

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

**УТВЕРЖДАЮ**

\_\_\_\_\_  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Технология бродильных производств и виноделие

бакалавр

очная

2026

## 1. Общие положения

Программа практики Производственной предназначена для реализации государственных требований к уровню подготовки выпускников высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья.

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

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

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

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

- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1041)

- Профессиональный стандарт

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

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

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

Цель прохождения практики «Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа»:

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

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

| Планируемые результаты освоения образовательной программы |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Обобщенные трудовые функции                                                                                                                                             | Профессиональные задачи, для решения которых требуется данная компетенция. Виды практической работы студента |
|-----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Код компетенции                                           | Код и содержание индикатора компетенции                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                         |                                                                                                              |
| ПК-1                                                      | ПК-1.1 Готовит предложения по повышению эффективности производства и конкурентноспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий переработки растительного сырья | Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья |                                                                                                              |
| ПК-1                                                      | ПК-1.2 Проводит расчеты для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций.                                                                                     | Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья |                                                                                                              |

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                            |  |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| ПК-1 | ПК-1.2Проводит расчеты для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций. | Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья             |  |
| ПК-2 | ПК-2.1Проводит стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания из растительного сырья в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями                                                                     | Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях |  |
| ПК-2 | ПК-2.2Разрабатывает методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях                                                                                                                                 | Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях |  |

|      |                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                |  |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| ПК-2 | ПК-2.2 Разрабатывает методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях | Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья |  |
| ПК-3 | ПК-3.1 Применяет методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья                                                        | Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья |  |

## 2. Вид практики, способ и форма её проведения

Вид практики: Производственная

Тип практики:

Способ проведения практики:

Форма проведения практики: дискретно

## 3. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении производственной практики, соотнесенный с планируемыми результатами освоения образовательной программы

| Код и наименование компетенции | Код и наименование индикатора достижения компетенции                                                                                                                           | Планируемые результаты обучения по практике                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОПК-2                          | ОПК-2.2 Применяет методы теоретического и экспериментального исследования объектов, процессов, явлений, проводит эксперименты по заданной методике и анализирует их результаты | <b>знает</b><br>методику проведения эксперимента<br><b>умеет</b><br>выделить цели и задачи экспериментальной работы<br><b>владеет навыками</b><br>навыками обобщения экспериментальных результатов и сделать выводы                                                                            |
| ОПК-3                          | ОПК-3.1 Использует знания инженерных процессов при решении профессиональных задач                                                                                              | <b>знает</b><br>химические превращения органических веществ в ходе технологического процесса<br><b>умеет</b><br>проводить подбор установок и аппаратов для осуществления технологического процесса<br><b>владеет навыками</b><br>опытом проведения технологического процесса по классической и |

|       |                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|       |                                                                                                                                                           | инновационном технологии получения напитков                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| ОПК-3 | ОПК-3.2 Разрабатывает технологические процессы с обеспечением высокого уровня энергосбережения и использования новейших достижений техники                | <b>знает</b><br>работу автоматизированных технологических линий<br><b>умеет</b><br>работать с новыми программными установками<br><b>владеет навыками</b><br>навыками подбора сырья и технологического оборудования согласно новым требованиям инновационных автоматизированных линий                                                                                                                                                                                                                |
| ОПК-3 | ОПК-3.3 Осуществляет эксплуатацию современного технологического оборудования и приборов                                                                   | <b>знает</b><br>классификацию производственного оборудования<br><b>умеет</b><br>проводить модернизацию линий современного технологического оборудования<br><b>владеет навыками</b><br>навыками проводить наладку оборудования в зависимости от типа и вида производственного процесса                                                                                                                                                                                                               |
| ОПК-4 | ОПК-4.1 Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения.                            | <b>знает</b><br>Мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения направленные на повышение эффективности, качества, производительности, снижение затрат и обеспечение конкурентоспособности предприятия.<br><b>умеет</b><br>Разрабатывать планы внедрения прогрессивной технологии, механизации и автоматизации.<br><b>владеет навыками</b><br>навыками внедрения автоматизированных систем управления технологическими процессами (АСУ ТП). |
| ОПК-4 | ОПК-4.2 Применяет существующую нормативную и техническую документацию в профессиональной деятельности, в т.ч. при разработке технологической документации | <b>знает</b><br>требования стандартов и практические рекомендации по оформлению технических документов<br><b>умеет</b><br>разрабатывать и оформлять технического задания (ТЗ) и технические условия<br><b>владеет навыками</b><br>навыками оформления технической документации различного назначения с использованием стандартных и расширенных возможностей текстового                                                                                                                             |

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | редактора MS Word.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| ПК-1 | ПК-1.1 Готовит предложения по повышению эффективности производства и конкурентноспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий переработки растительного сырья | <b>знает</b><br>технологии менеджмента качества и маркетинговых исследований рынка продукции АПК и услуг в области производства продуктов питания растительного происхождения<br><b>умеет</b><br>:применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ<br><b>владеет навыками</b><br>проведения производственных испытаний |
| ПК-1 | ПК-1.2 Проводит расчеты для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций.                                                                                     | <b>знает</b><br>устройств, принципов действия технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья<br><b>умеет</b><br>подбирать и планировать организацию эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья<br><b>владеет навыками</b><br>прикладными компьютерными программами                                                                                              |
| ПК-2 | ПК-2.1 Проводит стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания из растительного сырья в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями                                                                                                                                                         | <b>знает</b><br>требования нормативной документации к качеству продукции и потребности рынка<br><b>умеет</b><br>организовывать проведение производственных процессов в соответствии с техническими регламентами, инструкциями для обеспечения качества продукции<br><b>владеет навыками</b><br>приемами по обеспечению качества продукции и ее безопасности в соответствии с нормативной документации и потребностями рынка                                        |
| ПК-2 | ПК-2.2 Разрабатывает методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных                                                                                                                                                                                                                                            | <b>знает</b><br>химические, физико-химические и физические методы анализа при производстве продуктов питания из растительного сырья<br><b>умеет</b><br>подбирать и обосновывать методы                                                                                                                                                                                                                                                                             |

|      |                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|      | технологических линиях                                                                                                                                                                          | <p>технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p> <p><b>владеет навыками</b> проведения технического контроля и испытания готовой продукции</p>                                                                                                                                                                                                                                 |
| ПК-3 | ПК-3.1 Применяет методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья                                                          | <p><b>знает</b> назначение, устройство, принцип действия технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья</p> <p><b>умеет</b> подбирать и планировать организацию эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья</p> <p><b>владеет навыками</b> владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> |
| УК-1 | УК-1.1 Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие; осуществляет поиск информации; определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи                         | <p><b>знает</b> нормативные документы по проведению контроля качества продукции</p> <p><b>умеет</b> проводить анализ полученной информации</p> <p><b>владеет навыками</b> навыками проведения контроля качества продукции</p>                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| УК-1 | УК-1.2 Проводит оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основании поступающих информации и данных, в том числе с применением философского понятийного аппарата | <p><b>знает</b> качественные характеристики готового продукта</p> <p><b>умеет</b> логически делать заключение о качестве продукта</p> <p><b>владеет навыками</b> навыками делать оценку информации</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| УК-1 | УК-1.3 Использует системный подход для решения поставленных задач                                                                                                                               | <p><b>знает</b> химический состав сырья для производства продукции</p> <p><b>умеет</b> подбирать технологическую схему получения напитков</p> <p><b>владеет навыками</b> навыками проведения анализа на любом технологическом этапе</p>                                                                                                                                                                                                                                                                |
| УК-2 | УК-2.1 Определяет цель проекта и формулирует совокупность задач, решение которых напрямую связано с                                                                                             | <p><b>знает</b> классификацию напитков</p> <p><b>умеет</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

|      |                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|      | достижением цели проекта и определяет связи между поставленными задачами и ожидаемыми результатами их решения                                                                          | подбирать сырьё для определенного типа напитков<br><b>владеет навыками</b> методами и методиками проведения контроля качества напитков                                                                                                                           |
| УК-2 | УК-2.2 Выбирает оптимальный способ решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения                                                       | <b>знает</b> режимы работы оборудования<br><b>умеет</b> осуществлять подбор оборудования для получения напитков<br><b>владеет навыками</b> методами управления оборудованием                                                                                     |
| УК-2 | УК-2.3 Оценивает решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач | <b>знает</b> технологии получения напитков<br><b>умеет</b> принять правильное решение в ходе выполнения технологической операции<br><b>владеет навыками</b> способами корректировки качественных показателей напитков в ходе выполнения технологических операций |

#### 4. Место практики в структуре ОП ВО

Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа является типом Производственная практики и относится к обязательной части программы Блока 2 «Практики».

Практика проводится в 8семестре(-ах).

Приобретение студентами в ходе Производственная практики индикаторов компетенций обеспечивается ранее изученными дисциплинами учебного плана:

и создает условия для успешного изучения последующих дисциплин:

#### 5. Структура и содержание Производственной практики

Общая трудоемкость практики составляет 3 зет, в том числе в виде практической подготовки 40 часов;

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья Производственная практика проводится 0 нед.

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

Форма контроля зачет с оценкой.

##### 5.1. Содержание практики

| № | Этапы практики | Описание содержания этапов | Трудоемкость (в часах), включая самостоятельную работу обучающихся | Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации | Код индикаторов достижения компетенций |
|---|----------------|----------------------------|--------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
|   |                |                            |                                                                    |                                                                 |                                        |

|    |                                                                                      |                                                                                                                                                                          |     |  |                                                   |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--|---------------------------------------------------|
| 1. | 1 раздел. Установочное собрание по организации и содержанию практики для бакалавров. | Установочное собрание по организации и содержанию практики для бакалавров.<br>выполнение содержания практики<br>Запись в дневнике практики и анализ в отчете по практике | 108 |  | ПК-1, ПК-2, ПК-3, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, УК-1, УК-2 |
|    | Итого                                                                                |                                                                                                                                                                          | 106 |  |                                                   |

## **5.2. Организация и порядок Производственной практики, в том числе в виде практической подготовки**

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

Практическая подготовка при проведении практики организуется путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью

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

Методическое руководство практикой осуществляется кафедрой Кафедра садоводства и переработки растительного сырья им. профессора Н.М. Куренного. Практика проводится в профильных организациях, на предприятиях отрасли г. Ставрополя или в СтГАУ

По завершении установочной лекции каждому студенту на период практики выдается рабочий график (план) проведения практики (Приложение 2), индивидуальное задание (Приложение 3) и методические рекомендации по прохождению и написанию отчета по производственной практике по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья.

Этапы прохождения практики.

Вначале практики студент знакомится с целями, сферой деятельности, историей развития, видами деятельности, организационной структурой предприятия, на котором он проходит практику. Затем осуществляет анализ.

Следующим этапом практики является разработка.

В период прохождения практики обучающийся обязан:

- изучить программу практики, получить индивидуальное задание и рекомендации руководителя практики от кафедры о методике прохождения практики;
- ознакомить руководителя практики от профильной организации или предприятия отрасли с настоящей программой;
- полностью выполнить задания, предусмотренные программой;
- соблюдать правила внутреннего трудового распорядка и техники безопасности по месту прохождения практики;
- заполнять дневник практики с изложением проделанной работы и представлять его руководителю от базы практики для подписи;
- представить руководителю практики от кафедры отчет о выполнении всех заданий с приложением составленных им лично документов;
- представить общую характеристику предприятия, провести маркетинговое исследование, давая обобщенные результаты по перспективам развития предприятия туристской индустрии;
- разработать эффективную стратегию развития предприятия туристской индустрии и дать рекомендации по организации туристской деятельности на региональном уровне.

## **6. Формы отчетности по практике**

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

Дневник практики предполагает детальное хронологическое описание действий практиканта за период пребывания в организации или на производстве. Это документ, позволяющий оценить

практическую деятельность обучающегося. Его заполнение обязательно ежедневно в конце каждого рабочего дня с описанием всего объема выполненных заданий. Дневник является одним из основных отчетных документов по практике. При его отсутствии практика не засчитывается.

В дневнике фиксируются:

- данные 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, выданное обучающемуся перед практикой на кафедре;
- оглавление (перечень приведенных в отчете разделов с указанием страниц);
- введение (цель и задачи практики);
- содержательная часть (характеристика организации, содержание проделанной практикантом работы в соответствии с целями и задачами программы практики и индивидуальным заданием);
- заключение (на основе представленного материала в основной части отчета подводятся итоги практики, отмечаются выполнение цели, достижение задач, полученных новых знаний, умений, практического опыта, пожелания и замечания по прохождению практики, предложения по совершенствованию изученного предмета практики на предприятии);
- список используемой литературы (включая нормативные документы, методические указания, должен быть составлен в соответствии с правилами);
- приложения (соответствующая документация (формы, бланки, схемы, графики и т.п.), которую обучающийся подбирает и изучает при написании отчета. Эти материалы при определении общего объема не учитываются).
- отзывы руководителей практики. (Приложение 6).

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

По окончании практики обучающийся составляет письменный отчет и сдает его руководителю практики от Университета одновременно с дневником в течение 3 дней после прибытия с практики. Для оформления отчета 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.

**7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по производственной практике**

**7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы и описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания**

| Код индикатора компетенции | Показатели оценивания индикатора компетенции                                                                                                                                             | Контролируемые этапы практики                                                      | Оценочное средство                                                        |
|----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| УК-1.1                     | Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие; осуществляет поиск информации; определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи                         | Этапы практики:<br>1. подготовительный<br>2..Экспериментальный<br>3. Аналитический | 1. Составление отчета по практике.<br>2. Составление дневника по практике |
| УК-1.1                     | Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие; осуществляет поиск информации; определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи                         | Этапы практики:<br>1. подготовительный<br>2..Экспериментальный<br>3. Аналитический | 1. Составление отчета по практике.<br>2. Составление дневника по практике |
| УК-1.1                     | Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие; осуществляет поиск информации; определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи                         | Этапы практики:<br>2..Экспериментальный<br>3. Аналитический                        | 1. Составление отчета по практике.<br>2. Составление дневника по практике |
| УК-1.2                     | Проводит оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основании поступающих информации и данных, в том числе с применением философского понятийного аппарата | Этапы практики:<br>1. подготовительный<br>2..Экспериментальный<br>3. Аналитический | 1. Составление отчета по практике.<br>2. Составление дневника по практике |
| УК-1.2                     | Проводит оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основании поступающих информации и данных, в том числе с применением философского понятийного аппарата | Этапы практики:<br>3. Аналитический                                                | 1. Составление отчета по практике.<br>2. Составление дневника по практике |
| УК-1.2                     | Проводит оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основании поступающих информации и данных, в том числе с применением философского понятийного аппарата | Этапы практики:<br>2..Экспериментальный<br>3. Аналитический                        | 1. Составление отчета по практике.<br>2. Составление дневника по практике |
| УК-1.3                     | Использует системный подход для решения поставленных задач                                                                                                                               | Этапы практики:<br>1. подготовительный<br>2..Экспериментальный<br>ый               | 1. Составление отчета по практике.<br>2. Составление дневника по практике |

|        |                                                                                                                                                                                                            |                                                                |                                                                           |
|--------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| УК-1.3 | Использует системный подход для решения поставленных задач                                                                                                                                                 | Этапы практики:<br>2..Экспериментальный<br>3. Аналитический    | 1. Составление отчета по практике.<br>2. Составление дневника по практике |
| УК-1.3 | Использует системный подход для решения поставленных задач                                                                                                                                                 | Этапы практики:<br>2..Экспериментальный<br>3. Аналитический    | 1. Составление отчета по практике.<br>2. Составление дневника по практике |
| УК-2.1 | Определяет цель проекта и формулирует совокупность задач, решение которых напрямую связано с достижением цели проекта и определяет связи между поставленными задачами и ожидаемыми результатами их решения | Этапы практики:<br>2..Экспериментальный<br>3. Аналитический    | 1. Составление отчета по практике.<br>2. Составление дневника по практике |
| УК-2.1 | Определяет цель проекта и формулирует совокупность задач, решение которых напрямую связано с достижением цели проекта и определяет связи между поставленными задачами и ожидаемыми результатами их решения | Этапы практики:<br>1. подготовительный<br>2..Экспериментальный | 1. Составление отчета по практике.<br>2. Составление дневника по практике |
| УК-2.1 | Определяет цель проекта и формулирует совокупность задач, решение которых напрямую связано с достижением цели проекта и определяет связи между поставленными задачами и ожидаемыми результатами их решения | Этапы практики:<br>2..Экспериментальный                        | 1. Составление отчета по практике.<br>2. Составление дневника по практике |
| УК-2.2 | Выбирает оптимальный способ решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения                                                                                  | Этапы практики:<br>2..Экспериментальный                        | 1. Составление отчета по практике.<br>2. Составление дневника по практике |
| УК-2.2 | Выбирает оптимальный способ решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения                                                                                  | Этапы практики:<br>1. подготовительный<br>2..Экспериментальный | 1. Составление отчета по практике.<br>2. Составление дневника по практике |
| УК-2.2 | Выбирает оптимальный способ решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения                                                                                  | Этапы практики:<br>1. подготовительный<br>2..Экспериментальный | 1. Составление отчета по практике.<br>2. Составление дневника по практике |
| УК-2.3 | Оценивает решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач                            | Этапы практики:<br>2..Экспериментальный                        | 1. Составление отчета по практике.<br>2. Составление дневника по практике |

|         |                                                                                                                                                                                 |                                                                                    |                                                                           |
|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| УК-2.3  | Оценивает решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач | Этапы практики:<br>1. подготовительный<br>2..Экспериментальный                     | 1. Составление отчета по практике.<br>2. Составление дневника по практике |
| УК-2.3  | Оценивает решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач | Этапы практики:<br>2..Экспериментальный<br>3. аналитический                        | 1. Составление отчета по практике.<br>2. Составление дневника по практике |
| ОПК-2.2 | Применяет методы теоретического и экспериментального исследования объектов, процессов, явлений, проводит эксперименты по заданной методике и анализирует их результаты          | Этапы практики:<br>1. подготовительный<br>2..Экспериментальный                     | 1. Составление отчета по практике.<br>2. Составление дневника по практике |
| ОПК-2.2 | Применяет методы теоретического и экспериментального исследования объектов, процессов, явлений, проводит эксперименты по заданной методике и анализирует их результаты          | Этапы практики:<br>1. подготовительный<br>2..Экспериментальный                     | 1. Составление отчета по практике.<br>2. Составление дневника по практике |
| ОПК-2.2 | Применяет методы теоретического и экспериментального исследования объектов, процессов, явлений, проводит эксперименты по заданной методике и анализирует их результаты          | Этапы практики:<br>3. аналитический                                                | 1. Составление отчета по практике.<br>2. Составление дневника по практике |
| ОПК-3.1 | Использует знания инженерных процессов при решении профессиональных задач                                                                                                       | Этапы практики:<br>1. подготовительный<br>2..Экспериментальный<br>3. Аналитический | 1. Составление отчета по практике.<br>2. Составление дневника по практике |
| ОПК-3.1 | Использует знания инженерных процессов при решении профессиональных задач                                                                                                       | Этапы практики:<br>1. подготовительный                                             | 1. Составление отчета по практике.<br>2. Составление дневника по практике |
| ОПК-3.1 | Использует знания инженерных процессов при решении профессиональных задач                                                                                                       | Этапы практики:<br>1. подготовительный<br>2..Экспериментальный                     | 1. Составление отчета по практике.                                        |
| ОПК-3.2 | Разрабатывает технологические процессы с обеспечением высокого уровня энергосбережения и использования новейших достижений техники                                              | Этапы практики:<br>1. подготовительный<br>2..Экспериментальный                     | 1. Составление отчета по практике.<br>2. Составление дневника по практике |

|         |                                                                                                                                                   |                                                                                    |                                                                           |
|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| ОПК-3.2 | Разрабатывает технологические процессы с обеспечением высокого уровня энергосбережения и использования новейших достижений техники                | Этапы практики:<br>1. подготовительный<br>2..Экспериментальный                     | 1. Составление отчета по практике.<br>2. Составление дневника по практике |
| ОПК-3.2 | Разрабатывает технологические процессы с обеспечением высокого уровня энергосбережения и использования новейших достижений техники                | Этапы практики:<br>1. подготовительный<br>2..Экспериментальный                     | 1. Составление отчета по практике.<br>2. Составление дневника по практике |
| ОПК-3.3 | Осуществляет эксплуатацию современного технологического оборудования и приборов                                                                   | Этапы практики:<br>1. подготовительный                                             | 1. Составление отчета по практике.<br>2. Составление дневника по практике |
| ОПК-3.3 | Осуществляет эксплуатацию современного технологического оборудования и приборов                                                                   | Этапы практики:<br>1. подготовительный                                             | 1. Составление отчета по практике.<br>2. Составление дневника по практике |
| ОПК-3.3 | Осуществляет эксплуатацию современного технологического оборудования и приборов                                                                   | Этапы практики:<br>1. подготовительный<br>2..Экспериментальный                     | 1. Составление отчета по практике.<br>2. Составление дневника по практике |
| ОПК-4.1 | Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения.                            | Этапы практики:<br>1. подготовительный<br>2.<br>Экспериментальный                  | 1. Составление отчета по практике.<br>2. Составление дневника по практике |
| ОПК-4.1 | Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения.                            | Этапы практики:<br>1. подготовительный<br>2.<br>Экспериментальный                  | 1. Составление отчета по практике.<br>2. Составление дневника по практике |
| ОПК-4.1 | Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения.                            | Этапы практики:<br>1. подготовительный<br>2.<br>Экспериментальный                  | 1. Составление отчета по практике.<br>2. Составление дневника по практике |
| ОПК-4.2 | Применяет существующую нормативную и техническую документацию в профессиональной деятельности, в т.ч. при разработке технологической документации | Этапы практики:<br>1. подготовительный<br>2..Экспериментальный<br>3. аналитический | 1. Составление отчета по практике.<br>2. Составление дневника по практике |

|         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                       |                                                                           |
|---------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| ОПК-4.2 | Применяет существующую нормативную и техническую документацию в профессиональной деятельности, в т.ч. при разработке технологической документации                                                                                                                                                                                                                                                          | Этапы практики:<br>1. подготовительный<br>2..Экспериментальный                        | 1. Составление отчета по практике.<br>2. Составление дневника по практике |
| ОПК-4.2 | Применяет существующую нормативную и техническую документацию в профессиональной деятельности, в т.ч. при разработке технологической документации                                                                                                                                                                                                                                                          | Этапы практики:<br>1. подготовительный<br>3. аналитический                            | 1. Составление отчета по практике.<br>2. Составление дневника по практике |
| ПК-1.1  | Готовит предложения по повышению эффективности производства и конкурентноспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий переработки растительного сырья | Этапы практики:<br>1. подготовительный<br>2.<br>экспериментальный<br>3. аналитический | 1. Составление отчета по практике.<br>2. Составление дневника по практике |
| ПК-1.1  | Готовит предложения по повышению эффективности производства и конкурентноспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий переработки растительного сырья | Этапы практики:<br>1. подготовительный<br>2.<br>экспериментальный<br>3. аналитический | 1. Составление отчета по практике.<br>2. Составление дневника по практике |
| ПК-1.1  | Готовит предложения по повышению эффективности производства и конкурентноспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий переработки растительного сырья | Этапы практики:<br>1. подготовительный<br>2.<br>экспериментальный<br>3. аналитический | 1. Составление отчета по практике.<br>2. Составление дневника по практике |

|        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                    |                                                                           |
|--------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| ПК-1.2 | Проводит расчеты для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций. | Этапы практики:<br>1. подготовительный<br>2. экспериментальный<br>3. аналитический | 1. Составление отчета по практике.<br>2. Составление дневника по практике |
| ПК-1.2 | Проводит расчеты для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций. | Этапы практики:<br>1. подготовительный<br>2. экспериментальный<br>3. аналитический | 1. Составление отчета по практике.<br>2. Составление дневника по практике |
| ПК-1.2 | Проводит расчеты для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций. | Этапы практики:<br>1. подготовительный<br>2. экспериментальный<br>3. аналитический | 1. Составление отчета по практике.<br>2. Составление дневника по практике |
| ПК-2.1 | Проводит стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания из растительного сырья в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями                                                                     | Этапы практики:<br>1. подготовительный<br>2. экспериментальный<br>3. аналитический | 1. Составление отчета по практике.<br>2. Составление дневника по практике |
| ПК-2.1 | Проводит стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания из растительного сырья в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями                                                                     | Этапы практики:<br>1. подготовительный<br>2. экспериментальный<br>3. аналитический | 1. Составление отчета по практике.<br>2. Составление дневника по практике |
| ПК-2.1 | Проводит стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания из растительного сырья в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями                                                                     | Этапы практики:<br>1. подготовительный<br>2. экспериментальный<br>3. аналитический | 1. Составление отчета по практике.<br>2. Составление дневника по практике |

|        |                                                                                                                                                                                        |                                                                                    |                                                                           |
|--------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| ПК-2.2 | Разрабатывает методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях | Этапы практики:<br>1. подготовительный<br>2. экспериментальный                     | 1. Составление отчета по практике.<br>2. Составление дневника по практике |
| ПК-2.2 | Разрабатывает методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях | Этапы практики:<br>1. подготовительный<br>2. экспериментальный<br>3. аналитический | 1. Составление отчета по практике.<br>2. Составление дневника по практике |
| ПК-2.2 | Разрабатывает методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях | Этапы практики:<br>2. экспериментальный<br>3. аналитический                        | 1. Составление отчета по практике.<br>2. Составление дневника по практике |
| ПК-3.1 | Применяет методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья                                                        | Этапы практики:<br>1. подготовительный<br>2. экспериментальный<br>3. аналитический | 1. составление отчёта по практике<br>2. Составление дневника по практике  |
| ПК-3.1 | Применяет методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья                                                        | Этапы практики:<br>1. подготовительный<br>2. экспериментальный<br>3. аналитический | 1. составление отчёта по практике<br>2. Составление дневника по практике  |
| ПК-3.1 | Применяет методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья                                                        | Этапы практики:<br>1. подготовительный<br>2. экспериментальный<br>3. аналитический | 1. составление отчёта по практике<br>2. Составление дневника по практике  |

### *Перечень оценочных средств*

| Наименование оценочного средства | Краткая характеристика оценочного средства                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Критерии оценки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Дневник практики                 | <p>Это специфическая форма письменных работ, позволяющая студенту вести подробную запись своих действий во время прохождения практики; это основной источник сведений о прохождении студентом практики и материал к написанию отчета.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <p>Оценка «ЗАЧТЕНО» – от 55 и более – выставляется студентам, подготовившим дневник и отчет о прохождении практики в соответствии с требованиями методических указаний, демонстрирующим высокую степень владения программным материалом</p>                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Отчет о прохождении практики     | <p>Это специфическая форма письменной работы, позволяющая студенту обобщить свои знания, умения и навыки, приобретенные за время прохождения практики. Отчет является основным документом, характеризующим работу студента во время практики. Отчеты по производственной практике готовятся индивидуально.</p> <p>Цель отчета – осознать и зафиксировать компетенции, приобретенные студентом в результате освоения теоретических курсов и полученные им при прохождении практики. Отчет о прохождении практики составляется в соответствии с программой практики и содержит общие вопросы и сведения о конкретно выполненной студентом работе, а также выводы и рекомендации.</p> <p>Основное содержание отчета составляет развернутое описание выполнения программы практики, со ссылками на использованные в ходе прохождения практики материалы (нормативные акты, должностные инструкции, аналитические обзоры и т.п.).</p> | <p>производственной практики, хорошо ориентирующимся в особенностях технологий производства продукции на конкретном предприятии, ответившим на все дополнительные вопросы. Оценка «НЕ ЗАЧТЕНО» – менее 55 баллов – выставляется студентам, подготовившим дневник и отчет о прохождении практики не в соответствии с требованиями методических указаний, плохо ориентирующимся в особенностях технологий производства продукции на конкретном предприятии, не сумевшим ответить на дополнительные вопросы.</p> |

## **7.2 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности**

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

Для оценки результатов практики используются следующие критерии:

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

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

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

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

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

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

Примерные контрольные вопросы, задаваемые студенту на защите отчетов :

- 1.На основании каких нормативных документов осуществляется деятельность предприятий пищевой промышленности и отдельных его подразделений?
- 2.Какие теоретические знания использованы при прохождении практики?
- 3.Какие основные информационно-аналитические источники и справочники использованы в процессе прохождения практики?
- 4.Какие технологии производства основных видов продукции используются на предприятии?
- 5.Какие знания, умения и навыки приобретены или развиты в результате прохождения практики?
- 6.Какие задания выполнены в ходе прохождения практики?
- 7.Какие выводы сделаны?
- 8.Какие показатели и/или системы показателей использованы для обоснования выводов?
- 9.Каким образом осуществлялось взаимодействие с коллективом в период прохождения практики?
- 10.Выполнение каких планов стояло перед Вами во время прохождения практики?

### **7.3 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.**

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

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

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

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

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

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

| <b>Критерий</b>                     | <b>Макс</b> |
|-------------------------------------|-------------|
| Ведение дневника (текущий контроль) | 30          |
| Содержание отчета по практике       | 30          |
| Оформление отчета по практике       | 10          |
| Защита отчета                       | 30          |
| <b>Итого</b>                        | <b>100</b>  |

#### **Критерии оценки за ведение (оформление) дневника:**

- 10 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.

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

- 30 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 содержание отчета по 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.

- 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.

- 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.

**Критерии оценки за оформление отчета по практике:**

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

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

**Критерии оценки за защиту отчета по 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.

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

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

## 8. Учебно-методическое и информационное обеспечение, необходимое для проведения производственной практики

### а) основная литература:

Л1.1 сост. О. М. Соболева, А. И. Гоппе Безопасность пищевого сырья и продуктов [Электронный ресурс]:учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат. - Кемерово: Кузбасская ГСХА, 2018. - 244 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/142989>

Л1.2 Фридрихсберг Д. А. Курс коллоидной химии [Электронный ресурс]:учебник ; ВО - Бакалавриат. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 412 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/176683>

Л1.3 Александрова Э. А. Неорганическая химия. Теоретические основы и лабораторный практикум [Электронный ресурс]:учебник для СПО. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 396 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/173131>

Л1.4 Соболева С. В., Есякова О. А. Производственный экологический контроль [Электронный ресурс]:лаборатор. практикум для студентов магистратуры по направлению подготовки 18.04.01 «Химическая технология», направленность «Химические технологии защиты окружающей среды», всех форм обучения. - Красноярск: СибГУ им. академика М. Ф. Решетнёва, 2021. - 102 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/195217>

### б) дополнительная литература:

Л2.1 Клопов М. И. Физическая и коллоидная химия [Электронный ресурс]:учеб. пособие; ВО - Бакалавриат. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 72 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/169787>

Л2.2 Егоров В. В., Воробьева Н. И., Сильвестрова И. Г. Аналитическая химия [Электронный ресурс]:учебник для СПО. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 144 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/183250>

Л2.3 Гаврилов А. Н., Пятаков Ю. В. Средства и системы управления технологическими процессами [Электронный ресурс]:учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат, Магистратура, Аспирантура. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 376 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/206903>

Л2.4 Денисов В. В., Дровозовова Т. И., Хорунжий Б. И., Шалашова О. Ю., Кулакова Е. С., Манжина С. А., Алилуйкина В. В. Экология и охрана окружающей среды. Практикум [Электронный ресурс]:учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат, Магистратура. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 440 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/207011>

Л2.5 Хван Т. А. Экологические основы природопользования [Электронный ресурс]:учебник для СПО. - Москва: Юрайт, 2022. - 253 с – Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/489614>

Список литературы верен \_\_\_\_\_ М.В. Обновленская

### Интернет-ресурсы:

| № | Наименование ресурса сети «Интернет»                                                                                                                                                                                  | Электронный адрес ресурса |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| 1 | <a href="http://www.ovine.ru/blog/">http://www.ovine.ru/blog/</a> .                                                                                                                                                   |                           |
| 2 | <a href="http://www.milesta.ru/">http://www.milesta.ru/</a> .                                                                                                                                                         |                           |
| 3 | <a href="http://bioproduct.ru/">http://bioproduct.ru/</a> .                                                                                                                                                           |                           |
| 4 | <a href="http://www.gardenstaff.ru/">http://www.gardenstaff.ru/</a> .                                                                                                                                                 |                           |
| 5 | <a href="http://normit.ru/pishchevye-produkty-i-napitki/katalog-oborudovaniia/pishchevye-produkty-i-napitki">http://normit.ru/pishchevye-produkty-i-napitki/katalog-oborudovaniia/pishchevye-produkty-i-napitki</a> . |                           |
| 6 | <a href="http://www.dominant-trend.ru/\$">http://www.dominant-trend.ru/\$</a> .                                                                                                                                       |                           |

**9. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства и информационных справочных систем (при необходимости).**

#### 9.1 Перечень лицензионного программного обеспечения

1. Kaspersky Endpoint Security 12.11 - Антивирус
2. Microsoft Windows Server STDCORE AllLngLicense/Software AssurancePack Academic OLV 16Licenses LevelE AdditionalProduct CoreLic 1 Year - Серверная операционная система

### **9.3 Перечень программного обеспечения отечественного производства**

#### **1. Kaspersky Endpoint Security 12.11 - Антивирус**

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующие информационно справочные системы: СПС «Консультант плюс», СПС «Гарант».

#### **10. Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики**

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

## **11. Особенности организации практики для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов**

При необходимости программа практики может быть адаптирована для обеспечения образовательного процесса инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, в том числе для дистанционного обучения. Для этого требуется заявление студента (его законного представителя) и заключение психолого-медико-педагогической комиссии (ПМПК).

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья форма проведения практики устанавливается с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья, в соответствии с требованиями ФГОС.

Выбор мест прохождения практик для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом их доступности для данных обучающихся и рекомендациями медико-социальной экспертизы, а также индивидуальной программы реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда в соответствии с нозологией.

При направлении инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья в профильную организацию для прохождения предусмотренной учебным планом практики университет согласовывает с профильной организацией условия и виды труда с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы и индивидуальной программы реабилитации инвалида. При необходимости для прохождения практик могут создаваться специальные рабочие места в соответствии с характером нозологий, а также с учетом профессионального вида деятельности и характера труда, выполняемых обучающимся – инвалидом трудовых функций.

Обучающемуся с ограниченными возможностями здоровья необходимо написать заявление на имя ректора университета в срок не позднее одного месяца до начала практики. К заявлению прикладываются подтверждающие документы о необходимости подбора места практики с учетом его нозологии. Обучающийся с ограниченными возможностями здоровья, в случае, когда он способен проходить практику на общих основаниях должен указать в заявлении, что не нуждается в создании определенных условий и подбора специального места прохождения практики.

Кафедра должна не позднее, чем за месяц до начала практики информировать отдел мониторинга, практической подготовки и трудоустройства о необходимости подбора места практики студенту с ограниченными возможностями здоровья в соответствии с его программой подготовки и индивидуальными особенностями

В случае необходимости, обучающимся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья (по заявлению обучающегося), а для инвалидов также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида, могут предлагаться следующие варианты восприятия учебной информации с учетом их индивидуальных психофизических особенностей, в том числе с применением электронного обучения и дистанционных технологий:

- для лиц с нарушениями зрения: в печатной форме увеличенным шрифтом; в форме электронного документа; в форме аудиофайла (перевод учебных материалов в аудиоформат); в печатной форме на языке Брайля; индивидуальные консультации с привлечением тифлосурдопереводчика; индивидуальные задания и консультации.

- для лиц с нарушениями слуха: в печатной форме; в форме электронного документа; видеоматериалы с субтитрами; индивидуальные консультации с привлечением сурдопереводчика; индивидуальные задания и консультации.

- для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата: в печатной форме; в форме электронного документа; в форме аудиофайла; индивидуальные задания и консультации.

Программа практики составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1041).

Автор (ы)

\_\_\_\_\_ доцент , к.с.-х.н. Романенко Е.С.

Рецензенты

\_\_\_\_\_ доцент , к.с.-х.н. Шабалдас О.Г,

Рабочая программа дисциплины «Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа» рассмотрена на заседании кафедры Кафедра садоводства и переработки растительного сырья им. профессора Н.М. Куренного протокол № 32 от 30.03.2026 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_ Романенко Елена Семеновна

Рабочая программа дисциплины «Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа» рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии факультета Институт агробиологии и природных ресурсов протокол № 8 от 09.04.2026 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Руководитель ОП \_\_\_\_\_