

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович  
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет  
Дата подписания: 20.03.2026 16:44:13  
Уникальный идентификатор документа:  
528682d78e671e566a00701e1ba2172f35a12

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ



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

## Методические рекомендации обучающемуся

ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ: НИР

Направление подготовки	19.04.02 Продукты питания из растительного сырья
Направленность (профиль)	Технологии масложировой продукции
Квалификация выпускника	магистр
Нормативный срок обучения	2 года
Форма обучения	очная
Форма реализации	сетевая
Выпускающая кафедра	Технологии продуктов питания

Разработчики: профессор Садыгова М.К.  
доцент Белова М.В.

Саратов 2025

**Методические указания** для проведения производственной практики «Производственная практика: научно-исследовательская работа» по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» / Сост. М.К. Садыгова, М.В. Белова. - Саратов: ФГБОУ ВО Вавиловский университет. 2025. - 51 с.

В методических указаниях рассмотрены основные вопросы организации и проведения производственной практики «Производственная практика: научно-исследовательская работа», а также особенности выполнения и оформления отчетной документации.

ФГБОУ ВО Вавиловский университет, 2025

## Содержание

Введение.....	4
1. Общие положения.....	5
2. Организация производственной практики.....	6
3. Этапы проведения производственной практики .....	8
4. Структура и содержание отчетной документации по практике .....	8
5. Аттестация по производственной практике .....	13
6. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики.....	15
7. Методические указания по организации и проведению практики.....	20
8. Права и обязанности руководителя практики от университета .....	22
9. Права и обязанности руководителя практики от организации .....	22
Приложения .....	25

## Введение

Методические указания предназначены для использования обучающимися, проходящими практику, руководителями практики, руководителями отчетов о практике. Производственная практика как часть основной образовательной программы является важным этапом обучения и проводится на промежуточном этапе освоения обучающимся программы теоретического и практического обучения.

Производственная практика (Производственная практика: научно-исследовательская работа) является обязательной частью основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Целью производственной практики (научно-исследовательская работа) является формирование и развитие профессиональных знаний, умений и навыков научно-исследовательской работы в сфере профиля направления профессиональной деятельности, совершенствование умений и навыков использования нормативной, технической, технологической документации для поиска и разработки новых видов пищевой продукции, технологий производства, методов контроля безопасности и качества продукции на предприятиях масложировой отрасли.

Производственная практика (Производственная практика: научно-исследовательская работа), как вид работы, призвана реализовать практическое раскрытие (применение, использование) теоретических знаний в конкретных условиях профессиональной деятельности. Ее реализация направлена на приобретение обучающимися профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности в научно-исследовательской работе по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья.

## 1. Общие положения

Целью практики «Производственная практика: научно-исследовательская работа» формирование у обучающихся практических навыков формирования у обучающихся практических навыков выполнения научно-исследовательских работ с применением современного оборудования и технологий в сфере масложировой индустрии.

Задачами производственной практики: научно-исследовательской работы (НИР) являются:

- расширение научно-технического кругозора обучающегося за счёт участия в информационно-аналитическом процессе и самостоятельного изучения научной литературы и патентов, отражающих последние достижения в области исследования;
- проведение научных исследований, выполнение технических разработок, оформление их результатов,
- разработки и проектирования конкурентоспособных высокотехнологичных производств продуктов питания;
- разработки планов, программ и подготовки заявок на изобретения и оформления документов, методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции индустрии питания в целях создания системы менеджмента качества;
- разработки методов идентификации и экспресс-методов контроля пищевого сырья и продукции питания и выявления фальсификации;
- разработки планов, программ и методик проведения и внедрения результатов научных исследований в производство продукции масложировой индустрии.

Форма практики - дискретная, рассредоточенная.

Способ проведения практики - стационарная, выездная.

Место и время проведения практики. Место и время проведения практики. Производственной практика «Производственная практика: научно -

исследовательская работа» проводится в лабораториях кафедры «Технологии продуктов питания», структурных подразделениях ФГБОУ ВО Вавиловский университет, а также профильные организации и предприятия, с которыми заключены двусторонние договоры на проведение практики обучающихся.

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

1. ООО «Здоровое питание», г. Саратов;
2. Лаборатория качества зерна ФГБНУ «ФАНЦ Юго-Востока», г. Саратов;

Практика проводится также в следующих структурных подразделениях ФГБОУ ВО Вавиловский университет:

Учебно-научно-испытательная лаборатория по определению качества пищевой и сельскохозяйственной продукции ФГБОУ ВО Вавиловский университет. (г. Саратов);

Время проведения производственной практики «Производственная практика:

научно-исследовательская работа» - 4 семестр (18 зет/12 недель) на очной форме обучения.

## 2. Организация производственной практики

Практика проводится в лабораториях кафедры «Технологии продуктов питания», структурных подразделений ФГБОУ ВО Вавиловский университет, а также профильных предприятий г. Саратова и Саратовской области.

Обучающийся в период прохождения практики:

- выполняют индивидуальные задания, предусмотренные программами 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 предприятия и списочный состав направляемых на практику обучающихся.

Основанием для издания распорядительного акта служат служебная записка заведующего кафедрой «Технологии продуктов питания».

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 назначается руководитель (руководители) практикой из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу кафедры «Технологии продуктов питания» и 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 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;

- разрабатывает индивидуальные задания для обучающихся, выполняемые в период практики;

- участвует в распределении обучающихся по рабочим местам и видам работ

организации;

- 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, а также при сборе материалов к выпускной квалификационной работе в ходе преддипломной практики;

- оценивает результаты прохождения практики обучающимися;

- проводит первичный инструктаж по технике безопасности перед началом практики;

- в конце практики проверяет дневник по практике, отчет по практике и отзыв-характеристику на обучающегося об уровне освоения компетенций.

Руководитель практики от профильной организации:

- 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 дневник по практике, отчет по практике и составляет отзыв-характеристику на обучающегося об уровне освоения компетенций.

В результате прохождения научно-исследовательской работы обучающийся должен приобрести следующие:

- **умения:** анализировать современные тенденции развития масложировой отрасли, обосновывать выбранное научное направление; подбирать средства и методы для решения поставленных задач в научном исследовании, пользоваться методиками проведения научных исследований; делать обоснованные заключения по результатам проводимых исследований, в том числе, в виде научных докладов и публикаций; адекватно подбирать средства и методы для решения поставленных задач в условиях производства продуктов питания, пользоваться методиками исследований; вести научные дискуссии, не нарушая законов этики, логики и правил аргументирования; самостоятельно планировать научные исследования по выбранной тематике.

- **практические навыки:** проведения патентного и информационного поиска по заданной тематике и на этой основе - определения перспектив, формулирования направления и этапов, планирования результатов выполнения научных исследований способами обработки получаемых эмпирических данных и их интерпретаций, анализа и синтеза прорабатываемого научного материала.

### 3. Этапы проведения производственной практики: научно исследовательской работы

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Содержание работ
1	Подготовительный	Участие в общем организационном собрании (знакомство с целями, задачами и программой практики; первичный инструктаж по охране труда и пожарной безопасности; ознакомление с правилами оформления и ведения дневника практики; ознакомление с правилами составления и оформления отчета по практике); составление совместного рабочего графика (плана) прохождения практики, получение индивидуального задания на практику. Вводное практическое занятие
2	Основной	Работа с научной литературой и технической документацией. Подбор и анализ научной, учебной и методической литературы по проблеме исследования и истории вопроса; выполнение работ согласно индивидуального плана. Проведение физико-химических, микробиологических и биохимических исследований сырья, полуфабрикатов и готового продукта Сбор, обработка и анализ полученных данных
3	Заключительный	Оформление отчетных документов. Подведение итогов практики (в том числе промежуточная аттестация). Аттестация по практике

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

Итоговой формой аттестации прохождения производственной практики: научно исследовательской работы является зачет, формой отчетности - отчет по практике, дневник по практике, отзыв - характеристика, собеседование.

По окончании практики обучающийся составляет письменный отчет (индивидуальное задание и совместный план прохождения практики прикладываются к отчету и обязательно заверяются подписью руководителя практики от университета и профильной организации и печатью факультета и организации) и сдает его руководителю практики от университета одновременно с дневником и отзывом-характеристикой, подписанным непосредственным руководителем практики. На титульном листе отчета должна стоять печать профильной организации и факультета. 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 (Приложение 2);
2. Дневник по практике (Приложение 3);
3. Индивидуальное задание, заверенное подписью руководителя практики от университета и подписью согласия руководителя от профильной организации (при

наличии) и печатью факультета/организации (Приложение 4);

4. Рабочий совместный план прохождения практики, заверенный подписью руководителя практики от университета и подписью согласия руководителя от профильной организации (при наличии) и печатью факультета/организации (Приложение 5);

5. Отзыв-характеристику от руководителя практики от университета/организации (Приложение 6).

6. Аттестационный лист (Приложение 7);

7. Копию договора о проведении практики на базе профильной организации и копию справки о закреплении руководителя (Приложение 8,9).

Дневник практики ведется обучающимся ежедневно, в котором отражается содержание работы по дням (каткое содержание работы).

Оформленный дневник, отдается руководителю практики от профильного предприятия на проверку. Совместно с руководителями практики от предприятия и университета в первый день производится составление и заполнение листа направления на практику, совместного графика проведения практики и рабочего графика проведения практики. Затем обучающемуся выдается индивидуальное задание на практику, которое он заносит в лист индивидуального задания.

Заполненные листы совместного рабочего графика проведения практики, рабочего графика проведения практики и лист индивидуального задания подписывает руководитель практики от университета. Затем заполненные листы подписывает представитель от предприятия и ставится печать предприятия.

Дневник ведется очень подробно, ежедневно записывая в него необходимые данные, материалы наблюдений, схемы, таблицы, графики и пр. Так же в дневник вносится информация о выполненном индивидуальном задании. Дневник систематически проверяется руководителем практики от предприятия (структурного подразделения университета), о чем делаются соответствующие отметки. По окончании практики обучающийся на проверку руководителю практики от предприятия в последний день практики предоставляет надлежаще оформленный дневник.

Отчет по практике состоит из следующих частей:

- титульный лист;
- введение;
- информация по выполнению индивидуального задания обучающегося;
- заключение;
- список используемых источников литературы.

Отчет оформляется на компьютере, затем распечатывается и отдается руководителю практики от профильного предприятия на проверку. Отчет должен быть напечатан на бумаге стандартного формата А4 (210x297 мм) с одной стороны листа. Выполняется отчет грамотным, четким техническим русским языком в любом доступном обучающемуся текстовом процессоре в формате .doc или .docx.

Требования к оформлению отчета по практике. Отчет по производственной

практике: научно исследовательской работы оформляется на листах формата А4 с полями сверху и снизу - 20 мм, справа - 1,5 мм и слева - 30 мм. В нижней части листа по центру ставиться нумерация начинается с титульного листа, однако на титульном листе номер не ставиться. Текст материалов отчета набирается шрифтом Times New Roman размером 14 пт (оформление таблиц допускается шрифтом размером 12 пт), абзацный отступ 1,25 см, межстрочный интервал - одинарный.

Объем отчета составляет не менее 20 листов.

Разделы, подразделы, пункты и подпункты нумеруются арабскими цифрами в пределах всего отчета. 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.

Таблицы располагаются 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 отчета 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 1.1 -Характеристика материально-технического снабжения предприятия

№ п/п	Наименование предметов материально-технического назначения	Поставщики	Срок поставки
1	2	3	4

Иллюстрации должны располагаться 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 (подрисуночный текст). Слово «Рисунок» и его наименование помещают после пояснительных данных с выравниванием по центру страницы.

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.

*Пример*

Описание книги одного автора	Вывовтов, А.А. Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания: учебное пособие / А.А. Вывовтов. - СПб.: ГИОРД, 2010. - 232 с.
Описание книги двух авторов	Парубочая, Т.И. Русский язык: сб. тестов [Текст] / Т.И. Парубочая, Р.П. Фунтова. - 2-е изд. - Челябинск: Изд-во ЮУрГУ, 2003. - 268 с.
Описание книги трех авторов	Андронов, В.Н. Жидкие металлы и шлаки: справочник [Текст] / В.Н. Андронов, Б.В. Чекин, С.В. Нестеренко. - М.: Metallurgia, 1977. - 128 с.
Описание книги четырех авторов	Организация питания детей и подростков: Учебное пособие. - / М.Н. Куткина, Е.Н. Линич, Н.В. Барсукова, А.А. Смоленцева. - СПб.: Издательство «Лань», 2017. - 320 с.
Описание книги пяти и более авторов	Физические методы контроля сырья и продуктов в мясной промышленности: Лабораторный практикум / Л.В. Антипова, Н.Н. Безрядина, С.А. Титов и др. - СПб.: ГИОРД, 2006. - 200 с.
Описание книги под редакцией	Управление персоналом организации: Учебное пособие / Под ред. проф. П.Э. Шлендера. - Вузовский учебник: ИНФРА-М, 2011. - 398 с.
Описание методических указаний	Холодильная техника и технология: методические указания [Текст] / сост. Б.И. Попов, А.Л. Мельников. - Челябинск: Изд. ЮУрГУ, 2003. - 57 с.
Описание статьи из сборника, книги	Двинянинова, Г.С. Комплимент: Коммуникативный статус или стратегия в дискурсе [Текст] / Г.С. Двинянинова // Социальная власть языка: сб. науч. тр. - Воронеж: Изд-во ВГУ, 2001. - С. 101-106.
Описание диссертации и автореферата	Вишняков, И.В. Модели и методы оценки коммерческих банков в условиях неопределенности: автореферат дис. ... д-ра экон. наук [Текст] / И.В. Вишняков. - М.: Изд-во МГУ, 2002. - 34 с.
Описание патентных документов	Пат. 2187888 Российская Федерация, МПК7 Н 04 В 1/38, Н 04.У 13/00. Приемопередающее устройство [Текст] / В.И. Чугаева. - № 2000131736/09; заявл. 18.12.00; опубл. 20.08.02, Бюл. № 23 (II ч.). - 3 с.

По окончании практики обучающийся на проверку руководителю практики от предприятия в последний день практики предоставляет надлежаще оформленный отчет.

По окончанию практики руководитель практики от предприятия, где

проводилась практика, составляет отзыв-характеристику на обучающего с обязательной оценкой степени освоения соответствующей компетенции. Отзыв-характеристика подписывается руководителем практики от предприятия (структурного подразделения университета) и ставится печать предприятия (структурного подразделения университета), в отзыв-характеристики на против каждой компетенции в соответствующей клетке, отражающей степень освоения компетенции, ставится подпись руководителя практики от предприятия (структурного подразделения университета) и ставится печать.

По окончании практики обучающийся сдает надлежаще оформленный дневник по практике, отчет по практике и отзыв-характеристику руководителю практики от университета. Проведение аттестации по практике осуществляется в последний день практики. Для этого назначается заседание комиссии, на котором рассматриваются вопросы аттестации обучающихся по практике с проведением собеседования, и осуществляется заполнение аттестационных листов, экзаменационных ведомостей и зачетных книжек.

## **5. Аттестация по производственной практике: научно-исследовательской работы**

Проведение аттестации по практике осуществляется в последний день практики. Итоговым контролем по производственной практике «Производственная практика: научно-исследовательская работа», согласно учебному плану по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья является зачёт.

Аттестация по производственной практике «Производственная практика: научно-исследовательская работа» осуществляется аттестационной комиссией, которая состоит из руководителя практики от университета, заведующего выпускающей кафедры «Технологии продуктов питания» и преподавателя кафедры. Состав аттестационной комиссии утверждается распорядительным актом руководителя структурного подразделения, ответственного за реализацию соответствующей основной профессиональной образовательной программы.

Основанием для аттестации обучающегося по производственной (Производственная практика: научно-исследовательская работа) практике является:

- выполнение программы практики в полном объеме;
- наличие дневника по практике, заполненного согласно требованиям;
- 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;
- отсутствие или подготовка дневника практики в несоответствии с требованиями;

- невыполнение / выполнение не в полном объеме индивидуального задания практики;

- отсутствие или подготовка отчета по практике в соответствии 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 Вавиловский университет 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. Цель прохождения научно-исследовательской работы.
2. Задачи научно-исследовательской работы.
3. Функции и задачи предприятия, где проходила научно-исследовательская работа.
4. Какие работы были выполнены во время прохождения НИР?
5. Сущность выполненных работ.
6. Нормативно-правовая документация по выполненным работам?
7. Проведите сравнительный анализ материально-технического обеспечения традиционных и инновационных способов масложировой обработки
8. Технология вакуумирования пищевых продуктов: назначение, применение
9. Особенности производства быстрозамороженной продукции? Охлаждение и замораживание по технологии КЭЧ?
10. Характеристика и функциональные возможности основных видов современного технологического оборудования, применяемого в высокотехнологичных производствах продуктов питания
11. Особенности технологии Cook&Freeze
12. Микробиологические процессы, протекающие в масложировой продукции, произведенной по технологии Cook&Freeze
13. Особенности технологии CapKold
14. Микробиологические и физико-химические процессы, протекающие в кулинарной продукции, произведенной по технологии CapKold
15. Требования к упаковочным материалам в инновационных технологиях
16. Чем обусловлена концепция выбора определенной инновационной технологии в предприятиях масложировой отрасли?
17. Система контроля качества масложировой продукции, произведенной по инновационным технологиям
18. Микробиологические процессы, протекающие в масложировой продукции, произведенной по технологии High Pressure Processing-(HPP).

19. Особенности низкотемпературной обработки продуктов (НТО).
20. Упаковка в регулируемой газовой среде (РГС).
21. Понятие производственного контроля.
22. Объем и периодичность производственного контроля.
23. Программа производственного контроля.
24. Программа лабораторно-инструментальных исследований в рамках производственного контроля на предприятиях пищевой промышленности.
25. Программа лабораторно-инструментальных исследований в рамках производственного контроля на предприятиях и общественного питания.
26. Входной контроль.
27. Контроль на этапе технологических процессов.
28. Контрольные точки.
29. Составление типовой программы производственного контроля.
30. Безопасность и экологичность производства с применением принципов НАССР
31. Технологические схемы производства продуктов питания. Основные требования.
32. Технологическая схема производства продуктов на основе ЗМК POP-типа.
33. Организация контроля качества на производстве масложировых продуктов.
34. Организация производственного контроля масложировых продуктов с применением принципов НАССР
35. Технологическая схема производства маргаринов. Контрольные точки.
36. Организация контроля качества на производстве жировых продуктов.
37. Организация контроля качества на производстве масложировой продукции.

#### **6. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики**

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

1. Шкляр, М. Ф. Основы научных исследований: учебное пособие для бакалавров / М. Ф. Шкляр. - 9-е изд. - Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2022. - 208 с. - ISBN 978-5-394-04708-4. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2083277>.
2. Киселева Т. Ф., Сергеева И. Ю., Шкрабтак Н. В. Методология науки о пище: Учебное пособие для вузов/ <https://e.lanbook.com/book/333179/> М.: Изд-во «Лань», 2023 - 160 с. ISBN 978-5-507-46490-6/
3. Старжинский В.П., В. В. Цепкало Методология науки и инновационная деятельность: пособие для аспирантов, магистров <http://znanium.com/catalog/product/1000117> Минск: Новое знание; М. : Инфра -М, 2015.
4. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 1 [Электронный ресурс]: учебник / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2019. — 264 с. - Режим доступа: <https://biblio-online.ru/bcode/437177>
5. Лакиза, Н. В. Пищевая химия [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Н.

В. Лакиза, Л. К. Неудачина. — М.: Издательство Юрайт, 2019. — 185 с. — 252 с. - Режим доступа: <https://biblio-online.ru/bcode/438153>

6. Кисленко, В.Н. Пищевая микробиология: микробиологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения [Электронный ресурс]: учебник / В.Н. Кисленко, Т.И. Дячук. — М.: ИНФРА-М, 2018. — 257 с. - Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=303040>

7. Айзман, Р. И. Физиология человека: учебное пособие / Р. И. Айзман, Н. П. Абаскалова, Н. С. Шуленина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2022. — 432 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5- 16-009279-9.- Текст:электронный.-URL: [tps://znaniium.com/catalog/product/1844262](https://znaniium.com/catalog/product/1844262)

## **б) дополнительная литература**

1. Рубина, Е.А. Микробиология, физиология питания, санитария [Электронный ресурс]: учебник / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019. — 240 с. - Режим доступа : 26 <https://new.znaniium.com/read?id=330035>

2. Феоктистова, Т.Г. Производственная санитария и гигиена труда [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Т.Г. Феоктистова., О.Г. Феоктистова, Т.В. Наумова. - М.:НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 382 с. - Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=335024>

3. Ким, И. Н. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания. Морепродукты. В 2 ч. Часть 1 [Электронный ресурс]: учеб. пособие / И. Н. Ким, А. А. Кушнирук, В. В. Кращенко; под общ. ред. И. Н. Кима. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2019. — 229 с. - Режим доступа : <https://biblio-online.ru/bcode/437392>

4. Ким, И. Н. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания. Морепродукты. В 2 ч. Часть 2 [Электронный ресурс]: учеб. пособие / И. Н. Ким, В. В. Кращенко, А. А. Кушнирук. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 208 с. - Режим доступа : <https://biblio-online.ru/bcode/437657>

5. Будасова, С. А. Технологии использования холода. Физико-технические основы холодильной обработки пищевых продуктов : учебное пособие / С. А. Будасова. - Новосибирск : Изд-во НГТУ, 2019. - 76 с. - ISBN 978-5-7782-4086-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znaniium.com/catalog/product/1870474>

6. Пищевая химия. Добавки [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Л. В. Донченко, Н. В. Сокол, Е. В. Щербакова, Е. А. Красноселова; отв. ред. Л. В. Донченко. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2019. — 223 с. - Режим доступа : <https://biblio-online.ru/bcode/444268>

в) ресурсы информационно-коммуникационной сети «Интернет»

Для освоения дисциплины рекомендуются следующие сайты информационно-коммуникационные сети «Интернет»:

- официальный сайт университета: <https://www.vavilovsar.ru/> /
- сайт технической документации: <http://www.tdocs.su/> ;
- сайт ГОСТов: <http://standartgost.ru/> ;
- сайт нормативной документации Техэксперт: <http://www.cntd.ru/> .

г) периодические издания

Масличные культуры <https://journal-oil-crops.ru/> ;

Вестник всероссийского научно-исследовательского института жиров  
<http://www.vniifats.ru>

Масла и жиры <http://www.oilbranch.com/> ;

Аграрный научный журнал <http://agrojr.ru/index.php/asj> ;

Пищевая технология <https://ivpt.kubstu.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 <https://www.vavilovsar.ru/biblioteka> Базы данных содержат сведения о всех видах литературы, поступающей в фонд библиотеки. Более 1400 полнотекстовых документов (учебники, учебные пособия и т.п.) (доступ: с любого компьютера, подключенного к сети Internet).

2. Электронная библиотечная система «Лань» <https://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 (доступ: после регистрации с компьютера университета с любого компьютера, подключенного к сети Internet).

3. ЭБС IPR SMART <http://iprbookshop.ru> ЭБС обеспечивает возможность работы с постоянно пополняемой базой лицензионных изданий (более 40000) по широкому спектру дисциплин - учебные, научные издания и периодика, представленные более 600 федеральными, региональными и вузовскими издательствами, научно-исследовательскими институтами и ведущими авторскими коллективами (доступ: после регистрации с компьютера университета с любого компьютера, подключенного к сети Internet).

4. ЭБС Znanium <https://znanium.ru> Фонд ЭБС Znanium постоянно пополняется электронными версиями изданий, публикуемых Научно-издательским центром ИНФРА-М, коллекциями книг и журналов других российских издательств, а также произведениями отдельных авторов (доступ: с любого компьютера, подключенного к сети Internet; свободная регистрация).

5. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU <http://elibrary.ru> 11 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 Internet; свободная регистрация). 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.

**е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:**

К информационным технологиям, используемым при осуществлении образовательного процесса по производственной практике: научно исследовательская работы, 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 (расчетная, обучающая, контролирующая)
1	Все разделы практики	Продление лицензии на исключительное право на использование программного обеспечения Kaspersky Endpoint Security Kaspersky Endpoint Security (антивирусное программное обеспечение). Лицензиат – ООО «Солярис Технолджис», г. Саратов. Сублицензионный договор № 6-887/2024/КСП-170 от 06.12.2024 г. Срок действия договора: 01.01.2025 – 31.12.2025 г.	Вспомогательная

**7. Методические указания по организации и проведению практики**

Содержание практики определяется кафедрой с учетом интересов и возможностей организаций и подразделений, к формированию и развитию компетенций, закрепленных в учебном плане.

## *Подготовительный этап*

Подготовительный этап включает следующие мероприятия:

1. Проведение общего собрания обучающихся. Собрание проводится с целью ознакомления обучающихся с:

- требованиями по охране труда и пожарной безопасности;
- целями и задачами практики;
- этапами ее проведения;
- требованиями, которые предъявляются к местам практики и обучающимся;
- методикой оформления соответствующей документации.

2. Определение и закрепление за обучающимися баз(ы) практики.

Распределение обучающихся по конкретным базам практики производится с учетом имеющихся возможностей и требований конкретных баз практики к уровню подготовки обучающихся. С учетом распределения обучающихся по базам практики производится закрепление руководителей от кафедры.

Приказ о проведении производственной практики: \_\_\_\_\_ научно исследовательской работы с распределением обучающихся по базам практики и закреплением руководителей от кафедры утверждается за месяц до ее начала. На его основании обучающемуся выдаются индивидуальные направления на практику. Все обучающиеся перед началом практики должны получить на кафедре направление на практику, получить указания для оформления дневника практики, внести задания по всем разделам практики в дневник, получить информацию об оформлении отчета по практике, пройти инструктаж о порядке прохождения практики и по охране труда и пожарной безопасности.

## *Основной этап*

Оперативное руководство практикой осуществляют руководители от кафедры и базы практики (предприятия/организации).

В этот период обучающиеся выполняют свои обязанности, определенные рабочей программой и методическими указаниями, и соответствующими инструкциями базы практики. По прибытии в организацию перед началом работы, обучающиеся проходят инструктаж по охране труда, пожарной безопасности, знакомятся с правилами внутреннего трудового распорядка, выполнение которых обучающиеся подтверждают росписью в соответствующем журнале. С первых же дней обучающиеся должны быть включены в общий ритм проведения практики, что предусмотрено в графике прохождения практики. Работа практикантов должна контролироваться руководителями практики от организации и университета в соответствии с установленной системой в данной организации.

## *Заключительный этап*

В течение этого периода после прибытия с практики обучающийся обязан сдать на кафедру оформленный в соответствии с требованиями дневник по

практике, отчет по практике, отзыв-характеристику, пройти собеседование, получить зачет.

Дневник проверяется руководителем практики от кафедры «Технологии продуктов питания», после чего обучающийся проходит процедуру аттестации по результатам практики в форме зачета по практике в виде собеседования. Проведение зачета предполагает определение руководителем практики уровня овладения обучающимся практическими навыками работы и степени применения на практике полученных в период обучения в ВУЗе теоретических знаний. После зачета руководитель выставляет общую оценку, в которой отражается как качество представленного дневника и отчета, так и уровень подготовки обучающегося к практической деятельности.

Сданный на кафедру дневник, отчет, отзыв-характеристика и результат аттестации (зачета), зафиксированный в ведомости и зачетной книжке обучающегося, служат свидетельством успешного окончания практики.

Обучающиеся, не прошедшие практику по неуважительной причине, признаются имеющими академическую задолженность и могут быть отчислены из ВУЗа.

При наличии уважительной причины, проблема с возникшей задолженностью обучающегося рассматривается руководством института.

## **8. Права и обязанности руководителя практики от университета**

Руководитель практики от университета:

- обеспечивает проведение всех организационных мероприятий перед выездом обучающихся на практику (инструктаж о порядке прохождения практики, по технике безопасности и т.д.);

- обеспечивает высокое качество прохождения практики обучающимися и строгое соответствие ее учебным планам и программам;

- осуществляет контроль за обеспечением базой практики нормальных условий труда и быта обучающихся, контролирует проведение с обучающимися обязательных инструктажей по охране труда и технике безопасности;

- контролирует выполнение обучающимися правил внутреннего распорядка;

- проверяет дневники и отчеты по практике обучающихся, представляет заведующему кафедрой письменный отчет о проведении практики вместе с замечаниями и предложениями по совершенствованию практической подготовки обучающихся;

- принимает участие в работе комиссии по приему зачетов по практике;

- всю работу проводит в тесном контакте с соответствующим руководителем практики от организации, учреждения и организации.

## **9. Права и обязанности руководителя практики от организации**

Руководитель практики обучающихся на предприятии, осуществляющий

непосредственное руководство практикой:

- организует прохождение практики закрепленных за ним обучающихся в тесном контакте с руководителем практики от университета;
- организует обязательные занятия для обучающихся, а также лекции и семинары по производственно-научной деятельности, охране труда, правовым вопросам и др.;
- знакомит обучающихся с организацией работ на конкретном рабочем месте, проводимыми исследованиями и испытаниями, лабораторным оборудованием и установками, техническими средствами и их эксплуатацией, охраной труда и т.д.;
- осуществляет постоянный контроль за работой обучающихся практикантов, помогает им правильно выполнять все задания на данном рабочем месте, знакомит с передовыми методами работы и консультирует по производственным вопросам;
- инструктирует и следит за неукоснительным выполнением инструкций практикантами безопасным методам работы;
- контролирует ведение дневников и отчетов обучающихся практикантов и составляет на них отзыв-характеристику, содержащие данные о выполнении программы практики и индивидуальных заданий, об отношении обучающихся к работе, участии в общественной жизни.

*Рассмотрено и утверждено на заседании  
кафедры «Технологии продуктов питания»  
«29» августа 2025 года (протокол №1).*

Форма титульного листа отчетной документации по преддипломной практике

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

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

**Институт биотехнологии**

**Кафедра Технологии продуктов питания**

**ОТЧЕТНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ О ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ**

Вид практики	Производственная
Наименование практики	Производственная практика: научно-исследовательская работа
Сроки прохождения практики	
Направление подготовки	19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
Курс, группа	___ курс, _____ группа
Ф.И.О. обучающегося (полностью)	

<b>Сдал(а)</b>	<b>Принял</b>
	<b>Руководитель практики от университета</b>
<i>подпись</i> /Фамилия И.О./	<i>подпись</i> /Фамилия И.О./
<i>Дата</i>	<i>Дата</i>

Форма титульного отчета по преддипломной практике

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

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

**Институт биотехнологии**

**Кафедра Технологии продуктов питания**

**ОТЧЕТ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ О ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ**

Вид практики	Производственная
Наименование практики	Производственная практика: научно-исследовательская работа
Место прохождения практики	
Ф.И.О. обучающегося (полностью)	
Направление подготовки	19.04.02 Продукты питания из растительного сырья
Курс, группа	_____ курс, _____ группа

**Руководители практики:**

**от университета:**

\_\_\_\_\_  
(подпись) М.П.

**от профильной организации:**

\_\_\_\_\_  
(подпись) М.П.

**Саратов 20**

*Форма дневника по практике***МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ****Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования****«Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии и инженерии имени Н.И. Вавилова»****ДНЕВНИК ПРАКТИКИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ**

Вид практики	Производственная
Наименование практики	Производственная практика: научно-исследовательская работа
Место прохождения практики	
Ф.И.О. обучающегося (полностью)	
Направление подготовки	19.04.02 Продукты питания из растительного сырья
Курс, группа	_____ курс, _____ группа

**ПАМЯТКА**  
**руководителю практики от**  
**университета**

*Руководитель практики от университета:*

- составляет рабочий график (план) проведения практики;
  - разрабатывает индивидуальные задания, содержание и планируемые результаты практики;
  - проводит первичный противопожарный инструктаж и инструктаж по охране труда перед началом практики.
  - участвует в распределении обучающихся по рабочим местам и видам работ в организации;
  - осуществляет контроль над соблюдением сроков проведения практики и соответствием ее содержания требованиям, установленным соответствующей основной профессиональной образовательной программой;
  - оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий, а также при сборе материалов к выпускной квалификационной работе в ходе преддипломной практики;
  - оценивает результаты прохождения практики обучающимся.
- В случае, когда практика проводится непосредственно в университете (на базе выпускающей кафедры), руководитель практики от университета также:*
- 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, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего распорядка;
  - осуществляет текущий контроль успеваемости, делая отметку о ходе прохождения практики и выполнения программы практики в дневнике (выполнено / выполнено частично / не выполнено);
  - составляет отзыв-характеристику на обучающегося об уровне освоения компетенций.

**ПАМЯТКА**  
**руководителю практики от профильной организации**  
**(профильного структурного подразделения**  
**университета)**

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

- согласовывает рабочий график (план) проведения практики, а также индивидуальные задания, содержание и планируемые результаты практики;
- предоставляет рабочие места обучающимся;
- обеспечивает безопасные условия прохождения практики обучающимися, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;
- контролирует прохождение обучающимся инструктажа по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего распорядка;
- оказывает консультативную помощь обучающемуся в процессе прохождения практики и по составлению отчета;
- осуществляет текущий контроль успеваемости, делая отметку о ходе прохождения практики и выполнения программы практики в дневнике (выполнено / выполнено частично / не выполнено);
- составляет отзыв-характеристику на обучающегося об уровне освоения компетенций.

**Примечание**

(если практика проводится не на выпускающей кафедре)

В случае проведения практики в профильной организации (профильном структурном подразделении университета) руководителем практики от университета и руководителем практики от профильной организации (профильного структурного подразделения университета) составляется **совместный рабочий график (план) проведения практики**



# РАБОЧИЙ ГРАФИК (ПЛАН) ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Производственная практика: научно-исследовательская работа  
(наименование практики)

Раздел программы практики. Краткое содержание раздела	Примерная продолжительность освоение раздела практики, кол-во часов/дней
<b>Подготовительный этап</b> (Инструктаж по технике безопасности, ознакомление с работой предприятия и его структурой)	
<b>Основной этап</b>	
<b>Приобретение навыков работы с научной и периодической литературой, ведения исследований</b>	
выбор темы научного исследования; получение задания от руководителя практики; составление плана НИР по выбранной теме; формулировка цели и задач, обоснование актуальности темы; сбор, обработка и систематизация фактического материала; работа с научной литературой по теоретическим и методологическим аспектам темы, проведение расчетов, анализ собранных материалов, критический обзор существующих подходов, теорий и концепций по выбранной теме, сравнение их с полученными результатами; обсуждение с руководителем проделанной работы	
<b>Заключительный этап.</b> Обобщение и оценка результатов исследований	

**Руководитель практики от университета:**

Должность	Фамилия И.О.	Должность

М.П.





Форма отзыва-характеристики

**ОТЗЫВ - ХАРАКТЕРИСТИКА**

на обучающегося об уровне освоения компетенций в период прохождения практики

Вид практики	Производственная
Наименование практики	Производственная практика: научно-исследовательская работа
Сроки прохождения практики	
Место прохождения практики	
Ф.И.О. обучающегося (полностью)	
Направление подготовки	19.04.02 Продукты питания из растительного сырья
Курс, группа	_____ курс, ____ группа

За время прохождения практики обучающийся освоил все необходимые компетенции, предусмотренные основной профессиональной образовательной программой:

Компетенции	Подпись (выбрать нужное)
<b>Способен использовать глубокие специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, на основе моделирования физико-химических, микробиологических, биотехнологических, реологических процессов, протекающих при производстве масложировой продукции (ПК-1)</b>	
<b>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</b> Обучающийся не способен использовать глубокие специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, на основе моделирования физико-химических, микробиологических, биотехнологических, реологических процессов, протекающих при производстве масложировой продукции	
<b>Пороговый уровень (удовлетворительно)</b> Обучающийся частично способен использовать глубокие специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, на основе моделирования физико-химических, микробиологических, биотехнологических, реологических процессов, протекающих при производстве масложировой продукции	
<b>Продвинутый уровень (хорошо)</b> Обучающийся способен использовать глубокие специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, на основе моделирования физико-химических, микробиологических, биотехнологических, реологических процессов, протекающих при производстве масложировой продукции	
<b>Высокий уровень (отлично)</b> Обучающийся способен на высоком уровне использовать глубокие специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, на основе моделирования физико-химических, микробиологических, биотехнологических, реологических процессов, протекающих при производстве масложировой продукции	

<p><b>Способен самостоятельно ставить задачу, планировать и проводить исследования и анализировать их результаты для оформления научно-технической документации, научных отчетов, обзоров, докладов и статей (ПК-2)</b></p> <p><b>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</b> Обучающийся не владеет навыками самостоятельно ставить задачу, планировать и проводить исследования, анализировать их результаты для оформления научно-технической документации, научных отчетов, обзоров, докладов и статей</p>	
<p><b>Пороговый уровень (удовлетворительно)</b> Обучающийся слабо владеет навыками самостоятельно ставить задачу, планировать и проводить исследования, анализировать их результаты для оформления научно-технической документации, научных отчетов, обзоров, докладов и статей</p>	
<p><b>Продвинутый уровень (хорошо)</b> Обучающийся хорошо владеет навыками самостоятельно ставить задачу, планировать и проводить исследования, анализировать их результаты для оформления научно-технической документации, научных отчетов, обзоров, докладов и статей</p>	
<p><b>Высокий уровень (отлично)</b> Обучающийся свободно владеет навыками самостоятельно ставить задачу, планировать и проводить исследования, анализировать их результаты для оформления научно-технической документации, научных отчетов, обзоров, докладов и статей</p>	
<p><b>Способен свободно владеть фундаментальными разделами техники и технологии производства продуктов питания из растительного сырья, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в отрасли (ПК-3)</b></p>	
<p><b>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</b> Обучающийся не владеет навыками фундаментальными разделами техники и технологии производства продуктов питания из растительного сырья, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в отрасли</p>	
<p><b>Пороговый уровень (удовлетворительно)</b> Обучающийся демонстрирует бессистемность в стремлении к новым знаниям и фундаментальными разделами техники и технологии производства продуктов питания из растительного сырья, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в отрасли</p>	
<p><b>Продвинутый уровень (хорошо)</b> Обучающийся демонстрирует стремление к новым знаниям и фундаментальными разделами техники и технологии производства продуктов питания из растительного сырья, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в отрасли</p>	
<p><b>Высокий уровень (отлично)</b> Обучающийся демонстрирует стремление к новым знаниям и фундаментальными разделами техники и технологии производства продуктов питания из растительного сырья, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в отрасли</p>	

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

---

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

(отлично/хорошо/удовлетворительно/неудовлетворительно)

(нужное подчеркнуть)

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

Должность	Фамилия И.О.	Подпись, дата
		М.П.

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования**

**«Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии и инженерии им. Н.И. Вавилова»**

**Аттестационный лист № от « \_\_\_\_ » 20 г.  
заседания аттестационной комиссии по практике  
по основной профессиональной образовательной программе высшего образования  
«Продукты питания из растительного сырья»  
направления подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья**

Вид практики: производственная

Наименование практики: Производственная практика: научно-исследовательская работа Способ проведения  
практики: стационарная / выездная (нужное подчеркнуть)

Форма проведения практики: дискретная / непрерывная  
(нужное подчеркнуть)

Присутствовали:

Председатель аттестационной комиссии: зав. каф. ТПП \_\_\_\_\_

**Члены аттестационной комиссии:** \_\_\_\_\_

**Заслушали результат прохождения практики обучающегося**

(Фамилия Имя Отчество)

На аттестацию представлены материалы: отчет по практике, дневник по практике, рабочий график (план) проведения  
практики, совместный рабочий график (план проведения практики, отзыв - характеристика и др.)

(нужное подчеркнуть и (или) подписать)

**Вопросы, заданные обучающемуся:**

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

Общая характеристика ответов обучающегося: **ответы в целом уровне**

Решение аттестационной комиссии:

1. Признать, что обучающийся освоил / не освоил / освоил не в полном объеме все компетенции, предусмотренные  
программой производственной практики «Производственная практика: научно-исследовательская работа»  
(указывается наименование практики)

2. Выставить в экзаменационную ведомость и зачетную книжку обучающегося: зачтено / не зачтено и (или)  
отлично / хорошо / удовлетворительно / неудовлетворительно.

Особые мнения членов аттестационной комиссии: **в целом, компетенции сформированы на уровне**  
(уровень подготовленности обучающегося к решению профессиональных задач в соответствии с видом  
практики, выявленные недостатки в теоретической и практической подготовке обучающегося)

Председатель аттестационной комиссии

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
(подпись) (Фамилия, инициалы)

Члены комиссии:

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
(подпись) (Фамилия, инициалы) (подпись) (Фамилия, инициалы)

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
(подпись) (Фамилия, инициалы) (подпись) (Фамилия, инициалы)

**ДОГОВОР****о практической подготовке обучающихся, заключаемый между организацией, осуществляющей образовательную деятельность, и организацией, осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы**

г. Саратов

20\_\_ г.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии и инженерии имени Н. И. Вавилова», именуемое в дальнейшем «Университет», в лице ректора Соловьева Дмитрия Александровича, действующего на основании Устава Университета, с одной стороны, и \_\_\_\_\_, именуемое в дальнейшем

полное юридическое наименование предприятия (организации, учреждения)

«Профильная организация», в лице \_\_\_\_\_ действующего на основании

должность, фамилия, имя, отчество руководителя

, с другой стороны, именуемые по отдельности «Сторона», а вместе - «Стороны», заключили настоящий Договор о нижеследующем:

**1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА**

1.1. Предметом настоящего Договора является организация практической подготовки в форме практики обучающихся (далее - практическая подготовка, практика).

1.2. Образовательная программа (программы), компоненты образовательной программы, при реализации которых организуется практическая подготовка, количество обучающихся, осваивающих соответствующие компоненты образовательной программы, сроки организации практической подготовки, согласуются Сторонами и являются неотъемлемой частью настоящего Договора (приложение №1).

1.3. Реализация компонентов образовательной программы, согласованных Сторонами в приложении №1 к настоящему Договору (далее - компоненты образовательной программы), осуществляется в помещениях Профильной организации, перечень которых согласуется Сторонами и является неотъемлемой частью настоящего Договора (приложение №2).

**2. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН****2.1. Университет обязан:**

2.1.1. Не позднее, чем за 10 рабочих дней до начала практической подготовки по каждому компоненту образовательной программы предоставить в Профильную организацию поименные списки обучающихся, осваивающих соответствующие компоненты образовательной программы посредством практической подготовки.

2.1.2. Назначить руководителя по практической подготовке от Университета, который:

- обеспечивает организацию образовательной деятельности в форме практической подготовки при реализации компонентов образовательной программы;
- организует участие обучающихся в выполнении определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью;
- оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью;
- несет ответственность совместно с ответственным работником Профильной организации за реализацию компонентов образовательной программы в форме практической подготовки, за жизнь и здоровье обучающихся и работников Университета, соблюдение ими правил противопожарной безопасности, правил охраны труда, техники безопасности и санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов.

2.1.3. При смене руководителя по практической подготовке в 3-хдневный срок сообщить об этом Профильной организации.

2.1.4. Установить виды учебной деятельности, практики и иные компоненты образовательной программы, осваиваемые обучающимися в форме практической подготовки, включая место, продолжительность и период их реализации.

2.1.5. Направить обучающихся в Профильную организацию для освоения компонентов образовательной программы в форме практической подготовки.

2.1.6. \_\_\_\_\_ (иные обязанности Университета).

**2.2. Профильная организация обязана:**

2.2.1. Создать условия для реализации компонентов образовательной программы в форме практической подготовки, предоставить оборудование и технические средства обучения в объеме, позволяющим выполнять определенные виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью обучающихся.

2.2.2. Назначить ответственного лица, соответствующее требованиям трудового законодательства Российской Федерации о допуске к педагогической деятельности, из числа работников Профильной организации, которое обеспечивает организацию реализации компонентов образовательной программы в форме практической подготовки со стороны Профильной организации.

2.2.3. При смене лица, указанного в пункте 2.2.2, в 3-хдневный срок сообщить об этом в Университет.

2.2.4. Обеспечить безопасные условия реализации компонентов образовательной программы в форме практической подготовки, выполнение правил противопожарной безопасности, правил охраны труда, техники безопасности и санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов.

2.2.5. Проводить оценку условий труда на рабочих местах, используемых при реализации компонентов образовательной программы в сфере практической подготовки, и сообщать руководителю Университета об условиях труда и требованиях охраны труда на рабочем месте.

2.2.6. Ознакомить обучающихся с правилами внутреннего трудового распорядка Профильной организации,

---

(указываются иные локальные нормативные акты Профильной организации)

2.2.7. Провести инструктаж обучающихся по охране труда и технике безопасности и осуществлять надзор за соблюдением обучающимися правил техники безопасности.

2.2.8. Предоставить обучающимся и руководителю по практической подготовке от Университета возможность пользоваться помещениями Профильной организации, согласованными Сторонами (приложение №2 к настоящему Договору), а также находящимися в них оборудованием и техническими средствами обучения.

2.2.9. Обо всех случаях нарушения обучающимися правил внутреннего трудового распорядка, охраны труда и техники безопасности сообщить руководителю по практической подготовке от Университета.

2.2.10. \_\_\_\_\_ (иные обязанности Профильной организации).

### **2.3. Университет имеет право:**

2.3.1. Осуществлять контроль соответствия условий реализации компонентов образовательной программы в форме практической подготовки требованиям настоящего Договора.

2.3.2. Запрашивать информацию об организации практической подготовки, в том числе о качестве и объеме выполненных обучающимися работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

2.3.3. \_\_\_\_\_ (иные права Университета).

### **2.4. Профильная организация имеет право:**

2.4.1. Требовать от обучающихся соблюдения правил внутреннего трудового распорядка, охраны труда и техники безопасности, режима конфиденциальности, принятого в Профильной организации, предпринимать необходимые действия, направленные на предотвращение ситуации, способствующей разглашению конфиденциальной информации.

2.4.2. В случае установления факта нарушения обучающимися своих обязанностей в период организации практической подготовки, режима конфиденциальности приостановить реализацию компонентов образовательной программы в форме практической подготовки в отношении конкретного обучающегося.

2.4.3. \_\_\_\_\_ (иные права Профильной организации)

## **3. СРОК ДЕЙСТВИЯ ДОГОВОРА**

3.1. Настоящий Договор вступает в силу после его подписания и действует до полного исполнения Сторонами обязательств.

## **4. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

4.1. Все споры, возникающие между Сторонами по настоящему Договору, разрешаются Сторонами в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

4.2. Изменение настоящего Договора осуществляется по соглашению Сторон в письменной форме в виде дополнительных соглашений к настоящему Договору, которые являются его неотъемлемой частью.

4.3. Настоящий Договор составлен в двух экземплярах, по одному для каждой из Сторон. Все экземпляры имеют одинаковую юридическую силу.

## **5. АДРЕСА, РЕКВИЗИТЫ И ПОДПИСИ СТОРОН**

## Университет

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии и инженерии имени Н. И. Вавилова» (ФГБОУ ВО Вавиловский университет)

**Адрес:** 410012, г. Саратов, пр-кт им. Петра Столыпина зд.4, стр.3, **Телефон:** (8452) 234781

**Факс:** (8452) 234781 **E-mail:** [rector@vavilovsar.ru](mailto:rector@vavilovsar.ru)

**Ректор Д.А. Соловьев**

подпись «»20 г.

М.П.

## Профильная организация

---

**Адрес:** \_\_\_\_\_

**Телефон:** \_\_\_\_\_

**Факс:** \_\_\_\_\_

**E-mail:** \_\_\_\_\_

// подпись Ф.И.О.

«»20 г.

М.П. (при наличии)

Образовательная программа (программы), компоненты образовательной программы, при реализации которых организуется практическая подготовка, количество обучающихся осваивающих соответствующие образовательные компоненты программы, сроки

Университет:

ФГБОУ ВО Вавиловский университет

Ректор

\_\_\_\_\_ /Д.А. Соловьев/

М.П.

Профильная организация:

(полное наименование)

/Фамилия\_И.О./

М.П. (при наличии)

реализации практической подготовки

<i>№п/п</i>	<i>Образовательная программа (программы), компоненты образовательной программы</i>	<i>Кол-во обучающихся</i>	<i>ФИО обучающихся</i>	<i>Сроки практической подготовки</i>
<b>ОПОП по направлению подготовки (специальности):</b>				
1				

Перечень помещений профильной организации, в которых происходит реализация

Организация:

ФГБОУ ВО Вавиловский университет

Ректор

\_\_\_\_\_ /Д.А. Соловьев/

М.П.

Профильная организация:

(полное наименование)

\_\_\_\_\_ /Фамилия И.О./

М.П. (при наличии)

компонентов образовательной программы

№п/п	Наименования помещений	адрес
1		
2		
3		
4		

*Форма выписки из распорядительного акта о назначении руководителя практики от профильной организации*

ВЫПИСКА ИЗ РАСПОРЯДИТЕЛЬНОГО АКТА О НАЗНАЧЕНИИ  
РУКОВОДИТЕЛЯ ПРАКТИКИ ОТ ПРОФИЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ

Дана \_\_\_\_\_

обучающемуся направления подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, курса в том, что он принят на прохождение практики в

Ответственным за прохождение практики и руководителем с производства назначен(должность)(Фамилия И.О.)

М.П.

//

Форма заявления обучающихся о выборе способа прохождения производственной практики

Директору института биотехнологии  
ФГБОУ Вавиловский университет  
Н.В. Коник  
обучающегося курса, группы  
направления подготовки  
19.04.02 Продукты питания из растительного сырья,  
направленность (профиль)  
«Технологии масложировой продукции»

Тел.: \_\_\_\_\_  
e-mail: \_\_\_\_\_

**заявление.**

Настоящим сообщаю, что для прохождения производственной практики: научно-исследовательская работа мною выбран способ  
стационарный/выездной прохождения практики.

Сроки прохождения практики:

20 \_\_ г. - « \_\_\_\_ » 20\_\_ г.

(подпись) «»20 \_\_\_\_\_ г.

**Согласовано:**

Заведующий кафедрой // (подпись) \_\_\_\_\_ (дата)

Декан факультета \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
(подпись) (дата)

Форма ходатайства от профильного предприятия при прохождении выездной практики

Ректору ФГБОУ ВО Вавиловский  
университет  
Д.А. Соловьёву

директора \_\_\_\_\_

(наименование предприятия/организации)  
Иванова И.И.

### ХОДАТАЙСТВО

В связи с производственной необходимостью прошу Вас разрешить /*Фамилия И.О.*/ обучающемуся курсу, группы, направления подготовки

проходить практику на базе \_\_\_\_\_,  
\_\_\_\_\_ ,  
располагающемуся по адресу.

Все расходы на трансфер практиканта и осуществляемую им деятельность на предприятии \_\_\_\_\_ берёт на себя.

Подпись \_\_\_\_\_  
М.П.