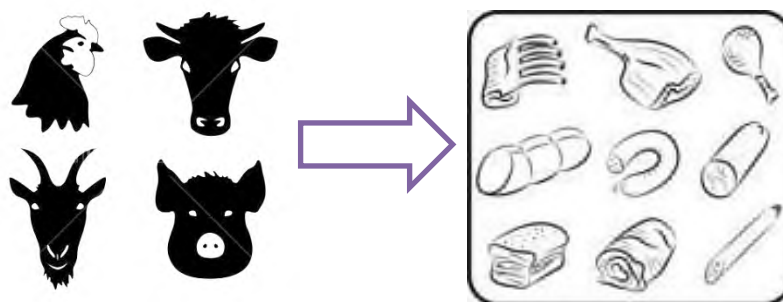


МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**



ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОРГАНИЗАЦИИ
ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ И ОФОРМЛЕНИЮ ОТЧЕТА**

**ДЛЯ СТУДЕНТОВ НАПРАВЛЕНИЯ ПОДГОТОВКИ
35.03.07 – «Технология производства и переработки сельскохозяйственной
продукции»**

Форма обучения: очная, заочная

Ставрополь, 2025

Авторы-составители:

О.В. Сычева, доктор с.-х. наук, профессор, профессор кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Е.А. Скорбина, кандидат биологических наук, доцент кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

И.А. Трубина, кандидат технических наук, доцент кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Сычева О.В., Скорбина Е.А. **Преддипломная практика.** Методические указания по организации преддипломной практики и оформлению отчета для студентов направления подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки с.-х. продукции»/ Сост.: О.В. Сычева, Е.А. Скорбина, И.А. Трубина. Ставрополь. ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ, 2025. 28 с.

Рассмотрено и утверждено на заседании кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, протокол № 16 от 23 марта 2025 г.

Настоящие методические указания (МУ) по организации и проведению преддипломной практики являются методическим обеспечением заключительного этапа обучения студентов направления подготовки 35.03.07 - «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» (уровень бакалавриата).

Оглавление

Введение	4
1. Организация практики	6
2. Обязанности студента практиканта.....	7
3. Программа преддипломной практики.....	8
3.1. Анализ производственно-экономической деятельности предприятия.....	8
3.2. Маркетинговая деятельность предприятия	9
3.2. Итоги выполнения индивидуального задания	11
4. Формы отчетности по преддипломной практике.....	12
5. Требования к содержанию и оформлению отчета по практике	13
6. Рекомендуемая литература и интернет источники.....	17
Приложения	23

Введение

Настоящие методические указания по организации и проведению преддипломной практики являются методическим обеспечением практического этапа процесса обучения студентов, обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» и предназначены для использования студентами проходящими практику, руководителями практики, руководителями и рецензентами квалификационных работ.

Преддипломная практика как часть основной образовательной программы является завершающим этапом обучения и проводится на заключительном этапе освоения студентами программы теоретического и практического обучения.

Целью преддипломной практики является закрепление теоретических и формирование технологических навыков для получения практических результатов с элементами научно-инновационных подходов, являющихся достаточными для успешного выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в проектом и научно-исследовательском вариантах. Преддипломная практика целевым образом направлена на углубление и расширение первоначального профессионального опыта студента, развитие профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности.

Главными задачами практики являются:

- непосредственная практическая подготовка выпускника к самостоятельной работе по направлению подготовки;
- выполнение индивидуального задания по теме выпускной квалификационной работы (далее ВКР);
- подготовка и систематизация необходимых материалов для выполнения ВКР.

Практика направлена на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению:

а) профессиональные (ПК):

- способностью применять современные методы научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции (ПК-20);
- готовностью к анализу и критическому осмыслению отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции (ПК-21);

- владением методами анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений (ПК-22);

- способностью к обобщению и статистической обработке результатов экспериментов, формулированию выводов и предложений (ПК-23).

б) вузовские (ВК):

- способностью применять специализированные знания в области технологии производства сельскохозяйственной продукции (ВК-7);

- готовностью обеспечивать качество сельскохозяйственной продукции в соответствии с требованиями и потребностями рынка (ВК-8).

В результате прохождения преддипломной практики студент должен:

Знать:

- методы, способы и технологии хранения и переработки растениеводческой и животноводческой продукции;

- стандарты на продукцию растениеводства и животноводства;

- методы научных исследований, планирования и проведения экспериментов;

- методы расчета экономической эффективности производства, переработки и реализации сельскохозяйственной продукции;

- принципы и методы организации, планирования и управления производством и переработкой продукции растениеводства и животноводства.

Уметь:

- анализировать отечественную и зарубежную научно-техническую информацию в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции;

- применять современные методы научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции;

- определять качество сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки согласно требованиям государственных стандартов.

Владеть:

- методами лабораторного анализа образцов почв, растений, проб животного происхождения и сельскохозяйственной продукции;

- основными методами защиты производственного персонала от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий.

Во время прохождения преддипломной практики студенты собирают и анализируют необходимый материал о производственной, хозяйственной, экономической деятельности предприятия (учреждения, организации), внедренных инновациях, что может быть использовано при разработке ВКР.

1. Организация практики

Студенты проходят преддипломную практику на сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятиях различных форм собственности, производственная база и вид деятельности которых отвечают требованиям, предъявляемым выпускающей кафедрой к темам и содержанию квалификационных работ.

Учебно-методическое руководство практикой осуществляет выпускающая кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Непосредственно работу студентов на предприятии организуют руководители практики от предприятия.

Проведению практики предшествует подготовительный период. На этом этапе студентам предоставляется возможность проходить практику в базовых предприятиях (организациях), с которыми имеются долгосрочные договоры, либо предоставляется право самостоятельно найти организацию, в которой они будут проходить практику (в этом случае заключается индивидуальный договор), либо использовать в качестве базы практики организацию, в которой они работают (для заочной формы обучения).

В случае, если студент активно занимается научно-исследовательской работой, самостоятельно или в команде участвует в разработке научных проектов и тем, то по его желанию ему предоставляется проходить преддипломную практику на базе кафедры для проведения и завершения научно-исследовательской работы, результаты которой будут отражены в ВКР.

Тема ВКР по прибытии студента на базу преддипломной практики может быть изменена в соответствии с проблематикой предприятия. В этом случае необходимо согласовать этот вопрос с руководителем ВКР.

Основной этап преддипломной практики проводится непосредственно на предприятиях и в организациях. Руководство преддипломной практикой осуществляют высококвалифицированные специалисты структурных подразделений, назначенные приказом руководителя предприятия. Предприятие, являющееся базой для прохождения преддипломной практики в лице руководителя практики:

- информирует практиканта о требованиях, предъявляемых к специалисту, знакомит с правилами внутреннего трудового распорядка коллектива предприятия;
- организует проведение инструктажа по охране труда и технике безопасности и контролирует исполнение правил;
- создает необходимые условия для получения студентом-практикантом навыков и знаний по направлению подготовки и с учётом специализации;

- оказывает помощь в подборе материала по теме ВКР;
- предоставляет возможность практикантам пользоваться имеющейся литературой, технико-экономической и другой документацией; обращаться к соответствующим специалистам предприятия при подборе материала.

В течение всего срока студенты изучают производство и систематизируют материалы для отчета и ВКР в соответствии с Программой практики (раздел 3 настоящих указаний). Работа по ведению дневника и составлению отчёта проводится студентом-практикантом систематически на протяжении всего периода практики.

На заключительном этапе практики студент должен представить на кафедру дневник, письменный отчет согласно программе практики, отзыв руководителя практики от предприятия (характеристику) и справку о прохождении практики, заверенную подписью и печатью руководителя предприятия.

2. Обязанности студента практиканта

В период прохождения практики студент получает дополнительные теоретические знания и практические умения и навыки по вопросам организационной и производственной деятельности предприятий и организаций, анализу финансово-экономических показателей их деятельности.

С момента зачисления студентов в период практики в качестве практикантов на рабочие места на них распространяются правила охраны труда и правила внутреннего распорядка, действующие в организации.

В период прохождения преддипломной практики студенты:

- подчиняются действующим в организации правилам внутреннего трудового распорядка;
- соблюдают правила охраны труда, техники безопасности и производственной санитарии;
- выполняют задания, предусмотренные программой практики;
- уточняют и при необходимости изменяют тему ВКР;
- собирают и систематизируют материал для ВКР;
- с помощью руководителей осуществляют осмысление и анализ собранных материалов;
- ежедневно ведут дневник;
- готовят отчет о прохождении преддипломной практики, оформляют его в соответствии с предъявляемыми требованиями;
- получают консультации у руководителей практики от кафедры и предприятия по возникшим проблемам составления отчета и сбора материалов для ВКР;
- выполняют поручения руководителя практики по месту ее прохождения.

На заключительном этапе студент-практикант представляет руководителю практики от кафедры Дневник и Отчет о прохождении практики. Окончанием преддипломной практики считается положительный результат защиты отчета, зафиксированный в ведомости и зачетной книжке студента.

3. Программа преддипломной практики

Содержание и задачи преддипломной практики определяются, прежде всего, темой выпускной квалификационной работы. Тема выпускной квалификационной работы должна быть реальной, то есть соответствовать практическим нуждам организации, в которой студент проходит практику.

В соответствии с основной целью практики в период ее прохождения на предприятиях по производству или переработке сельскохозяйственной продукции студентом решаются следующие задачи:

- сбор статистических материалов для технико-экономического обоснования решений, принимаемых в ВКР;
- изучение и анализ вопросов технологии производства продукции на предприятии;
- изучение практических вопросов организации производства и управления предприятием;
- ознакомление с основными технико-экономическими показателями предприятия.

С руководителем ВКР согласовывается рабочий график проведения практики (Приложение 1) и индивидуальное задание (Приложение 2). Соответственно и содержание практики и отчет студента включают 3 основных раздела, требования к которым представлены ниже.

3.1. Анализ производственно-экономической деятельности предприятия

В разделе представляются общие сведения о масштабах деятельности предприятия, о степени его экономической успешности и форме собственности. Необходимо привести перечень продукции, выпускаемой предприятием. Указываются географические границы и структура целевого рынка.

Исследуются ключевые факторы микросреды, способствующие успеху на рынке и возможные направления их изменения:

- состав и структура потребителей, особенности их поведения на рынке услуг общественного питания, величина среднего чека;
- объемы, структура и периодичность закупок (заказов), характер потребления;

- состав и деятельность основных конкурентов, включая распределение рыночных долей, оценку интенсивности конкуренции;
- оценка и сопоставление конкурентоспособности предлагаемой продукции;
- источники продовольственного снабжения сырьем и товарами, реализуемыми без переработки, состав и структура поставщиков и посредников, особенности их взаимодействия с производителями (продавцами) продукции.

Итогом таких исследований должен стать достаточный объем информации для анализа соответствия концепции действующего предприятия целевому рынку. Студент должен проанализировать все услуги, как используемые на данном предприятии, так и возможные, отвечающие нуждам и потребностям потенциальных потребителей.

3.2. Маркетинговая деятельность предприятия

Маркетинг – одна из систем управления предприятием, предполагающая тщательный учёт процессов, происходящих на рынке для принятия хозяйственных решений. Цель маркетинга – создать условия для приспособления производства к общественному спросу, требованиям рынка, разработать систему организационно-технических мероприятий по изучению рынка, интенсификации сбыта, повышению конкурентоспособности товаров с целью получения максимальных прибылей. Основные функции маркетинга: изучение спроса, вопросов ценообразования, рекламы и стимулирования сбыта, планирование товарного ассортимента, сбыта и торговых операций, деятельность, связанная с хранением, транспортировкой товаров, управлением торгово-коммерческим персоналом, организацией обслуживания потребителей.

Обычно содержание маркетинга отождествляют со сбытом и его стимулированием, рекламой. Однако фактически сбыт является одной из функций маркетинга и часто не самой существенной. Если фирма хорошо поработала над такими разделами маркетинга, как выявление потребительских нужд, разработка подходящих товаров и установление на них соответствующей цены, налаживание системы их распределения и эффективного стимулирования, то такие товары уже не будут иметь проблем со сбытом. Как утверждают теоретики управления: «Цель маркетинга – сделать усилия по сбыту ненужными. Его цель – так хорошо познать и понять клиента, что товар или услуги будут точно подходить последнему и продавать себя сами».

В данном разделе необходимо раскрыть вопросы:

- сырье (основное, дополнительное) и материалы, используемые в производстве изучаемого вида или группы товаров, его влияние на формирование ассортимента и качества выпускаемой продукции;
- поставщики сырья и материалов, их удельный вес в общем объеме поставок сырья;
- порядок поступления и приемки сырья, материалов, уровень их качества;
- проблемы поставок сырья и материалов (если есть на предприятии) по количеству и качеству, пути их решения. Материал раздела может иллюстрироваться таблицами и рисунками (пример, таблица 1).

Таблица 1 – Виды сырья, получаемая (наименование предприятия) от поставщиков

Поставщики	Вид сырья	Доля в общем объёме, %

Реализация готовой продукции. Здесь должны быть изучены потребители продукции предприятия (цеха), а также проблемы сбыта выпускаемой продукции (касательно изучаемого вида или группы товара), возможные пути их решения. Цифровой материал по реализации продукции различным потребителям за текущий год или за последние три года целесообразно представить в виде таблицы с соответствующим анализом (таблица 2).

Таблица 2 – Реализация продукции (указать предприятие) за период ...

Потребители продукции	Виды поставляемой продукции	20_		20_		20_		20_ к 20_ %
		т	%	т	%	т	%	

Изучение организации и условий хранения товара. В этом вопросе необходимо изучить, как осуществляется хранение товара в организациях или на предприятиях, на базе которых выполняется работа. Дать общую характеристику хранилищ, режимов хранения, проверить соблюдение сроков хранения товара на данном предприятии.

Здесь можно провести исследования по влиянию типов складов, хранилищ, холодильников, способов размещения товаров в них, вида и качества тары, сроков и условий хранения на качество изучаемого вида или группы товара.

Рекомендуется провести маркетинговые исследования путем опроса (при возможности – анкетирования) посетителей, консультаций у опытного персонала предприятия, наблюдения и опроса потенциальных потребителей (населения района, работников и посетителей близлежащих городских структур). При этом кроме сбора сведений и анализа по данному предприятию, необходимо стремиться получить статистические материалы для создания концепции предприятия.

3.2. Итоги выполнения индивидуального задания

В соответствии с темой квалификационной работы, нацеленной на совершенствование технологии производства сырья для переработки, то есть условий кормления, содержания животных и сельскохозяйственной птицы, технологии получения и первичной обработки молока, мяса и других видов сельскохозяйственной продукции необходимо провести анализ существующего состояния производства и обосновать необходимость его совершенствования или изменения.

В соответствии с темой квалификационной работы, направленной на совершенствование технологии переработки сырья, модернизацию технологических процессов, линий и т.д. необходимо провести анализ существующего состояния производства продукции на данном предприятии и обосновать необходимость совершенствования технологических процессов, или замены (модернизации) оборудования, агрегатов, поточно-механизированных линий или их элементов и т.д.

При описании технологии производства продукции следует использовать графические иллюстрации в виде блок-схем и аппаратурно-технологических схем, при необходимости – план размещения линии и графики работы оборудования.

Необходимо отразить в отчете как осуществляется контроль безопасности продукции на всех этапах технологического цикла ее получения или изготовления, а также соблюдение норм и правил организации производства и реализации продукции (услуг).

Следует проанализировать отношения с органами комитета РФ по стандартизации, метрологии и сертификации, Центром Государственного санитарно-эпидемиологического надзора. Если имелись замечания в ходе проверок контролирующими органами, то желательно отразить меры, предпринятые по их устранению.

4. Формы отчетности по преддипломной практике

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

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

В дневнике фиксируются:

- данные студента (фамилия, имя, отчество, место обучения с полным названием 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.

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

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

Отчет о преддипломной практике согласовывается с научным руководителем и проходит защиту в назначенное время. Отчеты о преддипломной практике хранятся на кафедре.

5. Требования к содержанию и оформлению отчета по практике

По итогам преддипломной практики должен быть подготовлен отчёт, в котором следует отразить проделанную работу при выполнении задания преддипломной практики, приложить документы, подтверждающие обоснованность сделанных выводов. При этом описание предлагаемых работ, последующие выводы и предложения должны быть взаимоувязаны. Таким образом, отчёт по преддипломной практике должен представлять собой полную характеристику работы студента-практиканта в организации. Работа по составлению отчёта проводится студентом-практикантом систематически на протяжении всего периода практики.

Структура отчета:

- титульный лист (Приложение 4);
- направление на практику, выданное обучающемуся перед практикой с датой прибытия на предприятие, заверенное руководителем предприятия и печатью;
- индивидуальное задание на преддипломную практику (Приложение 2);
- оглавление (перечень приведенных в отчете разделов с указанием страниц);
- введение (актуальность, цель и задачи практики);
- основная часть (Анализ производственно-экономической и маркетинговой деятельности предприятия, итоги выполнения индивидуального задания на практику, эмпирическая часть выпускной квалификационной работы);
- заключение;
- список используемой литературы;
- приложения (систематизированный статистический материал и т.д.).
- отзывы руководителей практики. (Приложение 5).

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

Отчёт о прохождении преддипломной практики должен не только по содержанию, но и по форме отвечать предъявленным требованиям.

Отчет, как текстовый документ, выполняется в соответствии с требованиями ГОСТов 2.105-95 «Общие требования к текстовым документам» и 2.106-96 «Текстовые документы».

Текст должен быть оформлен в текстовом редакторе Microsoft Office Word, распечатанным печатающим устройством ПЭВМ (шрифт Times New Roman кегль 14 с полуторным междустрочным интервалом). В таблицах следует применять шрифт и интервал меньших размеров (шрифт Times New Roman кегль 12 с междустрочным интервалом множитель 1,15-1,3).

Отчет представляют сброшюрованным на листах белой бумаги формата А4. Все листы отчета выполняются без рамок формы и основной надписи (штампа), за исключением листов с эскизами (планами). Такие листы с рамками формы и со штампом помещают в Приложении.

Требования к полям: левое – 30 мм, правое – 10 мм, верхнее и нижнее – 20 мм. Абзацы в тексте начинают отступом, равным 1,25 см. Нумерация страниц – по центру вверху страницы.

Текст отчета разделяют на разделы и подразделы. Разделы начинают с новой страницы. Форма титульного листа отчета приведена в Приложении 4.

Во введении следует дать оценку состояния исследуемого вопроса на современном этапе и перспективы развития соответствующей отрасли. Содержание основной части отчета должно соответствовать требованиям раздела 3 настоящих методических указаний. Материал должен излагаться четко, в логической последовательности, конкретно по результатам выполненной работы. Следует ограничить изложение общеизвестных сведений из учебной литературы.

Заключение должно содержать краткие выводы по результатам выполнения работы при прохождении практики, а также рекомендации по совершенствованию работы предприятия.

Список литературы, просмотренной в процессе практики и использованной для написания отчета, а также предполагаемой для использования при написании выпускной квалификационной работы оформляется в виде библиографического списка.

В приложениях размещают чертежи, эскизы, копии первичных форм и документов: прайс-листы, бланки отчетности и др.

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

Для оценки результатов практики используются следующие критерии:

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

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

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

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

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

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

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

18. Какие трудности возникли в ходе проведения преддипломной практики?

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

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

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

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

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

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

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

№	Оцениваемая позиция	Максимальная оценка, балл
1	Ведение дневника	30
3	Содержание и оформление отчета по преддипломной практики	40
4	Защита отчета по преддипломной практики	30
	Итого	100

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

За содержание и защиту отчета о преддипломной практике студент получает максимально 70 баллов:

- **70 баллов**, дневник и отчет по практике представлены, полностью раскрыто содержания отчета; при защите проявлено ораторское искусство, оперирование профессиональной терминологией находится на достойном уровне; показано качество использования средств мультимедиа в докладе; получены достойные ответы на вопросы по отчету о преддипломной практике.

- **60 баллов**, дневник и отчет по практике представлены, полностью раскрыто содержание отчета; при защите ораторское искусство, оперирование профессиональной терминологией находится на достойном уровне; при докладе показано качество использования средств мультимедиа; однако не получены исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы по отчету о преддипломной практике.

- **55 баллов**, если отчет и дневник представлены, но содержание отчета по практике раскрыто не полностью; не на уровне ораторское искусство, оперирование профессиональной терминологией; не показано умение использования средств мультимедиа в докладе; получены неточные ответы на задаваемые вопросы по отчету преддипломной практике.

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

6. Рекомендуемая литература и интернет источники

а) основная литература:

1. ЭБС «Znanium» Деликатная, И. О. Безопасность товаров (продовольственных) : учеб. пособие / И. О. Деликатная, И. Ю. Ухарцева. - Минск : Вышейшая школа, 2022. - 252 с. - (Гр. Республики Беларусь). - ISBN 978-985-06-1929-7.
2. ЭБС «Znanium»:Карпеня, М. М. Технология производства молока и молочных продуктов : Учебное пособие. - Москва ; Минск : ООО «Научно-издательский центр ИНФРА-М» : ООО «Новое знание», 2025. - 410 с. «
3. ЭБС «Znanium»:Касторных, М. С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов [Электронный ресурс] : Учебник / М. С. Касторных, В. А. Кузьмина, Ю. С. Пучкова. - 5-е изд. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2022. - 328 с.
4. ЭБС «Znanium»:Технологическое и техническое обеспечение процессов машинного доения коров, обработки и переработки молока : учебное

- пособие / В.И. Трухачев, И.В. Капустин, В.И. Будков, Д.И. Грицай; Ставропольский государственный аграрный университет. – Ставрополь: АГРУС, 2022. – 300 с.
5. ЭБС «Лань» Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе : учеб. пособие / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. - Москва : Лань, 2022. - 352 с. - (Гр. УМО). - ISBN 978-5-8114-1328-7.
 6. ЭБС «Лань» Бессонова, Л. П. Метрология, стандартизация и сертификация продуктов животного происхождения : учебник / Л. П. Бессонова, Л. В. Антипова. - Санкт-Петербург : ГИОРД, 2023. - 592 с. - (Гр. УМО). - ISBN 978-5-98879-166-9.
 7. ЭБС «Лань» Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства : учеб. пособие / под ред. Л. Ю. Киселева. - Санкт-Петербург : Лань, 2022. - 448 с. - (Гр. УМО). - ISBN 978-5-8114-1364-5.
 8. ЭБС «Лань» Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учеб. пособие / Г. С. Шарафутдинов [и др.]. - Санкт-Петербург : Лань, 2022. - 621 с. : ил. - (Гр. УМО). - Библиогр.: с. 609-612 (75 назв.). - ISBN 978-5-8114-1306-5.
 9. ЭБС «Лань» Харченко, Г. М. Технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственной продукции : учеб. пособие / Г. М. Харченко. - Новосибирск : НГАУ (Новосибирский государственный аграрный университет), 2021. - 180 с.
 10. ЭБС «Лань» Чупина, Л. В. Птицеводство. Технология производства мяса птицы : учеб.- метод. пособие / сост. Л. В. Чупина, В. А. Реймер . - Новосибирск : НГАУ (Новосибирский государственный аграрный университет), 2023. - 58 с.
 11. ЭБС «Лань»: Голубева, Л. В. Практикум по технологии молока и молочных продуктов. Технология цельномолочных продуктов : учеб. пособие / Л. В. Голубева, О. В. Богатова, Н. Г. Догарева. - Москва : Лань, 2022. - 378 с.»
 12. ЭБС «Лань»: Тихомирова, Н. А. Технология молока и молочных продуктов. Технология масла : ; / Н. А. Тихомирова. - Москва : ГИОРД, 2021. – 140 с.
 13. ЭБС «Znanium»: Оборудование и оснастка промышленного предприятия: Учебное пособие/ В.П. Иванов, А.В. Крыленко.-М.: НИЦ ИНФА-М; Мн.: Нов.знание, 2025.-235с.
 14. ЭБС «Znanium»: Агробиологические основы производства, хранения и переработки продукции растениеводства / Под ред. Г. И. Баздырева. - М.: ИНФРА-М, 2024. - 725 с. - (Высшее образование: Бакалавриат).

- 15.ЭБС «Znanium»: Васюкова, А. Т. Проектирование предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : Практикум / А. Т. Васюкова. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2022. - 144 с.
- 16.ЭБС «Znanium»: Ганина В. И. Производственный контроль молочной продукции: Учебник / В.И. Ганина, Л.А. Борисова, В.В. Морозова. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2024. - 248 с.
- 17.ЭБС «Znanium»: Неверова О.А. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения : учебник/О.А. Неверова [и др.] – М.: НИЦ ИНФРА-М, 2024.-318с.
- 18.ЭБС «Лань» Процессы и аппараты пищевой технологии : учеб. пособие для студентов вузов по направлениям подготовки бакалавров: «Продукты питания из растит. сырья», «Продукты питания животного происхождения» / под ред. С. А. Бредихина. - Санкт-Петербург : Лань, 2024. - 544 с. : ил. - (Учебники для вузов. Специальная литература. Гр. УМО). - ISBN 978-5-8114-1635-6.»
- 19.ЭБС «Лань» Процессы и аппараты пищевых производств : учеб. пособие / А. Н. Остриков [и др.] ; под ред. А. Н. Острикова. - Москва : ГИОРД, 2022. - 614 с. : рис., табл. - (Гр. УМО). - Библиогр.: с. 613-614 (37 назв.). - ISBN 978-5-98879-124-9.»
- 20.ЭБС «Лань»: Кочиш И.И., Калюжный Н.С. Волчкова Л.А. Нестеров В.В. Зоогигиена: Учебник – Под ред. И.И. Кочиша 2-е изд., испр. и доп.. – СПб.: Лань 2023. – 464 с.
- 21.ЭБС «Лань»: Проектирование, конструирование и расчет техники пищевых технологий : учебник / С. Т. Антипов [и др.]; под ред. В. А. Панфилова. - Санкт-Петербург : Лань, 2023. - 912 с. : ил. - (Гр. УМО).
- 22.ЭБС «Лань»: Разведение животных : учебник для студентов вузов по специальности «Зоотехния» / Кахикало В.Г., Лазаренко В. Н., Фенченко Н.Г., Назарченко О.В.- 2-е изд., доп.- СПб.: Лань, 2024.- 448 с.
- 23.ЭБС Лань: Корячкина, С.Я. Функциональные пищевые ингредиенты и добавки для хлебобулочных и кондитерских изделий : / С.Я. Корячкина, Т.В. Матвеева. - Электрон. дан. - СПб. : ГИОРД, 2023. - 528 с.
- 24.ЭБС Лань: Нечаев, А.П. Пищевая химия : учебник / А.П. Нечаев, С.Е. Траубенберг, А.А. Кочеткова [и др.]. - Электрон. дан. - СПб. : ГИОРД, 2022. - 669 с.
- 25.Макарцев, Н. Г. Кормление сельскохозяйственных животных : учебник для студентов вузов по специальностям: «Зоотехния» и «Ветеринария» / Н. Г. Макарцев. - 3-е изд., перераб. и доп. - Калуга : Ноосфера, 2022. - 640 с. - (Учебники и учебные пособия для студентов высших учебных заведений. Гр. МСХ РФ).

26. Омаров, Р. С. Пищевые и биологически активные добавки в производстве продуктов питания : учеб. пособие / Р. С. Омаров, О. В. Сычева ; СтГАУ. - Ставрополь : АГРУС, 2025. - 64 с. - (85 лет СтГАУ).
27. Процессы и аппараты пищевой технологии : учеб. пособие для студентов вузов по направлениям подготовки бакалавров: «Продукты питания из растит. сырья», «Продукты питания животного происхождения» / под ред. С. А. Бредихина. - Санкт-Петербург : Лань, 2024. - 544 с. : ил. - (Учебники для вузов. Специальная литература. Гр. УМО).
28. ЭБ «Труды ученых СтГАУ» Омаров, Р. С. Пищевые и биологически активные добавки в производстве продуктов питания [электронный полный текст] : учеб. пособие / Р. С. Омаров, О. В. Сычева ; СтГАУ. - Ставрополь : АГРУС, 2025. - 407 КБ.
29. ЭБ «Труды ученых СтГАУ» Романенко, Е. С. Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья [электронный полный текст] : электронное учебное пособие / Е. С. Романенко, Е. А. Сосюра, А. Ф. Нуднова. - Ставрополь, 2023. - 226 МБ.
30. ЭБ «Труды ученых СтГАУ» Сычева О.В., Чернобай Е.Н., Омаров Р.С. Производственная практика: Программа и методические указания по оформлению отчета для студентов 2-3 курсов, факультета технологического менеджмента, обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки с.-х. продукции» [электронный полный текст] : электронное учебное пособие / Сост. О.В. Сычева, Е.Н. Чернобай, Р.С. Омаров. Ставрополь. ФГБОУ ВО СтГАУ, 2024. 44 с.

б) дополнительная литература:

1. ЭБС «Znanium»: Оценка качества молока и молочных продуктов: Учебно-методическое пособие / Г.В. Чебакова, И.А. Зачесова - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2025. - 182 с.:
2. ЭБС «Лань»: Лисин, П. А. Современное технологическое оборудование для тепловой обработки молока и молочных продуктов : справ. пособие / П. А. Лисин, К. К. Полянский, Н. А. Миллер ; под. общ. ред. К. К. Полянского. - Санкт-Петербург : ГИОРД, 2011. - 136 с.»
3. ЭБС «Лань»: Технохимический контроль жиров и жирозаменителей : учеб. пособие / под ред. О.Б. Рудакова. - Москва : Лань, 2011. - 575 с.)
4. ЭБС «Лань»: Николаев, Б. Л. Тепловые процессы и оборудование для тепловой обработки жиросодержащих молочных продуктов: учеб.-метод. пособие / Николаев Б.Л., Николаев Л.К. - Москва : ГИОРД, 2014.»
5. Калинина, Л. В. Технология цельномолочных продуктов : учеб. пособие для студентов вузов по направлению 655900 «Технология сырья и продуктов

- животного происхождения», специальности 271100 «Технология молока и молочных продуктов». - СПб. : ГИОРД, 2008. - 248 с. - (Гр. УМО)
6. Кругляков, Г. Н. Товароведение продовольственных товаров : учебник. - Ростов н/Д. : МарТ, 2000. - 448 с.»
 7. Матюхина, З. П. Товароведение пищевых продуктов : учебник для нач. проф. образов. - 5-е изд., стер. - М. : Академия, 2007. - 272 с.
 8. Сычева, О. В. Молоко: качество, состав, свойства : моногр. - Ставрополь : АГРУС, 2004. - 116 с
 9. Сычева, О. В. Оценка качества и безопасности молока : практ. пособие. - Ставрополь : АГРУС, 2007. - 80 с. - (Приоритетные национальные проекты «Образование». Гр. МСХ РФ).
 10. Сычева, О. В. Товароведение и экспертиза молока и молочных продуктов : учеб. пособие для вузов по специальности 310700 - Зоотехния, 311200 - Технология пр-ва и перераб. с.-х. продукции. - Ставрополь : АГРУС, 2004. - 68 с. - (Гр.).
 11. Твердохлеб, Г. В. Технология молока и молочных продуктов : учеб. пособие для студентов вузов по специальности 271100 «Технология молока и молоч. продуктов» и направлению 552400 «Технология продуктов питания». - М. : ДеЛи принт, 2006. - 616 с.
 12. Технология молока и молочных продуктов : учебник для студентов вузов по направлению «Технология сырья и продуктов животного происхождения», специальности «Технология молока и молочных продуктов» / Г. Н. Крусъ, А. Г. Храмцов, З. В. Волокитина, С. В. Карпычев; под ред. А. М. Шалыгиной. - М. : КолосС, 2007. - 455 с. : ил. - (Учебники и учебные пособия для студентов вузов. Гр.).
 13. Храмцов, А. Г. Безотходная переработка молочного сырья : учеб. пособие для студентов вузов по специальностям: «Технология молока и молочных продуктов», «Пищевая биотехнология». - М. : КолосС, 2008. - 200 с. : ил. - (Учебники и учебные пособия для студентов вузов. Гр. УМО).
 14. Шалапугина, Э. П. Лабораторный практикум по технологии молочных консервов и сыра : учеб. пособие для студентов вузов по специальности 260303 «Технология молока и молочных продуктов». - СПб. : ГИОРД, 2008. - 96 с.
 15. ЭБ «Труды ученых СтГАУ» Сарбатова, Н. Ю. Технохимический контроль сырья и продуктов переработки молока и мяса [электронный полный текст] : учеб. пособие / Н. Ю. Сарбатова, О. В. Сычева, Е. Н. Чернобай, СтГАУ. - Ставрополь : АГРУС, 2007. «
 16. Все о молоке, сыре, мороженом (газета)
 17. Известия вузов. Пищевая технология (периодическое издание)
 18. Кондитерское и хлебопекарное производство (периодическое издание)

19. Молочная промышленность (периодическое издание)
20. Мясная индустрия (периодическое издание)
21. Мясные технологии (периодическое издание)
22. Переработка молока, технология, оборудование, продукция (периодическое издание).
23. Пищевая промышленность (периодическое издание)
24. Сыроделие и маслоделие (периодическое издание).
25. Хранение и переработка сельхозсырья (периодическое издание)

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

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

Кафедра _____

Направление подготовки/специальность _____

Форма обучения _____

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ НА _____ ПРАКТИКУ
указать вид и тип практики

Студента _____
(фамилия, имя, отчество)

Организация: _____

(название организации)

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

Содержание задания: _____

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

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

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

ДНЕВНИК ПО _____ ПРАКТИКЕ

указать вид и тип практики

Студента _____

(фамилия, имя, отчество)

Институт ветеринарии и биотехнологий

**Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной
продукции**

Направление подготовки/ специальность _____

Курс _____ Группа _____ Форма обучения _____

Организация: _____

(название организации)

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

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

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

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

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

«СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Институт ветеринарии и биотехнологий
Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной
продукции

О Т Ч Е Т

ПО _____ ПРАКТИКЕ

указать вид и тип практики

Студента _____
(фамилия, имя, отчество)

Направление подготовки/ специальность _____

Курс _____ Группа _____ Форма обучения _____

Организация: _____

(название организации, адрес, телефон)

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

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

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

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

Критерий	Мак, балл	Баллы, полученные по итогам текущего контроля и промежуточной аттестации
Ведение дневника (текущий контроль)		
Оформление и содержание отчета (или иной формы отчетности по практике, в том числе НИР)		
Защита отчета (промежуточная аттестация)		
ИТОГО	100	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 обучающегося

Оценка по проделанной работе

Руководитель практики

(с указанием должности) _____ ФИО

(подпись руководителя)

Печать **института ветеринарии и биотехнологий** СтГАУ

Приложение 6

Наименование предприятия,
организации, учреждения.
Юридический адрес.

ОТЗЫВ
о прохождении производственной практики

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

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

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

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

Производственная практика может быть оценена _____
(оценка)

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

Печать предприятия

ФГБОУ ВО «Ставропольский государственный аграрный
университет», Ставрополь, 2025