

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ**

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

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОРГАНИЗАЦИИ
И КОНТРОЛЮ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
(ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ)**

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

магистр
(квалификация выпускника)

Ставрополь, 2026 г.

Составители:

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

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

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

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

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

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

СОДЕРЖАНИЕ

	ВВЕДЕНИЕ	4
1	ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ	5
2	ОРГАНИЗАЦИЯ И ПОРЯДОК ПРОХОЖДЕНИЯ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ	7
3	ПРОГРАММА И СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ	10
4	РЕКОМЕНДАЦИИ ПО СОСТАВЛЕНИЮ И ОФОРМЛЕНИЮ ОТЧЕТА ПО ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКЕ	14
5	ПОДВЕДЕНИЕ ИТОГОВ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ	16
6	НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЕ И НАУЧНО- ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ВО ВРЕМЯ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ	20
7	УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ	21
8	МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ	25
9	ПРИЛОЖЕНИЯ	26

ВВЕДЕНИЕ

Преддипломная практика является завершающим этапом обучения магистрантов по направлению 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья. Она организуется после изучения всего теоретического курса и сдачи студентами всех зачетов, экзаменов, курсовых работ, предусмотренных действующим учебным планом. Данный тип практики ориентирован на проведение эмпирической части научного исследования в рамках избранной темы научно-исследовательской работы (темы диссертационного исследования).

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

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Цель преддипломной практики – формирование системного прикладного подхода к профессиональной деятельности; углубление, дополнение и закрепление теоретических и практических знаний студентов в производственных условиях, проверка их готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также выполнение экспериментальной части выпускной квалификационной работы в организациях по производству алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков.

Задачи преддипломной практики:

- изучение и применение на практике методологии научных исследований;
- углубление и закрепление базовых знаний в области производства продуктов питания из растительного сырья;
- 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;
- выполнение экспериментальной научно-исследовательской работы, осуществление сбора, анализа и обобщения актуального научного материала для подготовки магистерской диссертации;
- получение умений самостоятельной научно-исследовательской работы и овладение практическими навыками творческого подхода к решению поставленных в выпускной квалификационной работе задач;
- формирование умений самоанализа и самооценки результатов собственной деятельности;
- приобретение опыта логичного изложения результатов исследования в письменной форме, публичной защиты результатов, оформления презентации в электронном виде.

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

универсальными (УК):

- способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла (УК-2);
- способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия (УК-4);
- способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки (УК-6);

профессиональными (ПК):

- обладает фундаментальными знаниями в области техники и технологии, необходимыми для ведения научно-исследовательской деятельности в сфере технологий переработки растительного сырья и производства продуктов питания различного назначения (ПК-1);
- способен разрабатывать новые технологии новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях (ПК-2);
- способен управлять испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях (ПК-3);
- осуществляет проектирование и модернизацию пищевых предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья (ПК-4).

Преддипломная практика является типом производственной практики и проводится:

- для студентов очной формы обучения – на втором курсе в 4 семестре;
- для студентов заочной формы обучения – на 2 курсе.

2. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПОРЯДОК ПРОХОЖДЕНИЯ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Организация преддипломной практики осуществляется кафедрой садоводства и переработки растительного сырья им. профессора Н. Н. Куренного совместно с директоратом института агробиологии и природных ресурсов. Преддипломная практика проводится в профильных организациях или в учебно-научной лаборатории технологии виноделия и продуктов питания из растительного сырья СтГАУ.

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

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

На первом этапе практики организуется методологический научный семинар, на котором рассматривается методология работы над экспериментальной частью научного исследования по соответствующей тематике. Семинар должен заканчиваться определением методики организации эксперимента по теме выпускной квалификационной работы и уточнением индивидуального задания на преддипломную практику. Это отправная точка преддипломной практики. По завершении семинара каждому студенту на период практики выдается рабочий график (план) проведения практики (Приложение 1), и настоящие методические рекомендации по прохождению и написанию отчета по преддипломной практике по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья (магистерская программа «Технология алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков»).

Преддипломная практика носит индивидуальный характер и связана с выбранной и утвержденной темой выпускной квалификационной работы магистранта. В течение всей практики магистрант должен активно консультироваться со своим научным руководителем. Для этого в определенные сроки времени магистрант предъявляет своему научному руководителю соответствующий этому сроку материал своих наработок на проверку.

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

Следующим шагом преддипломной практики является сбор практического материала по теме ВКР, ознакомление с основными показателями предприятия по теме исследования, планировка и постановка эксперимента и выполнение индивидуальных заданий в соответствии с планом работы

над ВКР.

Сбор теоретического и практического материала, его обработка является самым трудоемким и очень важным этапом в подготовке ВКР. Своевременное и качественное написание ВКР во многом зависит от полноты собранного практического материала. Однако, изучая во время преддипломной практики учетные и отчетные документы, рабочие материалы организации, необходимо выяснить, какие данные, относящиеся к теме ВКР, можно использовать при ее написании. Ссылки на такую информацию даются в ВКР с согласия руководства организации.

Особую важность имеют те данные, которые подтверждают правильность сделанных выводов и практических замечаний. Здесь в качестве консультантов и экспертов могут выступить руководитель практики от организации и другие заинтересованные работники.

При сборе и обобщении практических материалов следует отбирать не только положительные, но и негативные факты, критически оценивать и теорию, и практику.

Работая над основными главами, раскрывающими вопросы разработки рецептур, технологии и организации производства напитков с заданными свойствами, студент должен:

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

Также очень важно подготовить обоснованные рекомендации и предложения, направленные на развитие теоретических и методологических положений, на улучшение организации производства алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков. Количеством и значимостью таких предложений во многом определяется ценность ВКР.

При написании ВКР у студента есть возможность наилучшим образом показать свои знания, выразить свою точку зрения по конкретному вопросу, то есть показать умение самостоятельно делать выводы, вносить предложения на основе обобщения конкретных фактов. Это основное требование к любой научной работе, в том числе и к ВКР.

Преддипломная практика будет более результативной, если студент заблаговременно подготовит список конкретных вопросов, на которые желательно получить ответы во время практики. Значительно облегчит сбор фактического материала, предварительная разработка аналитических таблиц, отражающих результаты за ряд смежных периодов.

Программа преддипломной практики предполагает также участие студентов в научно-практических конференциях, семинарах, проектах,

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

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

3. ПРОГРАММА И СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

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

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

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья преддипломная практика проводится:

- для студентов очной формы обучения:
на 2 курсе в 4 семестре в течение 5 2/6 недель (288 часов, 8 з.е.).
- для студентов заочной формы обучения:
на 2 курсе в течение 5 2/6 недель (288 часов, 8 з.е.).

Содержание преддипломной практики

№	Этапы практики	Описание содержания этапов	Трудоемкость (в часах), включая самостоятельную работу обучающихся	Формы текущего контроля	Код компетенции
1.	Подготовительный этап	Установочное собрание по организации и содержанию практики для магистров. Методологический научный семинар: «Методология работы над экспериментальной частью научного исследования» по направлению «Продукты питания из растительного сырья». Определение методики организации эксперимента по теме выпускной квалификационной работы. Уточнение индивидуального задания на преддипломную практику. Организационные вопросы оформления на предприятии, включающие инструктаж по технике безопасности и распределе-	30	Запись в дневнике практики и анализ в отчете по практике	УК-4, УК-6

		ние по рабочим местам.			
2	Производственно-исследовательский этап	Углубленное ознакомление со структурой, характером деятельности, особенностями организации и ведением технологического процесса в отдельном подразделении предприятия, исходя из темы научного исследования магистранта. Выполнение производственных заданий и функционально-должностных инструкций. Сбор практического материала по теме ВКР, ознакомление с основными показателями предприятия по теме исследования. Планировка и постановка эксперимента и выполнение индивидуальных заданий в соответствии с планом работы над ВКР. Представление промежуточных результатов проводимых научных исследований научному руководителю.	200	Запись в дневнике практики и анализ в отчете по практике	УК-2, УК-4, УК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4
3.	Отчетно-аналитический этап. Обработка и оформление эмпирических материалов для магистерской диссертации	Обработка собранных материалов, анализ полученной информации, формирование первого варианта ВКР. Научный доклад на научном семинаре. Заполнение дневника по практике и подготовка отчета по преддипломной практике, получение характеристики. Защита результатов практики	58	Научный доклад. Запись в дневнике практики. Подготовка отчета по практике, зачет	УК-2, УК-4, УК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4
	ВСЕГО:		288		

В период осуществления преддипломной практики магистрант обязан:

- полностью выполнить план преддипломной практики;
- приобретать профессиональные умения, навыки, компетенции, представленные в магистерской программе;
- выполнять указания руководителя выпускной квалификационной работы;

- собрать и систематизировать практический материал для выполнения ВКР;
- представить руководителю практики от университета письменный отчет и первый вариант ВКР;
- выступить с научным докладом на научно-исследовательском семинаре магистрантов.

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

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

В дневнике фиксируются:

- данные студента (фамилия, имя, отчество, место обучения с полным названием института, кафедры, направления подготовки, курса и группы);
- название практики, период ее прохождения;
- информация о месте практики (название организации, контактные данные);
- руководитель практики от организации и вуза;
- основная часть, представленная в виде таблицы (дата выполнения, перечень выполненных заданий, в течение каждого дня, заметки руководителя).

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

Структура отчета:

- титульный лист (Приложение 4);
- направление на практику, выданное обучающемуся перед практикой с датой прибытия на предприятие, заверенное руководителем предприятия и печатью;
- индивидуальное задание на преддипломную практику;
- оглавление (перечень приведенных в отчете разделов с указанием страниц);
- введение (цель и задачи практики – 1-2 стр.);

- содержательная основная часть (о выполнении индивидуального задания на практику, эмпирическая часть выпускной квалификационной работы – 16-22 стр.);
- заключение (1-2 стр.);
- список использованной литературы;
- приложения (доклады, выступления на научно-исследовательских семинарах по программе магистратуры, систематизированный статистический материал и т.д.);
- отзывы руководителей практики (Приложение 5).

Примерная структура содержательной части отчета:

1. Обоснование темы магистерской диссертации (2-3 стр.).
2. Обзор литературных источников по теме исследования (5-7 стр.).
3. Характеристика объектов и методов исследования (4-5 стр.).
4. Информация и практический материал по выбранной теме магистерской диссертации (5-7 стр.).

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

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

4. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО СОСТАВЛЕНИЮ И ОФОРМЛЕНИЮ ОТЧЕТА ПО ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКЕ

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

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

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

В тексте документа не допускается применение:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Готовый отчет переплетается в обложку из плотного картона.

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

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

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

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

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

5. ПОДВЕДЕНИЕ ИТОГОВ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

По завершению каждого этапа практики, обучающийся представляет руководителю от кафедры отчет по результатам прохождения преддипломной практики.

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

Для оценки результатов практики используются следующие критерии:

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

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

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

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

Критерии оценки за посещения практики:

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

Критерии оценки за ведение дневника:

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

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

Критерии оценки за оформление и содержание отчета по производственной практике:

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

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

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

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

Критерии оценки за защиту отчета по производственной практике:

- 10 баллов, если содержание отчета по производственной практике раскрыто не полностью; ораторское искусство, оперирование профессиональной терминологией находится на достойном уровне; не показано умение использования средств мультимедиа в докладе; получены не точные ответы на задаваемые вопросы по отчету по производственной практике.

- 20 баллов, если полностью раскрыто содержание отчета; ораторское искусство, оперирование профессиональной терминологией находится на достойном уровне; показано качество использования средств мультимедиа в докладе; однако не получены достойные ответы на вопросы по отчету по производственной практике.

- 30 баллов, если полностью раскрыто содержания отчета; ораторское искусство, оперирование профессиональной терминологией находится на достойном уровне; показано качество использования средств мультимедиа в докладе; получены достойные ответы на вопросы по отчету по производственной практике.

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

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

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

1. Какие цели и задачи выполнены в ходе проведения преддипломной практики?
2. Какова практическая значимость Вашего научного исследования?

3. Каковы масштабы и виды деятельности данного предприятия?
4. В какой организационно-правовой форме осуществляет свою деятельность предприятие?
5. Каковы миссия, цели и задачи предприятия?
6. Какие виды продукции выпускаются, какие виды услуг предоставляются на предприятии?
7. Дайте характеристику организационной структуры предприятия
8. Перечислите основные функции подразделений предприятия
9. Каковы техническое оснащение и технологические процессы предприятия?
10. Какова степень механизации/автоматизации производственного процесса?
11. Что такое системный анализ?
12. Какие методы и средства проведения экспериментальных работ использовались?
13. Какие системы сбора и обработки информации были задействованы?
14. Обоснование выбора методов и инструментов для проведения численных расчетов и моделирования рецептур напитков с заданными свойствами.
15. Остались ли нерешенные задачи и каковы перспективы их решения?
16. На каких научно-технических и научно-практических конференциях докладывались результаты исследования?
17. Какие трудности возникли в ходе проведения преддипломной практики?
18. Какие проблемы были решены самостоятельно, какие с помощью руководителя ВКР?
19. Какие знания, умения и навыки вы смогли закрепить в ходе проведения преддипломной практики?
20. Каковы результаты научного исследования?

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

«Отлично» – от 89 до 100 баллов.

«Хорошо» – от 77 до 88 баллов.

«Удовлетворительно» – от 65 до 76 баллов.

«Неудовлетворительно» – от 0 до 64 баллов.

6. НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЕ И НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ВО ВРЕМЯ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

В ходе практики используются следующие образовательные технологии:

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

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

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

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

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

Основная литература

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Дополнительная литература

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

2. Ермолаева, Г. А. Справочник работника лаборатории пивоваренного предприятия. - СПб. : Профессия, 2004. - 536 с.

3. Зайчик, Ц. Р. Напитки : краткий слов.-справ.. - М. : ДеЛи принт, 2001. - 63 с.

4. Капустин, И. В. Технологии и оборудование для переработки винограда и производства высококачественных вин : метод. указания для выполнения лабораторной работы студентами по направлению 260100.62 - Продукты питания из растит. сырья, профиль - Технология бродильных пр-в и виноделия / И. В. Капустин ; СтГАУ. - Ставрополь, 2014. - 1,07 МБ.

5. Лобунько, Н. А. Этюды о вине: история и современность : моногр. в 3-х кн. : Кн. 1/Н. А. Лобунько. – Ставрополь : Бюро новостей, 2012. - 724 с.

6. Оборудование и автоматизация перерабатывающих производств : учебник для студентов вузов по специальности 110305 "Технология пр-ва и перераб. с.-х. продукции" / А. А. Курочкин, Г. В. Шабурова, А. С. Гордеев, А. И. Завражнов. - М. : КолосС, 2007. - 591 с.

7. Оганесянц, Л. А. Технология безалкогольных напитков : учебник ; ВО - Бакалавриат, Магистратура / Оганесянц Л. А., Панасюк А. Л., Гернет М. В.. - Санкт-Петербург : ГИОРД, 2015. - 344 с. - URL: <https://e.lanbook.com/book/129295>. - Издательство Лань.

8. Помозова, В. А. Производство кваса и безалкогольных напитков : учеб. пособие для студентов вузов по специальности 260204 "Технология бродильных пр-в и виноделие, направления 260200 "Пр-во продуктов питания из растительного сырья". - СПб. : ГИОРД, 2006. - 192 с.

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

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

ления "Продукты питания из растит. сырья"]/Е. С. Романенко, И. П. Барабаш, Е. А. Сосюра, Н. А. Есаулко, М. В. Селиванова, Т. С. Айсанов, В. Е. Мильтюсов, В. А. Гаврилюк ; СтГАУ. - Ставрополь: Параграф, 2017. - 80 с.

11. Соболев, Э. М. Технология натуральных и специальных вин : учеб. пособие для студентов вузов по специальностям: 270500 "Технология бродильных производств и виноделие", 655600 "Производство продуктов питания из растительного сырья" / КубГТУ. – Майкоп : ГУРИПП "Адыгея", 2004. - 400 с.

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

13. Технологическое оборудование предприятий бродильной промышленности : учеб.-метод. пособие/сост.: Е. А. Сосюра, Л. С. Кирпичева, Т. Л. Веревкина, М. В. Берлева; СтГАУ. – Ставрополь : АГРУС, 2009. - 3,82 МБ.

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

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

16. Шуманн, Г. Безалкогольные напитки: сырье, технологии, нормативы : справ./под общ. ред. А. В. Орещенко, Л. Н. Беневоленской; пер. с нем.. - СПб.: Профессия, 2004. - 278 с.

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

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

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

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

Интернет-ресурсы

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

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

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

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

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

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

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

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

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

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

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

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

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

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

Кафедра _____
Направление подготовки/специальность _____
Форма обучения _____

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ НА _____ ПРАКТИКУ
указать вид и тип практики

Студенту _____
(фамилия, имя, отчество)

Организация: _____

(название организации)

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

Содержание задания:

Составил руководитель практики от Университета _____ / _____ /
(подпись) (ФИО)

Согласовал руководитель практики
от профильной организации _____ / _____ /
(подпись) (ФИО)

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

Приложение 3

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

ДНЕВНИК ПО _____ ПРАКТИКЕ

указать вид и тип практики

Студента _____
(фамилия, имя, отчество)

Факультет _____

Кафедра _____

Направление подготовки/специальность _____

Курс _____ Группа _____ Форма обучения _____

Организация: _____

(название профильной организации)

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

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

Руководитель практики от профильной организации

_____/_____/_____
Подпись, М.П. *Фамилия И.О.*

Ставрополь 20__ г.

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

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

Факультет _____
Кафедра _____

О Т Ч Е Т
ПО _____ ПРАКТИКЕ
указать вид и тип практики

Студента _____
(фамилия, имя, отчество)

Направление подготовки/ специальность _____

Курс _____ Группа _____ Форма обучения _____

Организация: _____

(название организации, адрес, телефон)

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

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

Руководитель практики от профильной организации

_____/_____/_____
Подпись, М.П. / Фамилия И.О.

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

Ставрополь 20__ г.

ОТЗЫВ о прохождении производственной практики

фамилия, имя, отчество обучающегося (в родительном падеже)

В период с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.

фамилия, имя, отчество обучающегося (в именительном падеже)

прошел(ла) производственную практику в

(наименование места прохождения практики)

Проделанная работа, характеристика деловых качеств студента

Оценка по проделанной работе

Руководитель практики
(с указанием должности)

_____ ФИО
(подпись руководителя)

Наименование предприятия,
организации, учреждения.
Юридический адрес.

ОТЗЫВ
о прохождении производственной практики

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

прошел (ла) производственную практику в

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

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

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

Производственная практика может быть оценена _____
(оценка)

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