

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**



**Федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение  
высшего образования  
«Саратовский государственный университет генетики,  
биотехнологий и инженерии  
имени Н.И. Вавилова»**

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ  
ОБУЧАЮЩЕМУСЯ**


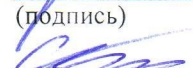
**ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ОЗНАКОМИТЕЛЬНОЙ  
ПРАКТИКИ, В ТОМ ЧИСЛЕ ПОЛУЧЕНИЕ ПЕРВИЧНЫХ НАВЫКОВ  
НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ РАБОТЫ)**

Направление подготовки	<b>35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</b>
Профиль подготовки	<b>Технологии перерабатывающих производств в АПК</b>
Квалификация выпускника	<b>Бакалавр</b>
Выпускающая кафедра	<b>Технологии продуктов питания</b>

**Разработчик(и):**

**доцент, к.с-х.н. Моргунова Н.Л.**

**доцент, к.т.н. Семилет Н.А.**

  
(подпись)  
  
(подпись)

**Саратов 2023**

Методические указания для проведения учебной практики «Ознакомительная практика, в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы» для обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» / Сост. Н.Л. Моргунова, Н.А. Семилет – Саратов: ФГБОУ ВО Вавиловский университет.2023- 31с.

В методических указаниях рассмотрены основные вопросы организации и проведения учебной практики «Ознакомительная практика, в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы», а также особенности выполнения и оформления отчетной документации.

## Содержание

1. Общие положения.....	4
2. Организация практики.....	5
3. Этапы проведения практики.....	8
4. Структура и содержание отчетной документации по практике.....	9
5. Требования к оформлению отчета по практике.....	10
6. Аттестация по практике.....	12
7. Рекомендуемое учебно-методическое и информационное обеспечение практики.....	13
8. Приложения.....	15

## 1. Общие положения

Целью учебной практики является закрепление и углубление теоретической подготовки обучающегося и приобретение им практических навыков по технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственного сырья и первичных навыков в научно-исследовательской деятельности.

### Задачи учебной практики

Задачами учебной практики (ознакомительной практики, в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) являются:

- применение цифровых, информационно-коммуникационных технологий для поиска, критического анализа и синтеза информации, применение системного подхода для решения поставленных задач и составления отчета;

- демонстрация знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции;

- решение типовых задач профессиональной деятельности на основе знаний анатомического и функционального анализа органов и тканей организма животных, физиологического состояния растений, систем мероприятий по предотвращению загрязнения окружающей среды, неорганической, аналитической и органической химии;

- изучение и демонстрация знаний по реализации систем мероприятий по повышению эффективности производства продукции растениеводства, определения сроков, способов и темпов уборки урожая сельскохозяйственных культур, обеспечивающих сохранность продукции от потерь и ухудшения качества;

- изучение и демонстрация знаний по реализации технологий производства продукции растениеводства, технологий производства продукции животноводства, технологий производства плодоовощной продукции;

- обоснование режимов хранения сельскохозяйственной продукции, демонстрация знаний Технических регламентов, ГОСТ, Технических условий, правил приемки и хранения сельскохозяйственного сырья на перерабатывающих предприятиях АПК,

- приобретение навыков ведения работ с соблюдением правил техники безопасности и пожарной безопасности;

- формирование профессионального интереса, чувства ответственности и уважения к выбранной профессии.

**Время проведения практики.** Учебная практика (ознакомительная практика, в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) для обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции проводится во 2 семестре – 6 недель, всего 324 часа, не более 6 часов в день, в соответствии с графиком учебного процесса – 41 – 46 недели.

**Место проведения практики:** Место проведения учебной практики: кафедра «Технологии продуктов питания», предприятия перерабатывающей промышленности АПК, базы профильных структурных подразделений университета на основании заключенных двухсторонних договоров.

Учебная практика может проводиться на следующих предприятиях (на усмотрение руководителя практики и по согласованию с руководителем предприятия):

- ООО «Персонал - Консалтинг Плюс», п. Дубки, Саратовская обл.;
- ООО «Продукты Поволжья», г. Энгельс, Саратовская обл.;

- ООО «Саратовский молочный комбинат», г. Саратов;
- ОАО «Саратовский комбинат хлебопродуктов», г. Саратов;
- АО «Жировой комбинат», г. Саратов;
- ООО «Комбинат детского питания»;
- УНПК «Агроцентр»;
- УНПК «Пищевик», г. Саратов.

## **2. Организация учебной практики**

### **Организация практики**

Учебная практика (ознакомительная практика, в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) является обязательной частью основной образовательной программы бакалавриата и представляют собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

Учебная практика проводится на кафедре «Технологии продуктов питания», в структурных подразделениях ФГБОУ ВО Вавиловский университет, а также на профильных предприятиях, с которыми заключены двусторонние договора на проведение практики.

Обучающиеся в период прохождения практики:

- выполняют задания, предусмотренные программой практики и индивидуальное задание, разработанное руководителем практики;
- соблюдают правила внутреннего распорядка;
- соблюдают требования охраны труда и пожарной безопасности.

Продолжительность рабочего дня обучающихся при прохождении практики в организациях, учреждениях и на предприятиях составляет для людей в возрасте от 16 до 18 лет не более 36 часов в неделю, в возрасте от 18 лет и старше – не более 40 часов в неделю.

Контроль за организацией и проведением практики осуществляет руководитель практики от университета.

Организация практики осуществляется на основании распорядительных актов университета, в которых определяются сроки и место проведения практики, руководители практики от университета и списочный состав направляемых на практику обучающихся.

Основанием для издания распорядительного акта служат служебная записка заведующего кафедрой «Технологии продуктов питания» и заключенные университетом коллективные и индивидуальные договоры с профильными предприятиями, организациями на проведение практики обучающихся.

В случае проведения практики на базе профильных структурных подразделений университета служебная записка заведующего кафедрой «Технологии продуктов питания» согласуется с руководителем профильного структурного подразделения.

Служебная записка о направлении обучающихся на практику предоставляется в управление обеспечения качества образования не позднее, чем за 20 дней до начала практики.

Распорядительные акты о проведении практики издаются не позднее, чем за 10 дней до начала практики.

### **Руководство практикой**

Для руководства практикой, проводимой в университете, назначается руководитель (руководители) практикой из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу кафедры «Технологии продуктов питания».

Для руководства практикой, проводимой в профильной организации, назначается руководитель (руководители) практикой из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу кафедры «Технологии продуктов питания», организующей проведение практики (далее – руководитель практики от университета), и руководитель (руководители) практики из числа работников профильной организации (далее – руководитель практики от профильной организации).

Руководитель практики от университета назначается распорядительным актом университета на основании служебной записки заведующего кафедрой «Технологии продуктов питания». Руководитель практики от профильной организации (при наличии) закрепляется протоколом заседания кафедры «Технологии продуктов питания», на основании выписки из распорядительного акта

руководителя профильной организации.

Руководитель практики от университета:

- составляет рабочий график (план) проведения практики;
- выдает индивидуальные задания для обучающихся, выполняемые в период практики;
- осуществляет контроль за соблюдением сроков проведения практики и соответствием ее содержания требованиям, установленным соответствующей основной профессиональной образовательной программой;
- оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий на практике;
- оценивает результаты прохождения практики обучающимися;
- проводит первичный инструктаж по технике безопасности перед началом практики;
- в конце практики проверяет отчет по практике и отзыв-характеристику на обучающегося об уровне освоения компетенций.

Руководитель практики от профильной организации (при наличии):

- согласовывает индивидуальные задания, содержание и планируемые результаты практики;
- предоставляет рабочие места обучающимся;
- обеспечивает безопасные условия прохождения практики обучающимися, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;
- проводит инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего распорядка;
- в конце практики проверяет отчет по практике и отзыв-характеристику на обучающегося об уровне освоения компетенций.

В результате прохождения практики обучающийся должен:

- **знать:** программные продукты, применяемые для поиска информации в среде Интернет, баз данных и ЭБС; угрозы природного и техногенного происхождения, методы защиты человека от угроз (опасностей) природного и техногенного характера; правила поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения; основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин для решения типовых задач профессиональной деятельности; виды сельскохозяйственной продукции; сроки, способы и темпы уборки урожая сельскохозяйственных культур; современные технологии производства продукции растениеводства и животноводства; структуру складских помещений перерабатывающих предприятий АПК; режимы хранения сельскохозяйственной продукции; требования техники безопасности и пожарной безопасности на рабочих местах;
- **уметь:** выполнять поиск, критический анализ и синтез информации; применять информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области

производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции; создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций; решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий; изучать и демонстрировать знания по реализации технологии производства продукции растениеводства; изучать и демонстрировать знания по реализации технологии производства продукции животноводства; демонстрировать знания по реализации технологии производства плодовоовощной продукции; демонстрировать знания по повышению эффективности производства продукции растениеводства, определяя сроки, способы и темпы уборки урожая сельскохозяйственных культур, обеспечивающих сохранность продукции от потерь и ухудшения качества; обосновывать режимы хранения сельскохозяйственной продукции, применять теоретические знания по приемке с/х сырья, оценивать качество сырья и его пригодность для хранения;

**-владеть:** навыками выполнения и представления результатов поиска, критического анализа и синтеза информации; идентификации угроз природного и техногенного происхождения; выбора методов защиты человека от угроз (опасностей) природного и техногенного характера; выбора правил поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения; решения типовых задач профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин; применения информационно-коммуникационных технологий в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции и составлении отчетов; применения физических законов при решении профессиональных задач; анатомического и функционального анализа органов и тканей организма животных; анализа физиологического состояния растений; демонстрации знаний мероприятий по предотвращению загрязнения окружающей среды, технологий, обеспечивающих производство экологически чистой продукции; изучения и демонстрации знаний по реализации технологии производства продукции растениеводства; изучения и демонстрации знаний по реализации технологии производства продукции животноводства; изучения и демонстраций знаний по реализации технологии производства плодовоовощной продукции; определения сроков, способов и темпов уборки урожая сельскохозяйственных культур, обеспечивающих сохранность продукции от потерь и ухудшения качества, разработки системы мероприятий по повышению эффективности производства продукции растениеводства; обоснования режимов хранения сельскохозяйственной продукции.

### 3.

## Этапы проведения учебной практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Продолжительность разделов (этапов) практики	Форма текущего контроля
1	2	3	4
1	<p><b>Подготовительный.</b> Участие в общем организационном собрании (знакомство с целями, задачами и программой практики; инструктаж по технике безопасности и пожарной безопасности; ознакомление с правилами оформления отчета); консультация с руководителем; составление графика прохождения практики; инструктаж по технике безопасности и пожарной безопасности на месте прохождения практики.</p>	6 часов	Собеседование
2	<p><b>Практический.</b> Изучение видов сельскохозяйственной продукции, сроков, способов и темпов уборки урожая сельскохозяйственных культур, современных технологии производства продукции растениеводства и животноводства, организации работы складских помещений перерабатывающих предприятий АПК. Знакомство с ассортиментом хранимого сырья. Изучение требований к условиям и срокам хранения продукции, изучение ГОСТ. Изучение вопросов безопасности жизнедеятельности и охраны окружающей среды</p>	210 часов	Отчет, индивидуальное задание, собеседование
3	<p><b>Аналитический.</b> Сбор, обработка и анализ полученных данных. Подготовка отчета о прохождении практики.</p>	54 часа	Отчет, индивидуальное задание
4	<p><b>Заключительный.</b> Систематизация фактического материала, подготовка и защита отчета.</p>	54 часа	Защита, по результатам практики

### 4. Структура и содержание отчетной документации по практике

Итоговой формой аттестации прохождения учебной практики является зачет. Формами отчетности по практике являются отчет по практике, отзыв – характеристика, собеседование.

По окончании практики обучающийся составляет письменный отчет (индивидуальное задание и график прохождения практики прикладываются к отчету и



обязательно заверяются подписью руководителя практики от университета/профильной организации и печатью факультета/организации) и сдает его руководителю практики от университета одновременно с отзывом-характеристикой, подписанным непосредственным руководителем практики. На титульном листе отчета должна стоять печать факультета или профильно организации (в случае прохождения практики на базе профильной организации). Аттестационный лист оформляется по результатам защиты и подписывается аттестационной комиссией.

К защите отчета по практике обучающийся должен представить аттестационной комиссии:

1. Отчет (с допуском к защите от руководителя практики от университета) заверенный подписью руководителя практики от университета/профильной организации и печатью факультета/организации;

2. Индивидуальное задание, заверенное подписью руководителя практики от университета и подписью согласия руководителя от профильной организации (при наличии) и печатью факультета/организации (*Приложение 2*);

3. График прохождения практики, заверенный подписью руководителя практики от университета и подписью согласия руководителя от профильной организации (при наличии) и печатью факультета/организации (*Приложение 3*);

4. Отзыв-характеристику от руководителя практики от университета/организации (*Приложение 4*);

5. Аттестационный лист (*Приложение 5*);

6. Копию договора о проведении практики на базе профильной организации (при наличии).

### ***Структура и содержание отчета***

Рекомендуется следующая структура отчета:

- титульный лист по форме (*Приложение 1*);
- сопроводительные документы (индивидуальное задание; график прохождения практики, отзыв-характеристика, аттестационный лист) (*Приложения 2-7*);
- оглавление;
- введение;
- основная часть;
- заключение;
- список литературы;
- приложения (при наличии).
- копия договора о проведении практики на базе профильной организации (при наличии).

Рекомендуемый объем отчета – 15-30 страниц печатного текста без титульного листа, оглавления, списка литературы и приложений.

**Оглавление** (с обозначением номеров страниц);

**Введение**, в котором даются основные цели и задачи перерабатывающих предприятий АПК на современном уровне развития. Обоснование целесообразности применения достижений науки и техники при разработке продукции питания нового поколения.

**Основная текстовая часть** (включает в себя разделы, обозначенные в индивидуальном задании практики):

**Заключение**, в котором в сжатой форме обобщаются результаты практики – с чем ознакомился, какие методы освоил, какие результаты получил и т.д.

**Список литературы**. Включает издания, использованные при написании отчета.

**Приложения.** Включают в себя основные и промежуточные материалы, собранные в период прохождения практики (документы, схемы, таблицы и т.п.).

**Сроки прохождения учебной практики и образец содержания отчета.** Учебная практика (ознакомительная практика, в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) проходит в течение 6 недель в установленные учебным планом сроки в июне-июле месяцах стационарно с 6 часовым рабочим днем. Каждому студенту выдается индивидуальное задание. Разработке подлежат вопросы производства, проверки качества и хранения для последующей переработки:

- злаковых и зернобобовых культур;
- масличных культур;
- плодоовощная продукция;
- продукции животноводства.

#### **Содержание** (вопросы, подлежащие разработке)

Введение

1. Производство и переработка (указывается выданная по заданию злаковая или зернобобовая культура (ЗБК))

- 1.1 Биологические особенности ЗБК и технология ее производства
- 1.2 Характеристика пищевых и функциональных особенностей ЗБК и основные направления использования в пищевой и иных отраслях производства
- 1.3 Анализ и обоснование параметров качества ЗБК, разработка технологии проверки качественных показателей для передачи ЗБК на хранение и переработку
- 1.4 Разработка технологии хранения ЗБК
- 1.5 Выводы по первому разделу

2. Производство и переработка (указывается выданная по заданию масличная культура (МК))

Подразделы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4 и выводы те же и формируются по МК

3. Производство и переработка (указывается выданная по заданию плодоовощная продукция ПОП)

Подразделы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4 и выводы те же и формируются по ПОП

5. Производство и переработка (указывается выданная по заданию (ПЖ))

Подразделы 5.1, 5.2, 5.3, 5.4 и выводы те же и формируются по ПЖ

Заключение (краткое обобщение всех результатов работы)

Литература

Приложения (здесь дается дополнительная информация)

### **5. Требования к оформлению отчета по практике**

Текст отчета выполняется с использованием компьютера в текстовом редакторе Word из Microsoft Office со следующими настройками: название шрифта - Times New Roman, кегль шрифта - 14 (в таблицах допускается 12, 10); межстрочный интервал - 1,5 (в таблицах – 1,0); отступ первой строки абзаца (красной строки) - 1,25 см., поля - левое – 3,0 см., правое – 1,0 см., верхнее – 2,0 см., нижнее – 2,0 см.

Отчет распечатывается на принтере, на одной стороне листа белой бумаги одного сорта плотностью 80 г/м<sup>2</sup> формата А4 (297×210 мм) и переплетается. Рекомендуемый объем отчета 15-30 страниц.

#### **Требования к изложению текста**

Стиль изложения должен быть литературным и научным, недопустимо использование без особой необходимости (например, при цитировании) разговорных выражений, подмены научных терминов их бытовыми аналогами. При описании тех или иных процессов, явлений не стоит прибегать к приемам художественной речи,

злоупотреблять метафорами. Научный стиль изложения предполагает точность, ясность и краткость.

При изложении рекомендуется пользоваться безличной формой ("принято", "установлено", "выполнено").

**Титульный лист.** Титульный лист отчета заполняется по форме, приведенной в приложении 1.

#### **Нумерация страниц.**

Страницы нумеруются арабскими цифрами (без каких-либо дополнительных знаков – кавычек, тире, точек и т.д.) с соблюдением сквозной нумерации в пределах всего отчета, включая приложения.

Номер страницы проставляется в правом нижнем углу.

Титульный лист включается в общую нумерацию страниц, причем номер на нем не ставится.

Иллюстрации и таблицы, расположенные на отдельных листах, включаются в общую нумерацию страниц.

#### **Оформление заголовков**

Названия (заголовки) разделов, подразделов, пунктов и подпунктов пишутся на отдельной строке с абзацного отступа (1,25 см) строчными буквами (первая буква – прописная).

Заключать в кавычки, подчеркивать и переносить слова в заголовках не допускается. Если заголовок включает несколько предложений, они разделяются точками, а в конце, по общему правилу, точку опускают.

Все заголовки и подзаголовки следует выделять шрифтом, отличным от шрифта основного текста. Точка в конце заголовка не ставится. Остальные знаки препинания (многоточие, восклицательный и вопросительный знаки) сохраняются.

Заголовки должны быть отделены друг от друга и от текста пробелом.

В заголовки не включают сокращенные слова и аббревиатуры.

Не допускается размещать заголовки подразделов и названия пунктов на одной странице, а относящийся к ним текст – на следующей.

Заголовки «Содержание», «Введение», «Заключение», «Список источников литературы» записывают с прописной буквы строчными, симметрично относительно полей страницы (листа).

#### **Нумерация разделов, подразделов и пунктов**

Разделы, подразделы, пункты и подпункты нумеруются арабскими цифрами в пределах всего документа. Номер раздела обозначается цифрой без точки, например, «1», «2» и т.д.

Подразделы нумеруются в пределах соответствующего раздела. Номер подраздела состоит из номера раздела и порядкового номера подраздела, разделенных точкой, например, «1.1», «1.2» и т.д.

Пункты нумеруются в пределах подраздела, например, «1.1.1», «1.1.2» и т.д. Пункты, при необходимости, могут быть разбиты на подпункты, которые должны иметь порядковую нумерацию в пределах каждого пункта, например: «1.1.1.1», «1.1.1.2» и т.д.

В конце номера подраздела, пункта или подпункта точка не ставится.

Разделы «Содержание», «Введение», «Заключение», «Список источников литературы», «Приложения» не нумеруются. Однако сами приложения нумеруются, если их больше одного.

#### **Математические и химические формулы, уравнения и технические расчеты**

Расчетные формулы и технические расчеты выделяются из текста в отдельную строку и отделяются сверху и снизу свободными строками.

Формулы должны быть оформлены в редакторе формул *Equation Editor* и вставлены в документ.

Размеры шрифта для формул: обычный – 14 пт; крупный индекс – 10 пт; мелкий индекс – 8 пт; крупный символ – 20 пт; мелкий символ – 14 пт.

Небольшие и несложные формулы, не имеющие самостоятельного значения типа « $S = 16 \text{ м}^2$ » размещают внутри строк текста.

Уравнения и формулы нумеруются арабскими цифрами в пределах раздела. Номер состоит из номера раздела и порядкового номера уравнения (формулы), разделенных точкой, и заключается в круглые скобки. Номер размещается в крайнем правом положении на строке. Если формула (уравнение) в документе одна (одно), они не нумеруются.

В формулах в качестве символов следует применять обозначения, установленные соответствующими государственными стандартами. Пояснения символов и числовых коэффициентов, входящих в формулу, если они не пояснены ранее в тексте, должны быть приведены непосредственно под формулой. После формулы ставится запятая. Пояснения каждого символа следует давать с новой строки в той последовательности, в которой символы приведены в формуле. Первая строка пояснения должна начинаться со слова «где» без двоеточия после него. Слово «где» пишется по уровню границы левого поля листа (страницы) текстового документа. Все обозначения входящих в формулу величин пишутся по вертикали одно под другим. Значение первого символа пишется через пробел после слова «где». В конце каждого пояснения ставится точка с запятой. Последнее пояснение заканчивается точкой.

*Пример:*

Коэффициент внутреннего влагопереноса:

$$K = f\left(\frac{U}{U_0}\right), \quad (3.1)$$

где:  $U_0$  – внутреннее влагосодержание, %;

$U$  – поверхностное влагосодержание, %;

$f$  – коэффициент диффузии влаги.

### **Иллюстрации**

К иллюстрациям относятся фотоснимки, репродукции, рисунки, эскизы, чертежи, планы, карты, схемы, графики, диаграммы и др. Все помещаемые в текстовом документе иллюстрации именуется рисунками.

Иллюстрации располагаются в документе непосредственно после текста, содержащего ссылки на них или на следующей странице. Допускается выносить иллюстрации в приложение. Иллюстрации в тексте должны быть расположены так, чтобы их было удобно рассматривать без поворота текстового материала или с поворотом по часовой стрелке. На странице рисунок размещается симметрично полям.

Иллюстрации (включая их названия) отделяются от текста сверху и снизу свободными строками.

Каждая иллюстрация должна иметь номер и название, которые размещаются под ней. В случае, когда иллюстративный материал был опубликован ранее, необходима ссылка на источник.

Иллюстрации следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией.

Иллюстрации нумеруют в пределах раздела. При этом номер состоит из номера раздела и порядкового номера иллюстрации разделенных точкой. Например, «Рисунок 3.2» – второй рисунок третьего раздела. Допускается сквозная нумерация иллюстраций.

При ссылках на иллюстрации следует писать «... в соответствии с рисунком 2» при сквозной нумерации и «... в соответствии с рисунком 1.2» при нумерации в пределах

раздела. Ссылки на ранее упомянутые иллюстрации дают с сокращенным словом «смотри», например, (см. рисунок 3).

При необходимости иллюстрации имеют пояснительные данные (подрисовочный текст). Слово «Рисунок» и его наименование помещают после пояснительных данных с выравниванием по центру страницы.

### **Таблицы**

Таблица – форма организации материала, позволяющая систематизировать и сократить текст, обеспечить обзорность и наглядность представляемого материала, упростить и ускорить анализ того содержания, которое они передают. Требования, предъявляемые к таблицам: обзорность, доходчивость, выразительность, отсутствие дублирования текстового или графического материала.

Таблица располагается непосредственно после текста, содержащего ссылку на нее или на следующей странице. Допускается некоторые таблицы вспомогательного характера оформлять в виде приложений. Таблицы следует располагать симметрично полям листа (страницы). Таблица может располагаться и горизонтально (альбомный вариант) таким образом, чтобы ее можно было читать при повороте документа по часовой стрелке.

Каждая таблица должна иметь заголовок (название), который должен отражать ее содержание, быть точным, кратким. Заголовок размещается над таблицей с абзаца.

Таблицы, размещаемые в основной части документа, нумеруются арабскими цифрами в пределах раздела. Номер таблицы состоит из номера раздела и порядкового номера таблицы, разделенных точкой, без точки в конце номера, например, «Таблица 2.1». Если таблица в документе одна, она обозначается «Таблица 1». Допускается нумеровать таблицы арабскими цифрами сквозной нумерацией.

На все таблицы документа должны быть приведены ссылки в тексте документа, при ссылке следует писать слово (таблица) с указанием ее номера.

В конце заголовков и подзаголовков таблиц точки не ставят. Заголовки и подзаголовки граф указывают в единственном числе и располагают симметрично по вертикали или по горизонтали.

Если строки таблицы выходят за формат страницы, таблица делится на части. При этом номер таблицы и ее заголовок указывается один раз над первой частью, над последующими частями пишется: «Продолжение таблицы 1.2». При этом в строке после головки таблицы проводится нумерация колонок арабскими цифрами, и данная строка дублируется в продолжениях, сама головка при этом указывается только над первой частью. Если в конце страницы таблица прерывается и ее продолжение будет на следующей странице, в первой части таблицы нижнюю горизонтальную линию, ограничивающую таблицу, не проводят.

*Пример:*

Таблица 3.1 – Функционально-технологические характеристики мясных полуфабрикатов

Показатель	Контроль	Опытный образец
1	2	3
pH	5,32	5,34

### **Ссылки**

Ссылки в тексте делаются по следующим образцам:

на формулу	формула (2.12)
на приложение	приложение А
на рисунок в тексте	рисунок 2.4

на литературу	[4]
на стандарты	ГОСТ 30389-2013

### **Приложения**

Некоторые материалы отчета могут быть вынесены в приложения (иллюстрации, таблицы и др.).

Приложения оформляются как продолжение основного документа на его последующих страницах и включаются в общую нумерацию страниц. Приложения располагаются в порядке появления на них ссылок в тексте.

Каждое приложение должно начинаться с новой страницы и иметь содержательный заголовок, который записывают симметрично относительно полей листа (по центру) с прописной буквы отдельной строкой. По центру страницы над заголовком пишется слово «Приложение».

Если в документе несколько приложений, они нумеруются арабскими цифрами порядковой нумерацией.

Приложения допускается обозначать заглавными буквами русского алфавита, начиная с А, за исключением букв Ё, З, Й, О, Ч, Ь, Ы, Ъ. После слова «Приложение» следует буква, обозначающая его последовательность.

Если в документе одно приложение, оно обозначается «Приложение А» или «Приложение 1».

Рисунки, таблицы и формулы, помещенные в приложении нумеруют. Например: «Рисунок А.1» – первый рисунок приложения А; «Таблица А.2» – вторая таблица приложения А; формула (Б.1) – формула 1 приложения Б.

## **Оформление библиографических записей в списках источников литературы**

### **Общие положения**

Библиографическая ссылка обязательна как при прямом, так и непрямом цитировании, которое позволяет экономить текст (например, при написании обзора литературы). В последнем случае, однако, необходимо быть предельно точным и корректным в изложении мысли автора.

Все цитированные в документе источники информации (монографии, статьи, справочники и т.п.) должны быть отражены в разделе «Список источников литературы».

Группировка литературы в списке использованных источников выполняется алфавитным способом (по фамилиям авторов и заглавий книг и статей, если автор не указан). Описания произведений авторов-однофамильцев располагают в алфавите их инициалов. Работы одного и того же автора располагаются в порядке года их издания.

Каждая запись в списке нумеруется. Нумерация документов должна быть сквозной: от начала списка и до конца.

В начале списка следует помещать нормативно-правовые акты (Конституция РФ, законы, законодательные акты, постановления правительства), затем остальную литературу: сначала – отечественную, затем – зарубежную.

## **6. Аттестация по учебной практике**

Проведение аттестации по практике осуществляется в последний день практики. Итоговым контролем по практике является зачет (недифференцированный), который выставляется по итогам проверки отчета по практике, отзыв-характеристики и собеседования. Аттестация по учебной практике осуществляется руководителем практики.

Основанием для аттестации обучающегося по практике является:

- выполнение не в полном объеме программы практики;

- выполнение не в полном объеме индивидуального задания;
- наличие отчета по практике, оформленного согласно требованиям;
- наличие положительной отзыв-характеристики;
- положительное собеседование.

Основания для не аттестации по практике:

- невыполнение / выполнение не в полном объеме программы практики;
- невыполнение / выполнение не в полном объеме индивидуального задания;
- отсутствие отчета практики;
- оформление отчета практики в несоответствии с требованиями;
- отсутствие или отрицательная отзыв-характеристика;
- неудовлетворительное собеседование.

Обучающиеся, не выполнившие программу практики по неуважительным причинам или не прошедшие аттестацию, признаются имеющими академическую задолженность и могут быть отчислены из ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ в соответствии с локальным нормативным актом университета. Обучающиеся, не прошедшие практику в установленные сроки по уважительной причине (по болезни) и имеющие соответствующие подтверждающие документы, могут быть направлены на практику в свободное от занятий время.

Примерный перечень вопросов для подготовки к аттестации по практике:

1. Требования к условию труда в производственных помещениях.
2. Информационно-коммуникационные технологии, программные продукты для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции и составления отчетов.
3. Охрана труда на предприятиях по производству, хранению и переработке сельскохозяйственного сырья.
4. Угрозы природного и техногенного происхождения.
5. Методы защиты человека от угроз (опасностей) природного и техногенного характера.
6. Правила поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения.
7. Анатомический и функциональный анализ органов и тканей организма животных.
8. Анализ физиологического состояния растений.
9. Мероприятия по предотвращению загрязнения окружающей среды, технологий, обеспечивающих производство экологически чистой продукции.
10. Физические законы для решения профессиональных задач.
11. Роль химии в промышленности и сельском хозяйстве.
12. Технологии производства продукции растениеводства.
13. Технологии производства плодоовощной продукции.
14. Системы мероприятий по повышению эффективности производства продукции растениеводства.
15. Сроки, способы и темпы уборки урожая сельскохозяйственных культур, обеспечивающих сохранность продукции от потерь и ухудшения качества.
16. Технологии производства продукции животноводства.
17. Режимы хранения сельскохозяйственной продукции.
18. Структура складских помещений перерабатывающих предприятий АПК.
19. Требования ГОСТ, Технических регламентов к приемке, хранению и проверке качества сельскохозяйственной продукции.
20. Правила техники безопасности и пожарной безопасности.

## 7. Рекомендуемое учебно-методическое и информационное обеспечение

## учебной практики

### а) основная литература (библиотека Вавиловского университета)

1. Келер, В. В. Технология производства продукции растениеводства : учебное пособие / В. В. Келер. — Красноярск : КрасГАУ, 2016. — 352 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130085>

2. Манжесов, В.И. Технология послеуборочной обработки, хранения и предреализационной подготовки продукции растениеводства : учебное пособие / В.И. Манжесов, И.А. Попов, И.В. Максимов [и др.] ; под общей редакцией В.И. Манжесова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 624 с. — ISBN 978-5-8114-4066-5. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/114687>

3. Родионов, Г. В. Частная зоотехния и технология производства продукции животноводства: учебник / Г. В. Родионов, Л. П. Табакова, В. И. Остроухова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 336 с. — ISBN 978-5-8114-2050-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/99524>

4. Третьяков, Е. А. Технология первичной переработки продуктов животноводства : учебно-методическое пособие / Е. А. Третьяков. — Вологда : ВГМХА им. Н.В. Верещагина, 2018. — 148 с. — ISBN 978-5-98076-277-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130902>

### б) дополнительная литература

1. Гуринович, Г.В. Технология мяса и мясных продуктов. Первичная переработка скота. [Электронный ресурс] / Г.В. Гуринович, О.М. Мышалова, К.В. Лисин. — Электрон. дан. — Кемерово : КемТИПП, 2015. — 121 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/reader/book/72027>

2. Исайчев, В. А. Технология производства, хранения и переработки продукции растениеводства : учебное пособие / В. А. Исайчев. — Ульяновск : УлГАУ имени П. А. Столыпина, 2013. — 500 с. — ISBN 978-5-905970-15-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/133780>

3. Медведева, З. М. Технология хранения и переработки продукции растениеводства : учебное пособие / З. М. Медведева, Н. Н. Шипилин, С. А. Бабарыкина. — Новосибирск : НГАУ, 2015. — 340 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/71641>

6. Мхитарьянц, Л.А. Технология отрасли (производство растительных масел) [Электронный ресурс] : учеб. / Л.А. Мхитарьянц [и др.]. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2009. — 352 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/4905>

6. ГОСТ 22391-2015. Подсолнечник. Требования при заготовках и поставках. – М.: Стандартиформ, 2015.

7. ГОСТ 22391-2015. Подсолнечник. Технические условия.- М.: Стандартиформ, 2015.

8. ГОСТ 9353-2016. Пшеница. Требования при заготовках и поставках. – М.: Стандартиформ, 2016.

9. ГОСТ 16990-2017. Рожь. Технические условия.- М.: ИПК Изд. стандартов, 2002.

10.ГОСТ 28672-90. Ячмень. Требования при заготовках и поставках.- М.: Стандартиформ, 2010.

11.ГОСТ 28673-90. Овес. Требования при заготовках и поставках.- М.: Изд. стандартов, 2010.

12.ГОСТ 13634-90. Кукуруза. Требования при заготовках и поставках.- М.: Стандартиформ, 2010.

13.ГОСТ 22983-88. Просо. Требования при заготовках и поставках.- М.: Изд. стандартов, 2010.



- 14.ГОСТ 8759-92. Сорго. Требования при заготовках и поставках.- М.: Стандартиформ, 2010.
- 15.ГОСТ 17109-88. Соя. Требования при заготовках и поставках.- М.: ИПК Изд. стандартов, 2003.
- 16.ГОСТ 875876. Нут. Требования при заготовках и поставках.-М.: ИПК Изд. стандартов, 2003.
- 17.ГОСТ 12096-76. Сафлор. Технические требования при заготовках и поставках.- М.: ИПК Изд. стандартов, 1994.
- 18.ГОСТ 28674-90. Горох. Требования при заготовках и поставках.-М.: ИПК Изж. Стандартов, 2003.
- 19.ГОСТ 10582-76. Семена льна масличного. Промышленное сырье. Технические условия.-М.: Стандартиформ, 2010.
- 20.ГОСТ 10583-76. Рапс для промышленной переработки. Технические условия.- М.: Изд. стандартов, 1976.
- 21.ГОСТ 12097-76. Рыжик для переработки. Технические условия.-М.: ИПК Изд. стандартов, 1994.
- 22.ГОСТ 14943-95. Клещевина (промышленное сырье). Требования для заготовки и поставки.-М.: ИПК Изд. стандартов, 1995.
- 23.ГОСТ Р 57976-2017. Фрукты и овощи свежие. Термины и определения.-М.: Стандартиформ, 2018.
- 24.ГОСТ Р 55822-2013. Овощи листовые свежие. Технические условия.-М.: Стандартиформ, 2014.
- 25.ГОСТ 7176-85. Картофель свежий продовольственный, заготавливаемый и поставляемый.- М.: Стандартиформ, 2010.
- 26.ГОСТ Р 51808-2013. Картофель продовольственный. Технические условия.- М.: Стандартиформ, 2014.
- 27.ГОСТ 28372-93. Картофель свежий продовольственный. Руководство по хранению.- М.: Изд. стандартов, 2004.
- 28.ГОСТ 7587-71. Лук репчатый сушеный. Технические условия.- М.: Изд. стандартов, 2002.
- 29.ГОСТ 1721-86. Морковь столовая свежая заготавливаемая. Технические условия.- М.: ИПК Изд. стандартов, 1996.
- 30.ГОСТ 33540-2015. Морковь свежая для промышленной переработки. Технические условия.- М.: Стандартиформ, 2016.
- 32.ГОСТ 28275-94. Морковь столовая свежая. Руководство по хранению.- М.: Изд. стандартов, 2004.
- 33.ГОСТ 1724-85. Капуста белокочанная свежая. Требования при заготовках и поставках.- М.: ИПК Изд. стандартов, 1996.
- 34.ГОСТ 1722-85.Свекла столовая свежая, заготавливаемая и поставляемая. Технические условия.- М.: ИПК Изд. стандартов, 1996.
- 35.ГОСТ 50419-92. Фрукты и овощи. Физические условия хранения в охлажденных складских помещениях.- М.: ИПК Изд. стандартов, 1993.
- 36.ГОСТ 1750-86.Фрукты сушеные. Правила приемки, методы испытания.- М.: ИПК Изд. стандартов,2002.
- 37.ГОСТ 6828-89. Земляника. Требования при заготовках, поставках и реализации.- М.: ИПК Изд. стандартов, 2003.
- 38.ГОСТ 6829-89. Смородина. Требования при заготовках, поставках и реализации.- М.: ИПК Изд. стандартов, 2023.
- 39.ГОСТ6829-89. Крыжовник. Требования при заготовках, поставках и реализации.- М.: ИПК Изд. стандартов, 2003.
- 40.ГОСТ 19215-73. Клюква. Требования при заготовках, поставках и реализации.- М.: ИПК Изд. стандартов, 2003.

- 41.ГОСТ 20450-75. Брусник. Требования при заготовках, поставках и реализации. ИПК Изд. стандартов, 2003.
- 42.ГОСТ 21122-75. Яблоки свежие поздних сроков созревания. Технические условия.- М.: ИПК Изд. стандартов, 2003.
- 43.ГОСТ Р 55465-2013. Грибы быстрозамороженные. Технические условия.- М.: Стандартиформ, 2014.
- 44.ГОСТ 55445-2013. Мясо. Говядина высококачественная. Технические условия.- М.: Стандартиформ, 2013.
- 45.ГОСТ 54315-2011. Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. Технические условия.- М.: Стандартиформ, 2012.
- 46.ГОСТ 32606-2013. Говядина. Туши и отрубы. Требования при поставках и контроль качества.- М.: Стандартиформ, 2016.
- 47.ГОСТ 32796-2014. Свинина. Туши и отрубы. Требования при поставках и контроль качества.- М.: Стандартиформ, 2016.
- 48.ГОСТ 31778-2012. Мясо. Разделка свинины. Технические условия.- М.: Стандартиформ, 2014.
- 49.ГОСТ 53221-2008. Требования к качеству туш свинины.- М.: Стандартиформ, 2009.
- 50.ГОСТ 32607-2013. Мясо кур. Тушки и их части. Требования при поставках и контроль качества.- М.: Стандартиформ, 2016.
- 51.ГОСТ 31936-2012. Полуфабрикаты из мяса и пищевых субпродуктов птицы. Общие технические условия.- М.: Стандартиформ, 2013.
- 52.ГОСТ 53008-2008. Полуфабрикаты из мяса и пищевых субпродуктов сельскохозяйственной птицы – кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат, гусей. Гусят, цессарок и перепелов
- 53.ГОСТ 31473-2012. Мясо индеек (тушки и их части). Общие технические условия.- М.: Стандартиформ, 2013.
- 54.ГОСТ Р 54675-2011. Мясо гусей (тушки и их части). Требования при заготовках и поставках.- М.: Стандартиформ, 2012.
- 55.ГОСТ 32151-2013. Мясо уток (тушки и их части). Общие технические условия.- М.: Стандартиформ, 2013.
- 56.ГОСТ 52054-2003. Молоко коровье сырое. Технические условия. Правила приемки.- М.: Стандартиформ, 2008.
- 57.ГОСТ 26809-2014. Молоко и молочная продукция. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу.- М.: Стандартиформ, 2009.
- 58.ГОСТ 13928-84. Молоко и сливки заготавливаемые. Правила приемки, методы отбора проб и подготовка их к анализу.- М.: ИПК Изд. стандартов, 2004.
- 59.ГОСТ 31449-2013. Молоко коровье сырое. Технические условия.- М.: Стандартиформ, 2018.

в) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Рекомендуются следующие сайты информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

1. Официальный сайт университета - Режим доступа: <http://www.sgau.ru/>
2. Электронная образовательная среда - Режим доступа: <http://moodle.sgau.ru/>
3. АгроСайт - Режим доступа:

[https://agrosite.org/index/tehnologicheskaja\\_karta\\_vozdelyvanija\\_selskokhozjajstvennykh\\_kult\\_ur/0-13](https://agrosite.org/index/tehnologicheskaja_karta_vozdelyvanija_selskokhozjajstvennykh_kult_ur/0-13)

г) периодические издания:

1. Журнал «Аграрный научный журнал» - Режим доступа: <http://agrojr.ru/index.php/asj>
2. Журналы «Пищевая промышленность» - Режим доступа:

- <http://www.foodprom.ru/journals>
3. Журнал «Переработка молока» - Режим доступа: <http://www.milkbranch.ru/magazine.html>
  4. Журнал «Мясные технологии» - Режим доступа: <http://www.meatbranch.com/magazine/archive.html>
  5. Журнал «Сыроделие и маслоделие» - Режим доступа: <http://moloprom.ru/category/zhurnal-vse-o-moloke/>
  6. Журнал «Пиво и напитки» - Режим доступа: <http://www.foodprom.ru/pivo-i-napitki>
  7. Журнал «Главный зоотехник» - Режим доступа: <http://zootekhnik.ru/>

#### **д) информационные справочные системы и профессиональные базы данных**

Для пользования стандартами и нормативными документами рекомендуется применять информационные справочные системы и профессиональные базы данных, доступ к которым организован библиотекой университета через локальную вычислительную сеть.

Для пользования электронными изданиями рекомендуется использовать следующие информационные справочные системы и профессиональные базы данных:

1. Научная библиотека университета.

Базы данных содержат сведения обо всех видах литературы, поступающей в фонд библиотеки. Более 1400 полнотекстовых документов (учебники, учебные пособия и т.п.). Доступ – с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

2. Электронная библиотечная система «Лань» <http://e.lanbook.com>.

Электронная библиотека издательства «Лань» – ресурс, включающий в себя как электронные версии книг издательства «Лань», так и коллекции полнотекстовых файлов других российских издательств. После регистрации с компьютера университета – доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

3. «Университетская библиотека ONLINE» <http://www.biblioclub.ru>.

Электронно-библиотечная система, обеспечивающая доступ к книгам, конспектам лекций, энциклопедиям и словарям, учебникам по различным областям научных знаний, материалам по экспресс-подготовке к экзаменам. После регистрации с компьютера университета – доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

4. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU. <http://elibrary.ru>.

Российский информационный портал в области науки, медицины, технологии и образования. На платформе аккумулируются полные тексты и рефераты научных статей и публикаций. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет. Свободная регистрация.

5. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». <http://window.edu.ru>.

Информационная система предоставляет свободный доступ к каталогу образовательных Интернет-ресурсов и полнотекстовой электронной учебно-методической библиотеке для общего и профессионального образования. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

6. ЭБС «Юрайт» <http://www.biblio-online.ru>.

Электронно-библиотечная система издательства «Юрайт». Учебники и учебные пособия от ведущих научных школ. Тематика: «Бизнес. Экономика», «Гуманитарные и общественные науки», «Естественные науки», «Информатика», «Прикладные науки. Техника», «Языкознание. Иностранные языки». Доступ - после регистрации с компьютера университета с любого компьютера, подключенного к Internet.

7. Поисковая система [Google](https://www.google.ru/). Режим доступа: <https://www.google.ru/>
8. Поисковая система [Mail.ru](https://mail.ru/). Режим доступа: <https://mail.ru/>
9. Поисковая система [Рамблер](https://www.rambler.ru/). Режим доступа: <https://www.rambler.ru/>
10. Поисковая система [Яндекс](https://www.yandex.ru/). Режим доступа: <https://www.yandex.ru/>

е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:

К информационным технологиям, используемым при осуществлении образовательного процесса по практике, относятся:

- персональные компьютеры, посредством которых осуществляется доступ к информационным ресурсам и оформляются результаты самостоятельной работы;
  - проекторы и экраны для демонстрации слайдов мультимедийных лекций;
  - активное использование средств коммуникаций (электронная почта, тематические сообщества в социальных сетях и т.п.).
- программное обеспечение

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы
1	2	3	4
1	Все разделы практики	Право на использование Microsoft Desktop Education All Lng Lic/SA Pack OLVE1Y Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов, Контракт №0024 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 11.12.2018 г.	вспомогательная
		Право на использование программного продукта ESET NOD32 Antivirus Business Edition renewal for 2041 user (продление 2041 лицензий на срок 12 месяцев). Лицензиат – ООО «Компьютерный супермаркет», г. Саратов. Контракт № 0025 на приобретение прав на использование средств антивирусной защиты от 11.12.2018 г.	вспомогательная

*Рассмотрено и утверждено на заседании кафедры «Технологии продуктов питания»  
«30» августа 2023 года (протокол № 2).*

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии и  
инженерии имени Н.И. Вавилова**

**Факультет ветеринарной медицины, пищевых и биотехнологий**

**Кафедра «Технологии продуктов питания»**

## **ОТЧЕТ**

### **УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА**

**ОЗНАКОМИТЕЛЬНАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПОЛУЧЕНИЕ  
ПЕРВИЧНЫХ НАВЫКОВ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ РАБОТЫ**

Выполнил:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

(группа, курс, форма обучения, Ф.И.О.)

Руководитель: \_\_\_\_\_

(Ф.И.О., степень, звание, должность, подпись)

Оценка \_\_\_\_\_

Дата \_\_\_\_\_

Саратов 20 \_\_\_\_\_



## РАБОЧИЙ ГРАФИК (ПЛАН) ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

<b>Раздел программы практики.</b> Краткое содержание раздела программы практики	Продолжительность освоения раздела практики, количество часов <i>(в соответствии с программой                      практики)</i>
<b>Подготовительный.</b> Участие в общем организационном собрании (знакомство с целями, задачами и программой практики; инструктаж по технике безопасности и пожарной безопасности; ознакомление с правилами оформления отчета); консультация с руководителем; составление графика прохождения практики; получение задания на практику; инструктаж по технике безопасности и пожарной безопасности на месте прохождения практики.	6 часов
<b>Практический.</b> Изучение видов сельскохозяйственной продукции, сроков, способов и темпов уборки урожая сельскохозяйственных культур, современных технологии производства продукции растениеводства и животноводства, организации работы складских помещений перерабатывающих предприятий АПК. Знакомство с ассортиментом хранимого сырья. Изучение требований к условиям и срокам хранения продукции, изучение ГОСТ. Изучение вопросов безопасности жизнедеятельности и охраны окружающей среды.	210 часов
<b>Аналитический.</b> Сбор, обработка и анализ полученных данных. Подготовка отчета о прохождении практики.	54 часа
<b>Заключительный.</b> Систематизация фактического материала, подготовка и защита отчета.	54 часа

### Руководитель практики от университета:

Должность	Фамилия И.О.	Подпись

М.П.

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии и  
инженерии имени Н.И. Вавилова»**

**Факультет ветеринарной медицины, пищевых и биотехнологий**

**Кафедра «Технологии продуктов питания»**

**ОТЧЕТНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ  
О ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ**

Вид практики	<i>Учебная</i>
Наименование практики	<i>Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)</i>
Сроки прохождения практики	
Направление подготовки / специальность	<i>35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</i>
Курс, группа	<i>1курс, группа Б-ТП-101</i>
Ф.И.О. студента (полностью)	

<b>Сдал(а)</b>	<b>Принял</b>
	<b>Руководитель практики от университета</b>
_____ / ФИО / <i>подпись</i>	_____ /ФИО/ <i>подпись</i>
<i>Дата</i>	<i>Дата</i>



## ОТЗЫВ-ХАРАКТЕРИСТИКА

на обучающегося об уровне освоения компетенций

в период прохождения практики

Вид практики	<i>учебная</i>
Наименование практики	<i>Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)</i>
Сроки прохождения практики	
Место прохождения практики	<i>Кафедра «Технологии продуктов питания»</i>
Ф.И.О. обучающегося (полностью)	
Направление подготовки / специальность	<i>35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</i>
Курс, группа	1 курс, Б-ТП 101

За время прохождения учебной практики (*Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)*) обучающийся освоил все необходимые компетенции, предусмотренные основной профессиональной образовательной программой:

<b>Компетенция. Уровень сформированности компетенции</b>	<b>Подпись (выбрать нужное)</b>
<b>Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач (УК-1)</b>	
<b><i>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</i></b> Обучающийся не знает, как осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, не умеет применять системный подход для решения поставленных задач, при ответе на вопросы допускает существенные ошибки и неточности.	
<b><i>Пороговый уровень (удовлетворительно)</i></b> Обучающийся знает, как осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, но показывает не системное умение пользоваться теоретическим материалом на практике, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении материала.	
<b><i>Продвинутый уровень (хорошо)</i></b> Обучающийся знает, как осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, умеет применять системный подход для решения поставленных задач,	

<p align="center"><b>Компетенция.</b> <b>Уровень сформированности компетенции</b></p>	<p align="center"><b>Подпись</b> <i>(выбрать нужное)</i></p>
<p>при ответе на вопросы допускает несущественные неточности.</p>	
<p><b>Высокий уровень (отлично)</b> Обучающийся знает, как осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, умеет применять системный подход для решения поставленных задач, не затрудняется с ответом при постановке производственной задачи.</p>	
<p align="center"><b>Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов (УК-8)</b></p>	
<p><b>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</b> Обучающийся не способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций, при ответе на вопросы допускает существенные ошибки и неточности.</p>	
<p><b>Пороговый уровень (удовлетворительно)</b> Обучающийся способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении материала.</p>	
<p><b>Продвинутый уровень (хорошо)</b> Обучающийся способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций, в целом успешное умение пользоваться теоретическим материалом на практике, при ответе на вопросы допускает несущественные неточности.</p>	
<p><b>Высокий уровень (отлично)</b> Обучающийся способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций, при ответе на вопросы не допускает неточности.</p>	
<p align="center"><b>«Способен реализовывать технологии производства продукции растениеводства» (ПК-3)</b></p>	
<p><b>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</b> Обучающийся не способен реализовывать технологии производства продукции растениеводства, не знает значительной части теоретического материала, плохо ориентируется в основных понятиях и определениях, не умеет пользоваться теоретическим материалом на практике, при ответе на вопросы допускает существенные ошибки и неточности.</p>	
<p><b>Пороговый уровень (удовлетворительно)</b> Обучающийся способен реализовывать технологии производства продукции растениеводства, демонстрирует знания только базового теоретического материала, в целом успешное, но не системное умение пользоваться теоретическим материалом на практике, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении материала.</p>	
<p><b>Продвинутый уровень (хорошо)</b> Обучающийся способен реализовывать технологии производства продукции растениеводства, демонстрирует знание базового теоретического и практического материала, в целом успешное умение пользоваться теоретическим материалом на практике, при ответе на вопросы допускает несущественные неточности.</p>	
<p><b>Высокий уровень (отлично)</b> Обучающийся способен реализовывать технологии производства продукции растениеводства, демонстрирует глубокие знания материала, практики применения теоретического материала в реальных производственных условиях, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, не затрудняется с ответом при постановке производственной задачи.</p>	
<p align="center"><b>«Способен реализовывать технологии производства продукции животноводства»</b></p>	

<p align="center"><b>Компетенция.</b> <b>Уровень сформированности компетенции</b></p>	<p align="center"><b>Подпись</b> <i>(выбрать нужное)</i></p>
<b>(ПК-4)</b>	
<p><b><i>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</i></b> Обучающийся не способен реализовывать технологии производства продукции животноводства, не знает значительной части теоретического материала, плохо ориентируется в основных понятиях и определениях, не умеет пользоваться теоретическим материалом на практике, при ответе на вопросы допускает существенные ошибки и неточности.</p>	
<p><b><i>Пороговый уровень (удовлетворительно)</i></b> Обучающийся способен реализовывать технологии производства продукции животноводства, демонстрирует знания только базового теоретического материала, в целом успешное, но не системное умение пользоваться теоретическим материалом на практике, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении материала.</p>	
<p><b><i>Продвинутый уровень (хорошо)</i></b> Обучающийся способен реализовывать технологии производства продукции животноводства, демонстрирует знание базового теоретического и практического материала, в целом успешное умение пользоваться теоретическим материалом на практике, при ответе на вопросы допускает несущественные неточности.</p>	
<p><b><i>Высокий уровень (отлично)</i></b> Обучающийся способен реализовывать технологии производства продукции животноводства, демонстрирует глубокие знания материала, практики применения теоретического материала в реальных производственных условиях, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, не затрудняется с ответом при постановке производственной задачи.</p>	
<b>«Способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции» (ПК-5)</b>	
<p><b><i>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</i></b> Обучающийся не способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции, плохо ориентируется в основных понятиях и определениях, не умеет пользоваться теоретическим материалом на практике, при ответе на вопросы допускает существенные ошибки и неточности.</p>	
<p><b><i>Пороговый уровень (удовлетворительно)</i></b> Обучающийся способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции, в целом успешное, но не системное умение пользоваться теоретическим материалом на практике, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении материала.</p>	
<p><b><i>Продвинутый уровень (хорошо)</i></b> Обучающийся способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции, в целом успешное умение пользоваться теоретическим материалом на практике, при ответе на вопросы допускает несущественные неточности.</p>	
<p><b><i>Высокий уровень (отлично)</i></b> Обучающийся способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции, демонстрирует глубокие знания материала, практики применения теоретического материала в реальных производственных условиях, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, не затрудняется с ответом при постановке производственной задачи.</p>	
<b>«Способен реализовывать технологии производства плодоовощной продукции» (ПК-6)</b>	
<p><b><i>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</i></b> Обучающийся не способен реализовывать технологии производства плодоовощной продукции, плохо ориентируется в основных понятиях и определениях, не умеет пользоваться теоретическим материалом на практике, при ответе на вопросы допускает существенные ошибки и неточности.</p>	
<p><b><i>Пороговый уровень (удовлетворительно)</i></b> Обучающийся способен реализовывать технологии производства</p>	

<p align="center"><b>Компетенция.</b> <b>Уровень сформированности компетенции</b></p>	<p align="center"><b>Подпись</b> <i>(выбрать нужное)</i></p>
<p>плодоовощной продукции, в целом успешное, но не системное умение пользоваться теоретическим материалом на практике, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении материала.</p>	
<p><b><i>Продвинутый уровень (хорошо)</i></b> Обучающийся способен реализовывать технологии производства плодоовощной продукции, в целом успешное умение пользоваться теоретическим материалом на практике, при ответе на вопросы допускает несущественные неточности.</p>	
<p><b><i>Высокий уровень (отлично)</i></b> Обучающийся способен реализовывать технологии производства плодоовощной продукции, демонстрирует глубокие знания материала, практики применения теоретического материала в реальных производственных условиях, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, не затрудняется с ответом при постановке производственной задачи.</p>	
<p align="center"><b>«Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности производства продукции растениеводства» (ПК- 12)</b></p>	
<p><b><i>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</i></b> Обучающийся не способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности производства продукции растениеводства, не знает значительной части теоретического материала, плохо ориентируется в основных понятиях и определениях, не умеет пользоваться теоретическим материалом на практике, при ответе на вопросы допускает существенные ошибки и неточности.</p>	
<p><b><i>Пороговый уровень (удовлетворительно)</i></b> Обучающийся способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности производства продукции растениеводства, демонстрирует знания только базового теоретического материала, в целом успешное, но не системное умение пользоваться теоретическим материалом на практике, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении материала.</p>	
<p><b><i>Продвинутый уровень (хорошо)</i></b> Обучающийся способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности производства продукции растениеводства, демонстрирует знание базового теоретического и практического материала, в целом успешное умение пользоваться теоретическим материалом на практике, при ответе на вопросы допускает несущественные неточности.</p>	
<p><b><i>Высокий уровень (отлично)</i></b> Обучающийся способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности производства продукции растениеводства, демонстрирует глубокие знания материала, практики применения теоретического материала в реальных производственных условиях, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, не затрудняется с ответом при постановке производственной задачи.</p>	

**Общая характеристика деятельности обучающегося  
в период прохождения практики**

*Дается оценка практической подготовки, оценка потенциала развития практиканта, деловых и личностных качеств обучающегося.*

В целом теоретический уровень подготовки обучающегося, уровень сформированности компетенций, а также качество выполненного им индивидуального задания заслуживает оценки:

---

(отлично/хорошо/удовлетворительно/неудовлетворительно)

**Руководитель практики от профильной организации (профильного структурного подразделения):**

Должность	Фамилия И.О.	Подпись, дата

М.П.

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
 Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
 высшего образования  
 «Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии и  
 инженерии имени Н. И. Вавилова»

Аттестационный лист № \_\_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**по основной профессиональной образовательной программе высшего  
 образования «Технологии перерабатывающих производств в АПК»  
 направления подготовки / специальности 35.03.07 Технология  
 производства и переработки сельскохозяйственной продукции**

Вид практики: учебная

Наименование практики: Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)

Способ проведения практики: \_\_\_\_\_  
указывается в соответствии с рабочей программой практики

Форма проведения практики: \_\_\_\_\_  
указывается в соответствии с рабочей программой практики

Руководитель практики от университета \_\_\_\_\_  
должность, И.О. Фамилия

Заслушаны результаты прохождения практики обучающегося \_\_\_\_\_

(Фамилия, Имя, Отчество, курс, группа)

На аттестацию представлены материалы: \_\_\_\_\_  
(дневник по практике, отчет по практике, отзыв-рецензия, тетрадь наблюдений и др. – в соответствии с программой практики)

Вопросы, заданные обучающемуся:

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_

Общая характеристика ответов обучающегося: \_\_\_\_\_

Решение:

1. Признать, что обучающийся освоил / не освоил / освоил не в полном объеме все компетенции, предусмотренные программой учебной практики \_\_\_\_\_  
(указывается наименование практики)

2. Выставить в экзаменационную ведомость и зачетную книжку обучающегося: зачтено / не зачтено и (или) отлично / хорошо / удовлетворительно / неудовлетворительно (указывается в соответствии с рабочей программой практики)

Особое мнение руководителя практики от университета: \_\_\_\_\_

(уровень подготовленности обучающегося к решению профессиональных задач в соответствии с видом практики, выявленные недостатки в теоретической и практической подготовке обучающегося)

Руководитель практики от университета:

\_\_\_\_\_  
(подпись) / (ФИО)

**ЛИСТ ФИКСАЦИИ  
ТЕКУЩЕЙ УСПЕВАЕМОСТИ ПО ПРАКТИКЕ**  
*Наименование практики в соответствии с учебным планом*

<b>Ф.И.О. обучающегося (полностью)</b>	
<b>Направление подготовки (специальность)</b>	
<b>Курс, группа</b>	
<b>Сроки прохождения практики</b>	
<b>Место прохождения практики</b>	

**Результаты освоения практики**

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование раздела</b>	<b>Сроки освоения</b>	<b>Отметка о выполнении (выполнено, выполнено частично, не выполнено)</b>
1.	<b>Подготовительный.</b> Участие в общем организационном собрании (знакомство с целями, задачами и программой практики; инструктаж по технике безопасности и пожарной безопасности; ознакомление с правилами оформления отчета); консультация с руководителем; составление графика прохождения практики; получение задания на практику; инструктаж по технике безопасности и пожарной безопасности на месте прохождения практики.		
2	<b>Практический.</b> Изучение видов сельскохозяйственной продукции, сроков, способов и темпов уборки урожая сельскохозяйственных культур, современных технологии производства продукции растениеводства и животноводства, организации работы складских помещений перерабатывающих предприятий АПК. Знакомство с ассортиментом хранимого сырья. Изучение требований к условиям и срокам хранения продукции, изучение ГОСТ. Изучение вопросов безопасности жизнедеятельности и охраны окружающей среды.		
3	<b>Аналитический.</b> Сбор, обработка и анализ полученных данных. Подготовка отчета о прохождении практики.		
4	<b>Заключительный.</b> Систематизация фактического материала, подготовка и защита отчета.		

**Руководитель практики от профильной организации**

<b>Должность</b>	<b>Фамилия И.О.</b>	<b>Подпись</b>