практики. Содержание индивидуального задания должно учитывать конкретные условия и возможности проведения преддипломной практики и одновременно соответствовать целям и задачам учебного процесса. Индивидуальное задание должно соответствовать способностям и теоретической подготовке студентов.

Преддипломная практика носит индивидуальный характер и связана с выбранной и утверждённой темой выпускной квалификационной работы бакалавра. В течение всей практики бакалавр должен активно консультироваться со своим научным руководителем. Для этого в

определённые сроки времени бакалавр предъявляет своему научному руководителю соответствующий этому сроку материал своих наработок на проверку.

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

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 трудоёмким 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 учётные и отчётные документы, рабочие материалы организации, необходимо выяснить, какие данные, относящиеся к теме ВКР, можно использовать при её 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, студент должен:

- собрать нормативные, плановые и отчётные документы, различные справки и расчёты;
- обобщить, систематизировать и обработать их, т. е. самостоятельно разработать формы таблиц, выполнить необходимые аналитические расчёты, подготовить варианты рисунков и схем;
- выявить положительные стороны и имеющиеся недостатки, нарушения, отступления от установленных положений и инструкций на соответствующем участке деятельности.

При написании ВКР у студента 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 студент 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 студентов в научно - практических конференциях, семинарах, проектах,

научно-исследовательской работе кафедры. Бакалавр должен также выступить с научным докладом на научно-исследовательском семинаре, в котором обобщает собранный эмпирический материал по теме исследования.

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

6 Объем практики

Общая трудоёмкость практики составляет:

для студентов очной формы обучения – на 4 курсе: 3 зачётные единицы, 108 часа, в том числе в виде практической подготовки 40 часов.

Конкретные сроки начала и окончания практики определяются календарным графиком учебного процесса.

Форма контроля:

- для студентов очной формы обучения – зачёт с оценкой

7 Содержание практики

№	Этапы практики	Описание содержания этапов	Трудоёмкость (в часах), включая самостоятельную работу обучающихся	Формы текущего контроля	Код индикатора компетенции
1.	Подготовительный	Установочное собрание по организации и содержанию практики для бакалавров. Методологический научный семинар: «Методология работы над экспериментальной частью научного исследования» по направлению «Продукты питания из растительного сырья». 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	10	Запись в дневнике практики и анализ в отчете по практике	УК-1, УК-2, ОПК-2, ОПК-3, ПК-1.1, Пк-1.2, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-3.1,

		местам.			
2.	Экспериментальный	Углубленное ознакомление со структурой, характером деятельности, особенностями организации и ведением технологического процесса в отдельном подразделении предприятия, исходя из темы научного исследования бакалавра. 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	262	Запись в дневнике практики и анализ в отчете по практике	УК-1, УК-2, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4 ПК-1.1, Пк-1.2, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-3.1,
3.	Аналитический	Обработка собранных материалов, анализ полученной информации, формирование первого варианта ВКР. Заполнение дневника по практике и подготовка отчета по преддипломной практике, получение характеристики	16	Запись в дневнике практики и анализ в отчете по практике	УК-1, УК-2, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4 ПК-1.1, Пк-1.2, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-3.1,
	ВСЕГО:		108 часа		УК-1, УК-2, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4 ПК-1.1, Пк-1.2, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-3.1,

8 Форма отчётности

Основными формами отчётности по практике устанавливается дневник практики (Приложение 4) и письменный отчёт (образец оформления титульного листа отчёта по практике представлен в (приложение 5).

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 объёма выполненных заданий. Дневник является одним из основных отчётных документов по практике. При его отсутствии практика не засчитывается.

В дневнике фиксируются:

- данные студента (фамилия, имя, отчество, место обучения с полным названием факультета, кафедры, направления подготовки, курса и группы);
- название практики, период её 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).

Отчёт 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 отчёта должна соответствовать содержанию практики.

Структура отчёта:

- титульный лист (Приложение 5);
- направление на практику, выданное обучающемуся перед практикой с датой прибытия на предприятие, заверенное руководителем предприятия и печатью;
- индивидуальное задание на преддипломную практику (Приложение 3);
- оглавление (перечень приведённых в отчёте 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 бакалавриата, систематизированный статистический материал и т.д.).
- отзывы руководителей практики (Приложение 6).

Титульный лист отчёта оформляется по установленной единой форме, приводимой в приложении. Отчёт подготавливается на листах формата А 4 в соответствии с требованиями, предъявляемыми к оформлению курсовых и выпускных квалификационных работ.

По окончании практики обучающийся составляет письменный отчёт и сдаёт его руководителю практики от Университета одновременно с дневником в течение 3 дней после прибытия с практики. Для оформления отчёта 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.

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

Структура отчета по преддипломной практике

1. Титульный лист (Приложение 5)
2. Введение (1-2 стр.)
3. Обоснование темы бакалаврской работы (1-3 стр.)
4. Обзор литературных источников по теме исследования (4-7 стр.)
5. Характеристика объектов и методов исследования (3-5 стр.)
6. Информация и практический материал по выбранной теме бакалаврской работы (5-6 стр.)
7. Заключение (1-2 стр.)
8. Список использованной литературы
9. Приложения (при наличии)
10. Отзыв руководителя практики (Приложения 6)

Объем отчёта по преддипломной практике должен составлять 15-25 страниц. Согласно структуре, отчёт по преддипломной практике должен соответствовать следующим требованиям.

Титульный лист. Титульный лист является первой страницей отчёта и заполняется по форме, приведённой в Приложении 5, визируется руководителем.

Содержание. Содержание работы должно включать весь перечень заголовков разделов, подразделов, пунктов с указанием страниц по каждому пункту.

Введение (1-2 стр.). Во введении излагается актуальность прохождения преддипломной практики.

1. Обоснование темы бакалаврской работы (1-3 стр.). Студент должен отразить основные вопросы развития отрасли, кратко охарактеризовать её современное состояние и указать конкретные задачи, решение которых обеспечивает дальнейший прогресс, показать актуальность темы бакалаврской работы и необходимость проведения исследований, цель, задачи, научную новизну и практическую значимость исследований.

2. Обзор литературных источников по теме исследования (4-7 стр.). Рассматриваемый раздел представляет собой объективный критический анализ современной отечественной и зарубежной научно-технической и патентной литературы по исследуемому вопросу. В нем освещается степень изученности вопроса. При изучении литературы главное внимание должно быть обращено на современные монографии, статьи в научных и научно-производственных журналах, научных сборниках, диссертации и авторефераты диссертаций. Раздел необходимо закончить краткими выводами или заключением и сформулировать целесообразность изучения выбранной темы исследования.

3. Характеристика объектов и методов исследования (3-5 стр.). В разделе даётся характеристика изучаемых объектов исследования, приводятся методы проведения и структурная схема исследований по теме бакалаврской работы.

4. Информация и практический материал по выбранной теме бакалаврской работы (5-6 стр.). В разделе приводится информация и практический материал по теме бакалаврской работы. Излагают их по данным опыта в соответствии с программой исследований, сравнивая изучаемые варианты, прежде всего, с контролем. Как правило, приводятся однолетние данные. В этом разделе размещаются таблицы, графики, схемы, фотографии и другой иллюстрационный материал. После каждой таблицы даётся пояснительный текст.

Заключение (1-2 стр.). В заключении обобщают результаты работы.

Список использованной литературы. Оформляется согласно ГОСТ 7.1-2003.

Приложения (при наличии) Приложение к отчёту может содержать справочный и иллюстративный материал, использованный и необходимый для цельности восприятия основного содержания отчёта. В приложение включают материалы, связанные с выполненной в ходе практики работы, которые по каким-либо причинам нецелесообразно включать в основную часть.

9 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

Форма итогового контроля прохождения практики устанавливается рабочим учебным планом направления с учётом требований ФГОС.

К защите преддипломной практики допускаются обучающиеся, своевременно и в полном объёме выполнившие задания программы практики и предоставившие отчётные документы.

Руководитель практики оценивает итоги практики на основе представленных дневника выполнения программы производственной практики и отчёта о прохождении преддипломной практики и пояснений студента.

Структура отчёта должна соответствовать содержанию практики.

В зависимости от важности собранных материалов практики, защита практики может быть индивидуальной, комиссионной и публичной, категорию которой определяет заведующий кафедрой.

Защита включает устный отчёт, доклад по итогам прохождения практики, проделанной работе, ответы на вопросы комиссии, аудитории.

По результатам практики может быть проведена конференция (семинар), который рекомендует отчёты и материалы для публикации в открытой печати.

Студент, не выполнивший программу преддипломной практики по уважительной причине, проходит практику по индивидуальному плану в свободное от учёбы время.

Обучающиеся, не выполнившие программу преддипломной практики без уважительной причины или получившие отрицательный отзыв о работе или неудовлетворительную оценку при защите отчёта, считаются имеющими академическую задолженность, которая подлежит ликвидации в установленном Университетом порядке.

По результатам защиты отчета по преддипломной практике выставляется зачёт с оценкой : «ОТЛИЧНО», «ХОРОШО», «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО», «НЕ-УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО».

Оценка по преддипломной практике проста

Примерные варианты индивидуальных заданий при прохождении практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности :

1. Изучить мероприятия по охране окружающей среды на предприятии ООО «Ставропольский пивоваренный завод».
2. Описать основные и вспомогательные цеха на предприятии ООО ликеро-водочного завода «Стрижамент»..
3. Изучить технологическую схему получения коньяка на предприятии ЗАО «Вино- коньячный комбинат Русь»..
4. Изучит достоинства и преимущество выпускаемой продукции ЗАО «Минеральные воды Железноводска» .
5. Описать проведение микробиологического контроля вспомогательного материала на предприятии ООО «Частная пивоварня ПЕТРОВИЧЬ».
6. Описать проведение теххимического контроля виноматериалов на предприятии ООО «Вина Прикумья 2000».
7. Изучить технику безопасности на предприятии ООО «Минераловодский завод виноградных вин».
8. Описать производственную деятельность предприятия ЗАО «Прасковейское».
9. Описать методы анализа растительного сырья для переработки на предприятии ЗАО СХП «Виноградное».
10. Изучить оборудование для переработки растительного сырья на предприятии ЗАО «Абрау -Дюрсо».

Примерные контрольные вопросы, задаваемые студенту на защите отчётов :

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

2. Какие теоретические знания использованы при прохождении НИР?

3. Какие основные информационно-аналитические источники и справочники использованы в процессе прохождения НИР?

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

5. Какие знания, умения и навыки приобретены или развиты в результате прохождения НИР?

6. Какие задания выполнены в ходе прохождения НИР?

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

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

9. Каким образом осуществлялось взаимодействие с коллективом в период прохождения НИР?

10. Выполнение каких планов стояло перед Вами во время прохождения НИР?

10 Рекомендации по составлению и оформлению отчёта по научно - исследовательской работы

Текстовая часть отчёта по НИР должна быть выполнена на белой бумаге формата А4 (размеры сторон 297х210 мм) и оформлена в соответствии с ГОСТ 2.105-95 ЕСКД «Общие требования к текстовым документам». Текст отчёта 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 отчёта должен быть чётким 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;

- сокращённого обозначения физических величин если они употребляются в тексте безчисленных значений;

- математического знака минус (-) перед отрицательными значениями параметров процессов следует писать слово«минус» ;

- сокращённых обозначений стандартов, технических условий и других нормативных документов безрегистрационных 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 отчёте 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 чёткий рисунок. Все иллюстрации (рисунки схемы графики фотографии) должны соответствовать ЕСКД или СПДС, иметь порядковый номер название и располагаться в основной части отчёта 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 неё 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.

Список использованной литературы оформляют по ГОСТ 7.1-2003 «Библиографическая запись. Библиографическое описание».

Оформление приложений. Иллюстративный материал, таблицы большого формата, расчёты, 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 отчёт переплетается в обложку из плотного картона.

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

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

«Содержание», «Введение», «Заключение и выводы» 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 подчёркивая. Между порядковым номером и заголовком, а также в конце заголовка точка не ставится. Перенос слов в заголовках не допускается.

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

11 Учебно-методическое и информационное обеспечение, необходимое для проведения практики

а) основная литература:

1. ЭБС «**Znanium**»: Неверова О. А. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растит. происход.: Учеб. / О.А.Неверова, А.Ю.Просеков и др. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 318 с. — Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=363762>
2. ЭБС «**Лань**»: Манжесов, В.И. Технология переработки продукции растениеводства [Электронный ресурс] : учебник / В.И. Манжесов, Т.Н. Тертычная, С.В. Калашникова, И.В. Максимов. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2016. — 816 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/91632>. — Загл. с экрана.
3. ЭБС «**Лань**»: Антипов, С.Т. Техника пищевых производств малых предприятий. Производство пищевых продуктов растительного происхождения [Электронный ресурс] : учебник / С.Т. Антипов, А.И. Ключников, И.С. Моисеева, В.А. Панфилов ; под ред. Панфилова В.А.. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 812 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/90065>. — Загл. с экрана.

б) дополнительная литература:

1. ЭБ «**Труды ученых СтГАУ**»: Технология отрасли бродильных производств и виноделия [электронный полный текст] : лабораторный практикум . Ч.1 / сост. М. В. Берлева, Т. Л. Веревкина, Л. С. Кирпичева, Е. А. Сосюра; СтГАУ. - Ставрополь : АГРУС, 2009. - 549 КБ.
2. ЭБС «**Znanium**»: Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: Учебное пособие/Т.Н.Иванова - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 240 с.: ISBN 978-5-16-009974-3 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/463725>
3. ЭБ «**Труды ученых СтГАУ**»: Берлева, М. В. Проведение основных технологических расчетов при переработке винограда и получении виноматериалов [электронный полный текст] : учеб.- метод. пособие для проведения лаб.-практ. занятий по дисциплине «Технология отрасли» для

студентов специальности 260204.65 «Технология бродильных пр-в и виноделие» / М. В. Берлева, А. В. Чернышов, Т. Л. Веревкина; СтГАУ. - Ставрополь : АГРУС, 2007. - 124 КБ.

4. **ЭБ «Труды ученых СтГАУ»:** Химия отрасли [электронный полный текст] : учеб. пособие [по направлению 260100.62 "Продукты питания из растит. сырья"] / Е. С. Романенко, Е. А. Сосюра, А. Ф. Нуднова, О. А. Гурская, М. В. Селиванова ; СтГАУ. - Ставрополь : Параграф, 2013. - 1,51 МБ.

5. Косюра, В. Т. Основы виноделия : учеб. пособие для студентов вузов по специальности 311200 "Технология пр-ва и перераб. с.-х. продукции" / Кубанский гос. аграрный ун-т. - М. : ДеЛи принт, 2004. - 440 с. - (Гр. МСХ РФ).

6. 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", 2004. - 400 с. - (Гр. УМО).

7. Фараджеева, Е. Д. Общая технология бродильных производств : учебник для вузов / Е. Д. Фараджеева, В. А. Федоров. - М. : Колос, 2002. - 408 с.

8. Лобуныко, Н. А. Этюды о вине : монография в 3-х книгах. Книга 1. Анатомия вина и некоторых других пищевкусных продуктов / под ред. Н. А. Лобуныко. – Изд. 2-е, перераб. и доп. – Ставрополь : ООО «Бюро новостей», 2012. – 724 с.

9. Лобуныко, Н. А. Этюды о вине : монография в 3-х книгах. Книга 2. Симфония вина / под ред. Н. А. Лобуныко. – Изд. 2-е, перераб. и доп. – Ставрополь : ООО «Бюро новостей», 2012. – 496 с.

10. Лобуныко, Н. А. Этюды о вине : монография в 3-х книгах. Книга 3. Экология алкогольных напитков / под ред. Н. А. Лобуныко. – Изд. 2-е, перераб. и доп. – Ставрополь : ООО «Бюро новостей», 2012. – 672 с.

11. Виноделие и виноградарство (периодическое издание).

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/>.

12 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по практике, включая перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в

том числе отечественного производства и информационных справочных систем (при необходимости)

Перечень лицензионного программного обеспечения

Microsoft Windows Server STD CORE All Lng License/Software Assurance Pack Academic OLV 16 Licenses Level E Additional Product Core Lic 1 Year (Соглашение/Agreement V5910852 Open Value Subscription) (Сублицензионный договор № 11/044/18 от 23.11.2018)

Kaspersky Total Security Russian Edition. 1000-1499 Node 1 year Educational Renewal License Лицензия №1B081811190812098801663)
Photoshop Extended CS3 (Сублицензионный договор № 11/044/18 от 23.11.2018)

Adobe Creative Cloud VIP (Adobe Creative Suite, Adobe Illustrator, Adobe InDesign, Adobe Muse, Adobe Dreamweaver, Adobe Bridge, Adobe Fireworks, Adobe Photoshop, Lightroom, Adobe Photoshop, Adobe Premiere Pro) (E6D07F9B807E0FF7F95A) (Сублицензионный договор № 11/044/18 от 23.11.2018)

13 Материально-техническая база необходимая для проведения практики

Специализированно оборудованная в соответствии с требованиями стандартов учебно-научная лаборатория технологии виноделия и продуктов питания из растительного сырья, а также база профильных организаций и промышленных предприятий отрасли: ОАО «Ставропольский пивоваренный завод», ООО «ЛВЗ Стрижамент» (г.Ставрополь), ЗАО «Абрау-Дюрсо» (Краснодарский край), ЗАО АПК «Геленджик» (Краснодарский край), ООО «Союз –Вино» (Краснодарский край), ООО «Мильстрим Черноморские вина» (Краснодарский край), АО «Кизлярский коньячный завод» (Дагестан), ООО Ростовский комбинат шампанских вин (г.Ростов- на- Дону).

Приложение 1

Ректору ФГБОУ ВО _____.
студента(ки) _____ курса _____ группы
очной/заочной формы обучения
направления подготовки 19.03.02
Продукты питания из растительного
сырья
программа бакалавриата «Технология
бродильных производств и виноделие»

ФИО студента полностью

заявление.

Прошу направить меня для прохождения преддипломной практики, в том числе
научно- исследовательской работы

С «___» _____ 202__ г. по «___» _____ 202__ г. в

(указывается полное наименование организации и место нахождения)

Руководителем практики прошу назначить

Дата _____ Подпись _____
(студента)

Согласовано:

Руководитель _____
подпись ФИО

Зав. кафедрой _____
подпись ФИО

Приложение 2

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 преддипломной практики, в
том числе научно- исследовательской работы**

Обучающегося _____
(ФИО)

Направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
программа бакалавриата «Технология бродильных производств и виноделие»
Института агробиологии и природных ресурсов

Курс группа

Место	прохождения	практики
-------	-------------	----------

(наименование и место нахождения)

Срок практики с « » 202 г. по « » 202 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. обучающегося)

Приложение 3

СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

Кафедра садоводства и переработки
растительного сырья им. профессора Н.М.
Куренного»

Направление подготовки 19.03.02 Продукты
питания из растительного сырья
программа бакалавриата «Технология
бродильных производств и виноделие»
Форма обучения очная/заочная

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ НА ПРЕДДИПЛОМНУЮ ПРАКТИКУ, В ТОМ ЧИСЛЕ НАУЧНО - ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ РАБОТЫ

Обучающемуся _____

Место прохождения практики _____

Сроки прохождения практики _____

Форма предоставления на кафедру выполненного задания: отчёт в печатном и
электронном виде

Содержание
задания: _____

Руководитель практики от кафедры _____
/ _____ /

(подпись)

(ФИО)

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

Приложение 4

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

**ДНЕВНИК УЧЁТА ВЫПОЛНЕНИЯ ПРОГРАММЫ
ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ, В ТОМ ЧИСЛЕ НАУЧНО -
ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ РАБОТЫ**

обучающегося ____ группы ____ курса очной/заочной формы обучения
направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
программа бакалавриата «Технология бродильных производств и виноделие»
период прохождения с « ____ » _____ по « ____ » _____ 202_ г.

(Ф.И.О.)

Шифр зачетной книжки:

Место прохождения
практики:

Руководители практики:

от университета

(ученая степень, звание)

(подпись)

(Ф. И. О.)

от организации, учреждения

(занимаемая должность)

(подпись, печать)

(Ф. И. О.)

Ставрополь, 202_

Приложение 5

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

Кафедра садоводства и переработки растительного сырья им.
профессора Н.М. Куренного
Направление подготовки: 19.03.02 «Продукты питания из
растительного сырья»
Профиль подготовки бакалавриата: «Технология бродильных
производств и виноделие»

ОТЧЁТ

**О ВЫПОЛНЕНИИ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ, В ТОМ ЧИСЛЕ
НАУЧНО -ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ РАБОТЫ
в учебно - научной лаборатории технологии виноделия и
продуктов**

Выполнил:
студент __ курса
очной формы обучения

Фамилия Имя Отчество

Руководитель практики:
ученая степень, должность

Фамилия Имя Отчество

Отчет защищен с оценкой:

«__» (_____)

Руководитель практики:

подпись

дата

Ставрополь, 202__

ОТЗЫВ

**о прохождении преддипломной практики, в
том числе научно- исследовательской работы**

фамилия, имя, отчество обучающегося (в родительном падеже)
В период с «__»_____ 202_ г. по «__»_____ 202, г.

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

(наименование места прохождения практики)
Проделанная работа, характеристика деловых качеств студента

Оценка по проделанной работе

Руководитель практики

(с указанием должности) _____ ФИО
(подпись руководителя)

Печать института агробиологии и природных ресурсов СтГАУ