

**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
(НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ РАБОТЫ)**

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

магистр
(квалификация выпускника)

Ставрополь, 2026 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 (научно-исследовательской работы), 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 НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ РАБОТЫ	5
2	ОРГАНИЗАЦИЯ И ПОРЯДОК ПРОХОЖДЕНИЯ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ РАБОТЫ	7
3	ПРОГРАММА И СОДЕРЖАНИЕ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ РАБОТЫ	9
4	РЕКОМЕНДАЦИИ ПО СОСТАВЛЕНИЮ И ОФОРМЛЕНИЮ ОТЧЕТА ПО НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ РАБОТЕ	14
5	ПОДВЕДЕНИЕ ИТОГОВ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ РАБОТЫ	16
6	НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЕ И НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ВО ВРЕМЯ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ РАБОТЫ	20
7	УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ РАБОТЫ	21
8	МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ РАБОТЫ	25
9	ПРИЛОЖЕНИЯ	26

ВВЕДЕНИЕ

Научно-исследовательская работа (НИР) является обязательным элементом учебного процесса подготовки магистрантов по направлению 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья. Она направлена на формирование универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций и представляет собой форму профессиональной подготовки магистров к научной деятельности.

Данный тип практики ориентирован на проведение научного исследования в рамках избранной темы научно-исследовательской работы (темы диссертационного исследования) и подготовку научных публикаций.

Научно-исследовательская работа проводится 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 НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ РАБОТЫ

Целями научно-исследовательской работы являются:

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

Поставленные цели конкретизируются в реализации следующих **задач:**

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

В соответствии с задачами профессиональной деятельности и целями образовательной программы магистрант в результате выполнения НИР должен обладать следующими компетенциями:

универсальными (УК):

- способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий (УК-1);
- способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия (УК-4);

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);
- способен проводить научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения приоритетных технологических задач (ОПК-5);

профессиональными (ПК):

- обладает фундаментальными знаниями в области техники и технологии, необходимыми для ведения научно-исследовательской деятельности в сфере технологий переработки растительного сырья и производства продуктов питания различного назначения (ПК-1);
- 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).

Научно-исследовательская работа является типом производственной практики и в соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья проводится:

- для студентов очной формы обучения:
на 2 курсе в 4 семестре в течение 6 недель.
- для студентов заочной формы обучения:
на 2 курсе в течение 6 недель.

2. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПОРЯДОК ПРОХОЖДЕНИЯ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ РАБОТЫ

Организация научно-исследовательской работы осуществляется кафедрой садоводства и переработки растительного сырья им. профессора Н. Н. Куренного совместно с директором института агробиологии и природных ресурсов. Научно-исследовательская работа проводится в профильных организациях или в учебно-научной лаборатории технологии виноделия и продуктов питания из растительного сырья СтГАУ.

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

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

На первом этапе практики организуется методологический научный семинар, на котором рассматривается методология НИР по соответствующему направлению исследований, происходит ознакомление с актуальной тематикой исследовательских работ в профессиональной области и научными направлениями кафедры. Семинар должен заканчиваться формулированием темы научного исследования (или направлением научного поиска) и построением его методологической схемы. Это отправная точка научно-исследовательской практики. По завершении семинара каждому студенту на период практики выдается рабочий график (план) проведения практики (Приложение 1), 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»).

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

Следующим шагом научно-исследовательской работы является составление плана проведения научного исследования, который оформляется в виде индивидуального задания на НИР магистранта (Приложение 2). Одним из первых пунктов плана должна быть работа магистранта с научной литературой. Подготовив список литературы (не менее восьмидесяти наименований), магистрант представляет его своему научному руководителю. Самым важным в выполнении этой части диссертационной работы является

демонстрация соискателем своих знаний о предмете исследования и своих способностей дополнить это совокупное знание новыми знаниями, произведенными лично им, и составляющими элементы научной новизны его исследовательской работы.

В процессе ознакомления с литературой по теме НИР, которая основывается на актуальных научно-исследовательских публикациях и содержит анализ основных результатов и положений, полученных ведущими специалистами в области проводимого исследования, магистр параллельно занимается написанием общей исследовательской, обзорной статьи по избранной теме научного исследования. Данная статья представляется магистрантом в виде доклада на методологическом научном семинаре как промежуточный результат НИР и готовится к публикации. Особое внимание при подготовке теоретической части НИР уделяется поиску в базах данных и работе магистра с электронными ресурсами (база РИНЦ, Scopus, Web of Science).

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

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

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

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

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

3. ПРОГРАММА И СОДЕРЖАНИЕ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ РАБОТЫ

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

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

Общая трудоемкость НИР для студентов очной и заочной формы обучения составляет 9 зачетных единиц, 324 часа.

Содержание научно-исследовательской работы

№	Этапы практики	Описание содержания этапов	Трудоемкость (в часах), включая самостоятельную работу обучающихся	Формы текущего контроля	Код компетенции
1.	Подготовительный этап. Определение темы и разработка индивидуального плана научных исследований	Установочное собрание по организации и содержанию практики для магистров, включающее инструктаж по технике безопасности. Методологический научный семинар: методология НИР по направлению «Продукты питания из растительного сырья»; ознакомление с актуальной тематикой исследовательских работ в области производства продуктов питания из растительного сырья и научными направлениями кафедры садоводства и переработки растительного сырья им. профессора Н. Н. Куренного СтГАУ. Выбор темы исследования с учетом актуальности, возможной научной новизны, практического значения, перспектив дальнейшей академической карьеры и (или) интересов	24	Запись в дневнике практики и анализ в отчете по практике	УК-1, УК-4, ОПК-5, ПК-1

		трудоустройства по окончании обучения в магистратуре. Формулировка целей и задач НИР. Утверждение темы исследования. Разработка индивидуального задания на НИР.			
2	Теоретический этап. Сбор и подготовка материалов для научной статьи по избранной теме исследования	Составление первичного библиографического списка по выбранной теме. Сбор материалов для статьи (общей исследовательской, обзорной) по избранной теме научного исследования, их обработка, написание текста статьи, оформление и представление результатов научного исследования научному руководителю, выбор издания для публикации и направление материалов в выбранное издание. Обсуждение хода работы на сопровождающем НИР семинаре.	100	Статья по теме исследования. Доклад на методологическом научном семинаре. Запись в дневнике практики и анализ в отчете по практике	УК-1, УК-4, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4
3.	Организация и проведение самостоятельных теоретических научных исследований по выбранной теме	Подробный обзор литературы по теме, который основывается на актуальных научно-исследовательских публикациях и содержит анализ основных результатов и положений, полученных ведущими специалистами в области проводимого исследования. Поиск в базах данных. Работа с электронными ресурсами (база РИНЦ, Scopus, Web of Science). Участие в научно-практических конференциях, семинарах, проектах, научно-исследовательской работе кафедры, посещение мастер-классов ведущих ученых вуза. Выполнение заданий научного руководителя в соответствии с	150	Статья по теме исследования. Доклад на методологическом научном семинаре. Запись в дневнике практики и анализ в отчете по практике	УК-1, УК-4, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4

		утвержденным планом научно-исследовательской работы. Представление промежуточных результатов проводимых научных исследований.			
4.	Отчетный этап. Обработка и оформление теоретических материалов для магистерской диссертации	Оформление результатов НИР. Написание и оформление первой главы диссертации. Подготовка библиографического списка. Подготовка и защита отчета по НИР. Корректировка плана проведения НИР	50	Доклад на методологическом научном семинаре. Отчет по практике, зачет	УК-1, УК-4, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4
	ВСЕГО:		324		

В период осуществления научно-исследовательской работы магистрант обязан:

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

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

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

В дневнике фиксируются:

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

- информация о месте практики (название организации, контактные данные);
- руководитель практики от организации и вуза;
- основная часть, представленная в виде таблицы (дата выполнения, перечень выполненных заданий, в течение каждого дня, заметки руководителя).

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

Структура отчета:

- титульный лист (Приложение 4);
- направление на практику, выданное обучающемуся перед практикой с датой прибытия на предприятие, заверенное руководителем предприятия и печатью;
- индивидуальное задание на НИР;
- оглавление (перечень приведенных в отчете разделов с указанием страниц);
- введение (цель и задачи практики – 1-2 стр.);
- содержательная основная часть (о выполнении индивидуального задания на НИР, теоретическая часть выпускной квалификационной работы – 12-15 стр.);
- заключение (1-2 стр.);
- список использованной литературы;
- приложения (доклады, выступления на научно-исследовательских семинарах по программе магистратуры, тексты статей, библиографический список и т.д.).
- отзывы руководителей практики (Приложение 5).

Примерная структура содержательной части отчета:

1. Актуальность научных исследований по направлению (4-5 стр.).
2. Характеристика подразделения, где выполнялась НИР (4-5 стр.).
3. Методы, методология и методики проводимых исследований по теме НИР (4-5 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.

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

4. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО СОСТАВЛЕНИЮ И ОФОРМЛЕНИЮ ОТЧЕТА ПО НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ РАБОТЕ

Титульный лист отчета оформляется по установленной единой форме, приводимой в приложении. Текстовая часть отчета по НИР должна быть выполнена на белой бумаге формата А4 (размеры сторон 297х210 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 используемой 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 НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ РАБОТЫ

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

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

Для оценки результатов практики используются следующие критерии:

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

В соответствии с учебным планом и календарным графиком учебного процесса кафедра организует проведение промежуточной аттестации результатов прохождения практики.

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
Итого	100

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.), отсутствуют 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, соблюден 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.

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

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

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

1. Какие цели и задачи выполнены в ходе проведения научно-исследовательской работы?

2. Какие трудности возникли в ходе проведения научно-исследовательской работы?

3. Какие проблемы были решены самостоятельно, какие с помощью руководителя НИР?

4. Какие знания, умения и навыки вы смогли закрепить в ходе проведения НИР?

5. Какие методы исследования применялись Вами при проведении НИР?

6. Какие теоретические знания использованы при прохождении НИР?

7. Какова цель научного исследования?

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

9. Перечислите задачи научного исследования?

10. Каковы результаты научного исследования?

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

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

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

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 НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ РАБОТЫ

Научно-исследовательская работа базируется на технологиях, используемых в учреждениях, проводящих обучение магистров.

Во время НИР в вузе организуются:

- лекции руководителя магистерской программы или руководителя НИР по проблемам методологии исследования;
- научно-исследовательский семинар для обоснования тем, обсуждения планов и промежуточных результатов исследования;
- консультации магистров руководителями НИР;
- учебно-методическое и информационное обеспечение магистров для проведения НИР (библиотека, электронные ресурсы и т.д.);
- самостоятельная работа по изучению учебной и учебно-методической литературы;
- помощь в применении организационных, эмпирических методов, а также методов математической обработки данных и интерпретации результатов исследований;
- защита НИР на выпускающей кафедре;
- научно-практические конференции и круглые столы.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ РАБОТЫ

Во время прохождения НИР 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, 2004. - 536 с.

3. Зайчик, Ц. Р. Напитки : краткий слов.-справ.. - М. : ДеЛи принт, 2001. - 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, 2014. - 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, 2012. - 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, 2007. - 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, 2015. - 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, 2006. - 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, 2017. - 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", 2004. - 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, 2009. - 3,82 МБ.

14. Фараджаева, Е. Д. Общая технология бродильных производств : учебник для вузов / В. А. Федоров. - М. : Колос, 2002. - 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, 2004. - 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 № K-08-1880).

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

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ РАБОТЫ

Научно-исследовательская работа по направлению 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья 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 НИР студент может использовать современную аппаратуру и средства обработки данных (компьютеры, вычислительные комплексы, разрабатывающие 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.

Согласовано:

Руководитель практики от организации

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

Согласовано:

Руководитель практики от Университета

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

Рабочий график (план) проведения _____ практики
указать вид практики

Студента _____
(ФИО)

Направления подготовки/специальности _____
Института _____

Курс _____ группа _____ Форма обучения _____

Место прохождения практики _____
(наименование организации, место нахождения)

Срок практики с « ____ » _____ 202__ г. по « ____ » _____ 202__ г.

№ п/п	Содержание задания на практику	Дата выполнения
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		
6.		
7.		
8.		
9.		
10.		
11.		
12.		

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

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

Кафедра _____
Направление подготовки/специальность _____
Форма обучения _____

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ НА _____ ПРАКТИКУ
указать вид и тип практики

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)

Институт _____

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.

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

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

Институт _____
Кафедра _____

ОТЧЕТ
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	Мак, 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	
ИТОГО	100	Оценка (баллы)

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)*__ изучил
(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