

**Министерство сельского хозяйства
Российской Федерации**

Технологический институт-филиал ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ

ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА

(программа практики и методические указания по оформлению отчета для студентов обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции») профиль подготовки «Технология производства и переработки продукции растениеводства»



Димитровград - 2021

УДК: 670/1

Шигапов И.И. Преддипломная производственная практика. Методические указания. / И.И.Шигапов. - Технологический институт -филиал ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ им.П.А.Столыпина. 2021.-30стр. Методические указания для студентов по специальности 37.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» включает: руководство по прохождению практики, основные этапы изучения и правила оформления отчета.

Утверждено
на заседании кафедры «Эксплуатация транспортно-
технологических машин и комплексов»
Технологического института – филиала
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ,
протокол № 10 от 11 мая 2021г.

Рекомендовано
к изданию методическим советом Технологического
института – филиала
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ
Протокол № 10 от 11 мая 2021г.

ВВЕДЕНИЕ

Преддипломная производственная практика является обязательной составной частью подготовки специалистов бакалавров и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Настоящая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 35.03.07 – Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (квалификация (степень) бакалавр).

Целями преддипломной производственной практики является - формирование у студентов в условиях производства практических умений в их будущей профессиональной деятельности и приобретение навыков самостоятельной работы при решении производственных задач с нормативно-технической документацией, основными технологическими операциями в отрасли переработки продукции растениеводства.

Задачами преддипломной производственной практики являются получение навыков решения следующих профессиональных задач в соответствии с видами профессиональной деятельности:

- *производственно-технологическая деятельность:*
 - закрепление, углубление и расширение теоретических знаний, умений и навыков, полученных студентами в процессе теоретического обучения;
 - овладение профессионально-практическими умениями и навыками, передовыми методами организации технологической деятельности субъектов отношений на перерабатывающих предприятиях;
 - овладение нормами профессии в мотивационной сфере: осознание мотивов и духовных ценностей в избранной профессии, нравственных критериев в области принятия технологических решений;
 - овладение основами профессии технолога в перерабатывающей сфере: ознакомление и усвоение методологии и технологии решения профессиональных задач (проблем);
- изучение разных сторон своей профессиональной деятельности;
 - практическая реализация знаний бакалавра по направлению «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» по профилю «Технология производства и переработки продукции растениеводства», полученных в процессе обучения и получение навыков практической работы;
 - ознакомление с особенностями работы технолога на предприятии (организации) в соответствии с темой выпускной квалификационной работы;
 - изучение технологической документации: технологическими схемами, структурой производства и процессом, анализом ассортиментной и ценовой политики предприятия;
 - изучение и использование опыта работы на предприятии (в организации), накопленного специалистами-практиками в сфере производства сельскохозяйственной продукции;
 - освоение приемов самостоятельной работы в качестве технолога по профилю «Технология производства и переработки продукции растениеводства»;
 - сбор и анализ финансовых показателей, характеризующих работу предприятия (организации) в

целом и подразделения, в котором проходила практика;

- участие в производственном технологическом процессе, подготовке материалов, проверках;
- сбор, систематизация, обобщение, анализ материалов, необходимых для подготовки выпускной квалификационной работы;
- составление отчета о преддипломной производственной практике.

Универсальные и профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
ОПК-3	ОПК-3. Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов	ОПК-3.1. Создает безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний. ОПК-3.2. Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих вопросы охраны труда в сельском хозяйстве. ОПК-3.3. Выявляет и устраняет проблемы, нарушающие безопасность выполнения производственных процессов. ОПК-3.4. Проводит профилактические мероприятия по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний
ОПК-4	ОПК- 4. Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	ОПК-4.1. Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции. ОПК-4.2. Использует справочные материалы для разработки производства и переработки сельскохозяйственной продукции. ОПК-4.3. Обосновывает элементы системы технологии в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства.
ОПК-5	ОПК – 5. Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	ОПК-5.1. Проводит экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции. ОПК-5.2. Под руководством специалиста более высокой квалификации участвует в проведении экспериментальных исследований в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства. ОПК-5.3. Использует классические и современные методы исследования в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства.
		и растениеводства

ПК-3	ПК-3 Способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции	ПК-3.1. Обосновывает режимы хранения сельскохозяйственной продукции
ПК-6	ПК-6 Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	ПК-6.1. Осуществляет контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки
ПК-10	ПК-10. Способен принимать управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях	ПК-10.1. Принимает управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях

Практика закрепляет знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию общекультурных и профессиональных компетенций обучающихся.

Согласно ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», дискретно, по периодам проведения практик путем чередования в календарном учебном графике периодов учебного времени для проведения практик.

ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Практика для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями

здоровья (далее - ОВЗ) организуется и проводится на основе индивидуального лично-ориентированного подхода.

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ могут проходить практику как совместно с другими обучающимися (в учебной группе), так и индивидуально (по личному заявлению).

Определение места практики. Выбор мест прохождения практики для инвалидов и лиц с ОВЗ осуществляется с учетом требований их доступности для данной категории обучающихся. При определении мест прохождения практики обучающимся с ОВЗ учитываются рекомендации, содержащиеся в заключении психолого-медико-педагогической комиссии, или рекомендации медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации или реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий труда. При необходимости для прохождения практики создаются

специальные рабочие места в соответствии с характером ограничений здоровья, а также с учетом характера выполняемых трудовых функций.

Формы проведения практики для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья могут быть установлены с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Преддипломная производственная практика проводится на предприятиях социальных партнёров и на территории вуза, что позволяет организовывать рабочие места для наиболее нуждающихся в индивидуальном сопровождении студентов.

При определении места практики для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ особое внимание уделяется безопасности труда и оснащению (оборудованию) рабочего места. Рабочие места, предоставляемые предприятием (организацией, учреждением), должны (по возможности) соответствовать следующим требованиям:

- для инвалидов по зрению - слабовидящих: оснащение специального рабочего места общим и местным освещением, обеспечивающим беспрепятственное нахождение указанным лицом своего рабочего места и выполнение трудовых функций, видеоувеличителями, лупами;

- для инвалидов по зрению-слепых: оснащение специального рабочего места тифлотехническими ориентирами и устройствами, с возможностью использования крупного рельефно- контрастного шрифта и шрифта Брайля, акустическими навигационными средствами, обеспечивающими беспрепятственное нахождение указанным лицом своего рабочего места и выполнение трудовых функций;

- для инвалидов по слуху - слабослышащих: оснащение (оборудование) специального рабочего места звукоусиливающей аппаратурой, телефонами громкоговорящими;

- для инвалидов по слуху - глухих: оснащение специального рабочего места визуальными индикаторами, преобразующими звуковые сигналы в световые, речевые сигналы в текстовую бегущую строку, для беспрепятственного нахождения указанным лицом своего рабочего места и выполнения работы;

- для инвалидов с нарушением функций опорно-двигательного аппарата: оборудование, обеспечивающее реализацию эргономических принципов (максимально удобное для инвалида расположение элементов, составляющих рабочее место), механизмами и устройствами, позволяющими изменять высоту и наклон рабочей поверхности, положение сиденья рабочего стула по высоте и наклону, угол наклона спинки рабочего стула, оснащение специальным сиденьем, обеспечивающим компенсацию усилия при вставании, специальными приспособлениями для управления и обслуживания этого оборудования.

Особенности содержания практики для лиц с ОВЗ: Индивидуальные задания формируются руководителем практики от вуза с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья каждого конкретного обучающегося данной категории и должны соответствовать требованиям выполнимости и посильности.

При необходимости (по личному заявлению) содержание практики может быть полностью индивидуализировано (при условии сохранения возможности формирования у обучающегося всех компетенций, закрепленных за данной практикой).

Особенности организации трудовой деятельности обучающихся. Объем, темп, формы работы устанавливаются индивидуально для каждого обучающегося данной категории. В зависимости от нозологии максимально снижаются противопоказанные (зрительные, звуковые, мышечные и др.) нагрузки.

Применяются методы, учитывающие динамику и уровень работоспособности обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ. Для предупреждения утомляемости обучающихся данной категории после каждого часа работы делаются 10... 15 минутные перерывы.

Для формирования умений, навыков и компетенций, предусмотренных программой практики, производится большое количество повторений (тренировок) подлежащих освоению трудовых действий и трудовых функций.

Особенности руководства практикой. Осуществляется комплексное сопровождение инвалидов и лиц с ОВЗ во время прохождения практики, которое включает в себя:

- учебно-методическую и психолого-педагогическую помощь и контроль со стороны руководителей практики от вуза и от предприятия (организации, учреждения);
- корректирование (при необходимости) индивидуального задания и программы практики;
- помощь ассистента (ассистентов) и (или) волонтеров из числа обучающихся или работников предприятия (организации, учреждения). Ассистенты/волонтеры оказывают обучающимся данной категории необходимую техническую помощь при входе в здания и помещения, в которых проводится практика, и выходе из них; размещении на рабочем месте; передвижении по помещению, в котором проводится практика; ознакомлении с индивидуальным заданием и его выполнении; оформлении дневника и составлении отчета о практике; общении с руководителями практики.

Особенности учебно-методического обеспечения практики. Учебные и учебно-методические материалы по практике представляются в различных формах так, чтобы инвалиды с нарушениями слуха получали информацию визуально (программа практики и индивидуальное задание на практику печатаются увеличенным шрифтом; предоставляются видеоматериалы и наглядные материалы по содержанию практики), с нарушениями зрения — аудиально (например, с использованием программ-синтезаторов речи).

Особенности проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. Во время проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации разрешаются присутствие и помощь ассистентов (сурдопереводчиков, тифлосурдопереводчиков и др.) и (или) волонтеров и оказание ими помощи инвалидам и лицам с ОВЗ.

Форма проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации для обучающихся-инвалидов и лиц с ОВЗ устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При

необходимости обучающемуся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа и (или) защиты отчета

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Содержание преддипломной производственной практики логически и методически тесно взаимосвязано с изученными дисциплинами учебного плана: *Математическая статистика, Цифровые технологии в АПК, Растениеводство, Плодоводство, Овощеводство, Технология производства хлебобулочных изделий, Технология хранения продукции растениеводства, Технология переработки продукции растениеводства, Технология мукомольного, крупяного и макаронного производств, Технология производства кондитерских изделий, Технология производства растительных масел, Технология свеклосахарного производства, Товароведение продукции растениеводства, Технология хранения и переработки плодов и овощей, Введение в профессиональную деятельность, Технология бродильных производств, Технология производства сахаристых кондитерских изделий, Управление качеством продукции растениеводства, Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий,* и подготовки к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы, в процессе решения круга задач профессиональной деятельности в дальнейшем.

Преддипломная производственная практика закрепляет знания и умения, приобретаемые бакалаврами в результате освоения теоретических курсов, вырабатывает практические навыки и способствует комплексному формированию профессиональных компетенций обучающихся.

«Входные» знания и умения, необходимые для успешного прохождения преддипломной производственной практики и приобретенные в результате освоения этих дисциплин включают:

знание типовых задач профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий;

способность реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности;
способность реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства готовность организовывать работу коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия

Умения и опыт, полученные в ходе практики будут использованы обучающимися при подготовке к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы, в процессе решения круга задач профессиональной деятельности в дальнейшем.

ВИД, СПОСОБ И ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Вид практики: преддипломная производственная

Способ проведения: стационарная; выездная

Форма проведения практики - дискретно, путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для прохождения

каждого вида (совокупности видов) практики.

Проводится в форме контактной работы и форме индивидуальной работы, направленной на ознакомление с особенностями профессиональной работы, включая выполнение им временных разовых или постоянных заданий по поручениям руководителей и специалистов организаций (учреждений) места прохождения практики.

МЕСТО И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Преддипломная производственная практика бакалавра проводится в организациях перерабатывающей промышленности различного характера (профиля) деятельности, форм собственности и организационно-правового статуса: в государственных предприятиях, фирмах, корпорациях, АО, ООО, а также в других структурах. Направление студентов на практику производится на основе договоров, заключенных между вузом и базой практики (реестр договоров представлен на сайте вуза http://ulsau.ru/upload/documents/umu_doc/ooipist/reestr_dogovorov.pdf).

ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ, НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЕ И НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ НА ПРАКТИКЕ

В процессе организации преддипломной производственной практики применяются не только традиционные образовательные, исследовательские технологии, но и активные и интерактивные формы: анализ и разбор конкретных ситуаций.

Впоследствии на этой основе вырабатываются конкретные рекомендации.

Основными методами, используемыми при получении результатов исследования в ходе прохождения практики являются:

- методы технологий производства, хранения и реализации продукции на базе системного подхода к анализу качества и требований к продукции;

- методика проведения стандартных испытаний по определению органолептических, физико-механических, микробиологических показателей растениеводческой продукции;

- использование информационных ресурсов и баз данных (электронные каталоги библиотек и полнотекстовые электронные базы литературных источников используются при поиске материала для подготовки отчета о прохождении практики);

- использование методов, основанных на изучении практики (case studies); (разделы в отчете практики выполняются на основе практических исходных данных);

1. компьютерные технологии и программные продукты, необходимые для сбора и систематизации технико-экономической и финансовой информации, разработки планов, проведения требуемых программой практики расчетов и т.д. (используется программный комплекс Microsoft Office: Word; Excel; Power Point).

2. организационно-информационные технологии (присутствие на собраниях, совещаниях, «планерках», нарядах и т.п.);

3. при прохождении производственной практики студент использует бухгалтерскую отчетность предприятия, должностные инструкции, программные продукты и т.п.

Основную часть практики составляет внеаудиторная самостоятельная

работа под руководством руководителя практики от организации (выполнение заданий практики, составление отчетной документации). На заключительном этапе обучающийся готовит отчет по практике и защищает его.

ФОРМА ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ

Формами отчетности по прохождению преддипломной производственной практике является письменный отчет практики и отзыв-характеристика руководителя практики от организации (предприятия). Отчет практики и отзыв-характеристика подписываются руководителем практики от организации (предприятия) и скрепляются печатью. Формой промежуточной аттестации является дифференцированный зачет. В течение 2х недель после окончания преддипломной практики студенты защищают отчет с дифференцированной оценкой. Для защиты отчетов о практике заведующим кафедрой назначается комиссия в составе 2-3х человек. Методические указания к составлению отчета о прохождении преддипломной практики отражены в приложениях.

ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

При прохождении практики на перерабатывающем предприятии студенты должны подробно ознакомиться с предприятием и дать его характеристику: месторасположение, объем и перечень производственных и обслуживающих подразделений, состав основных фондов, ассортимент выпускаемой продукции и ее реализацию. Источники поступления сырья.

Освоить основные технологические процессы, по возможности участвуя в них. Ознакомиться с выполнением санитарно-гигиенических требований при переработке молочной и мясной продукции. Проанализировать финансово-экономическую деятельность предприятия.

Ознакомиться: с нормативной, производственно-экономической характеристикой предприятия и иной информацией, содержащейся в отчетности предприятий (организаций), современными техническими средствами и информационными технологиями.

Собрать: статистическую информацию о производственно-экономической характеристике предприятия для проведения технологического процесса в индустрии общественного питания

Провести: комплексный анализ и интерпретацию показателей, характеризующих использование современных методов и технологий производства сельскохозяйственной продукции;

Оформить: аналитический отчет по результатам проведенного анализа.

Выявить: тенденции изменения социально-экономических показателей и проблемы экономического характера при анализе ресурсов предприятия и результатов его деятельности в конкретных условиях.

Разработать: варианты современных методов и технологий сельскохозяйственной продукции по повышению эффективности использования ресурсов и производственной деятельности предприятия, обосновать их выбор на основе критериев социально-экономической эффективности производства.

Оформить: аналитический отчет по результатам проведенного анализа.

Представить общую характеристику предприятия:

- Полное и сокращенное наименование организации
- Характеристика предприятия.

- Производственное направление, перспективы развития, структура, форма собственности и подчиненность предприятия.
- Наличие системы менеджмента качества.
- Ассортимент и качество выпускаемой продукции.
- Новые виды продукции.
- Анализ ассортиментной и ценовой политики предприятия.
- Генеральный план предприятия и компоновка производственного корпуса с размещением технологического оборудования.
- Организация производства продукции.
- Требования к составу и качеству сырья.
- Технологические схемы производства.
- Особенности технологии, режимы, применяемое оборудование и его техническая характеристика (тип, марка, производительность).
- Порядок ведения технологических журналов учета сырья и готовой продукции.
- Нормативная документация на вырабатываемые продукты.
- Система контроля качества вырабатываемых продуктов.
- Санитарно-гигиеническое состояние предприятия.
- Санитарно-гигиенические требования к территории, производственным и бытовым помещениям предприятия.
- Способы и режимы мойки и дезинфекции оборудования.
- Контроль эффективности обработки технологического оборудования.
- Организация производственно-хозяйственной деятельности предприятия.
- Организационно-правовая форма предприятия (форма собственности, тип предприятия, учредители, когда и где зарегистрирован и т. д.).

При написании отчета следует придерживаться следующей структуры.

Характеристика и история развития предприятия

Для характеристики предприятия необходимо указать его полное и сокращенное наименование, почтовый и юридический адрес предприятия, подчиненность предприятия – вышестоящий орган, виды основной деятельности, организационно-правовую форму предприятия, форму собственности, дату регистрации предприятия, наименование органа, зарегистрировавшего предприятие, зарегистрированный торговый знак (при наличии) и другие данные, позволяющие составить общее впечатление о предприятии. Желательно ознакомиться и по возможности получить ксерокопии учредительных документов: устава, свидетельств о регистрации предприятия и постановке на налоговый учет; структурной схемы управления предприятием, банковские реквизиты, рекламные проспекты, прайс-листы, образцы этикеток и др. материалы. Характеристику ассортимента выпускаемой продукции следует представить в виде таблиц. Прайс-лист и информация, размещенная на потребительской упаковке или этикетках упаковочного материала, в котором продукт направляется в реализацию, является достаточной для заполнения данной таблицы

Организационно - экономическая характеристика предприятия

Производственную программу и технико-экономические показатели предприятия за последние три года целесообразно представить в виде табличного материала. Необходимо под каждой таблицей сделать соответствующий анализ, то есть выявить тенденцию к росту или уменьшению, если возможно, дать объяснение данному

факту. При характеристике размеров предприятия желательно отразить объемы производства продукции не только в денежном, но и в натуральном выражении (т, ц или др. единицах массы).

Технология производства продукции на предприятии

Любой технологический процесс выработки продукции представить в виде частной рабочей диаграммы (ЧРД). Практически каждый, выпускаемый предприятием продукт, имеет определенные отличия в проведении технологического процесса, что необходимо показать на соответствующей блок-схеме. Представленные блок-схемы необходимо дополнить словесным описанием с указанием конкретных видов оборудования и технологических режимов. Аппаратурно-технологическая схема процесса является существенным дополнением и уточнением описанных процессов, позволяющая наглядно увидеть поточность производства и аппаратурное оформление технологического процесса. Оборудование на схеме изображается в виде специальных значков с обязательным указанием номера, по которому под схемой производится его расшифровка. Повторяющиеся единицы оборудования, например, насосы, следует указывать под одним номером. Спецификация оборудования технологической линии составляется в виде таблицы

Технохимический контроль выпускаемой продукции

При изложении данного подраздела рекомендуется раскрыть следующие вопросы:

- деятельность производственной лаборатории предприятия (цеха): основные направления ее работы, штат, уровень материально-технической базы;
- организация контроля качества сырья, технологического процесса на отдельных стадиях производства;
- контроль качества готовой продукции: порядок отбора проб от партии готовой продукции, контролируемые показатели качества и периодичность их определения, документальное оформление контроля качества готовой продукции;
- анализ рекламаций, актов выбраковки готовой продукции представителями государственных и ведомственных органов контроля;

Следует обратить внимание на содержание и форму сопроводительных документов, удостоверяющих качество продукции (качественное удостоверение, сертификат качества), их срок действия.

Следует выяснить, как и по какой схеме производится сертификация выпускаемой продукции.

Маркетинговая деятельность предприятия

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

В данном подразделе необходимо раскрыть вопросы: сырье (основное, дополнительное) и материалы, используемые в производстве изучаемого вида или группы товаров, его влияние на формирование ассортимента и качества выпускаемой

продукции; поставщики сырья и материалов, их удельный вес в общем объеме поставок сырья; порядок поступления и приемки сырья, материалов, уровень их качества; проблемы поставок сырья и материалов (если есть на предприятии) по количеству и качеству, пути их решения. Материал подраздела может иллюстрироваться таблицами и рисунками.

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

Изучение организации и условий хранения товара. В этом вопросе необходимо изучить, как осуществляется хранение товара в организациях или на предприятиях, на базе которых выполняется работа. Дать общую характеристику хранилищ, режимов хранения, проверить соблюдение сроков хранения товара на данном предприятии. Здесь можно провести исследования по влиянию типов складов, хранилищ, холодильников, способов размещения товаров в них, вида и качества тары, сроков и условий хранения на качество изучаемого вида или группы товара.

ПОРЯДОК ПОДГОТОВКИ И ЗАЩИТЫ ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ

По практике студент составляет итоговый письменный отчет. Цель отчета – показать степень полноты выполнения студентом программы производственной практики. В отчете отражаются итоги деятельности студента во время прохождения практики в соответствии с программой практики, материалы, необходимые для написания курсовых работ.

Общие требования к отчету:

- четкость и логическая последовательность изложения материала;
- убедительность аргументации;
- краткость и точность формулировок, исключающих возможность неоднозначного толкования;
- конкретность изложения результатов работы;
- обоснованность рекомендаций и предложений.

Объем отчета (основной текст) – 25-30 страниц.

Структура отчета.

Отчет о практике должен содержать:

- титульный лист
- индивидуальное задание
- отзыв-характеристику с базы практики;
- оглавление (содержание);
- введение;
- основную часть;
- список использованных источников;
- приложения.

В конце отчета студенты указывают дату его составления и ставят свою подпись

Описание элементов структуры отчета. Отчет представляется в виде

пояснительной записки. Описание элементов структуры приведено ниже.

Титульный лист отчета. Титульный лист является первым листом отчета. Переносы слов в надписях титульного листа не допускаются.

Оглавление (Содержание). Оглавление – структурный элемент отчета, кратко описывающий структуру отчета с номерами и наименованиями разделов, подразделов, а также перечислением всех приложений и указанием соответствующих страниц.

Основная часть. Основная часть – структурный элемент отчета, требования к которому определяются целями производственной практики.

Источники информации для изучения и анализа деятельности предприятия:

- данные официальной статистики региона, РФ, зарубежных стран
- данные бухгалтерской отчетности, не являющиеся коммерческой тайной;
- устав, учредительный договор, протоколы учредительного собрания и другие организационные документы, регламентирующие деятельность организации;
- годовые отчеты предприятия и его подразделений;
- данные бизнес-плана предприятия;
- руководящие документы, методики, стандарты, и другие документы, регламентирующие деятельность конкретных отделов и подразделений предприятия;
- кадровые документы – приказы, табели, должностные инструкции и др.;
- данные статистической отчетности;
- материалы проверок государственной налоговой службы, внебюджетных фондов, прочих ревизий;
- нормативно-правовые документы по деятельности организации, в т.ч. законы и другие подзаконные акты;
- данные тематических публикаций в сторонних источниках.

В основной части отчета о производственной практике по получению ПУ и ОПД (Б2П1) должно быть отражены результаты выполнения задания по практике по следующим разделам:

1. *Общая характеристика предприятия.*
2. *Характеристика производственных ресурсов предприятия.*
3. *Анализ производства и реализации продукции.*
4. ***Анализ эффективности использования ресурсов и производственной деятельности предприятия.***
5. *Варианты управленческих решений по повышению эффективности использования ресурсов и производственной деятельности предприятия.*

Список использованных источников. Список использованных источников – структурный элемент отчета, который приводится в конце текста отчета, представляющий список литературы и другой документации, использованной при составлении пояснительной записки отчета. Оформление производится согласно ГОСТ 7.32-2001, ГОСТ Р 7.0.5-2008. Ссылки на литературные источники приводятся в тексте в квадратных скобках в порядке их перечисления по списку источников, например [7], [18, с.5]. Во избежание ошибок, следует придерживаться формы библиографических сведений об источнике из официальных печатных изданий.

Приложения. Некоторый материал отчета допускается помещать в приложениях. Приложениями могут быть, например, собранный за период практики материал, а также заполненные формы отчетно-плановых и учетных документов, графический

материал, таблицы большого формата, описания алгоритмов и программ, решаемых на ЭВМ и т.д. Приложения оформляют как продолжение работы на последующих листах. Каждое приложение должно начинаться с нового листа с указанием наверху посередине страницы слова «Приложение» и его обозначения. Приложения обозначают последовательно, цифрами.

Требования к оформлению листов текстовой части. Текстовая часть отчета выполняется на листах формата А4 (210 x 297 мм) без рамки, соблюдением следующих размеров полей:

левое –30 мм,
правое –10 мм,
верхнее –20 мм,
нижнее – 20 мм.

Страницы текста подлежат обязательной нумерации, которая проводится арабскими цифрами с соблюдением сквозной нумерации по всему тексту. Номер страницы проставляют по центру без точки в конце.

Первой страницей считается титульный лист, но номер страницы на нем не проставляется.

При выполнении текстовой части работы на компьютере тип шрифта: *Times New Roman*. Шрифт основного текста: обычный, размер 14 пт. Шрифт заголовков разделов: полужирный, размер 16 пт. Шрифт заголовков подразделов: полужирный, размер 14 пт. Межсимвольный интервал: обычный. Межстрочный интервал: полуторный.

Отчет должен составляться по окончании практики и оформляться в последние дни пребывания студента на месте практики. Отчет должен представлять собой систематическое изложение выполненных работ, иллюстрироваться таблицами, схемами, чертежами. Основу содержания отчета должны составлять личные наблюдения, критический анализ и оценка действующих технических средств, процессов и методов организации работ, а также, выводы и заключения. Отчет должен быть полностью закончен на месте практики и там же представлен для оценки и отзыва руководителю практики от организации.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

а) Основная литература:

1. Технология хранения и переработки продукции растениеводства. Практикум : допущено Министерством сельского хозяйства РФ в качестве учебного пособия для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению 110900 "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции" / В. А. Исайчев, Ф. А. Мударисов, Н. Н. Андреев. - Ульяновск : УГСХА им. П.А.Столыпина, 2014. - 414 с. - Текст : электронный // Электронная библиотека Ульяновского ГАУ: [сайт]. - URL: <http://lib.ugsha.ru:8080/handle/123456789/13190>
2. Матвеева, Т.В. Мучные кондитерские изделия функционального назначения. Научные основы, технологии, рецептуры : учебное пособие / Т.В. Матвеева, С.Я. Корячкина. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2016. — 360 с. — ISBN 978-5-98879-186-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/69879> (дата обращения: 13.11.2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей
3. Мхитарьянц, Л.А. Лабораторный практикум по технологии отрасли

(производство растительных масел) : учебное пособие / Л.А. Мхитарьянц, Е.П. Корнена, Е.В. Мартовщук. — Санкт-Петербург: ГИОРД, 2013. — 224 с. — ISBN 978-5-98879-157-7.

— Текст: электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/49809> (дата обращения: 13.11.2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей

4. Никифорова, Т. А. Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодовоовощной продукции и виноградарства. Часть 1 : учебное пособие / Т. А. Никифорова, Е. В. Волошин. — Оренбург : Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2017. — 149 с. — ISBN 978-5-7410-1720-3.

— Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/71340.html> (дата обращения: 13.11.2019). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

5. Никифорова, Т. А. Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодовоовощной продукции и виноградарства. Часть 2 : учебное пособие / Т. А. Никифорова, Е. В. Волошин. — Оренбург : Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2017. — 134 с. — ISBN 978-5-7410-1721-0.

— Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/78845.html> (дата обращения: 13.11.2019). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

6. Технология кондитерских изделий. Практикум : учебное пособие / А.Я. Олейникова, Г.О. Магомедов, И.В. Плотникова, Т.А. Шевякова. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2015.

— 600 с. — ISBN 978-5-98879-182-9. — Текст : электронный // Электронно- библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/69872> (дата обращения: 13.11.2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей 3.11.2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей

7. Технология переработки продукции растениеводства : учебник / В.И. Манжесов, Т.Н. Тертычная, С.В. Калашникова, И.В. Максимов. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2016. — 816 с. — ISBN 978-5-98879-185-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/91632> (дата обращения: 28.10.2019). — Режим доступа

8. Технология переработки продукции растениеводства : учебник / В.И. Манжесов, Т.Н. Тертычная, С.В. Калашникова, И.В. Максимов. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2016. — 816 с. — ISBN 978-5-98879-185-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/91632> (дата обращения: 28.10.2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей

9. Технология хранения и переработки плодов и овощей : учебный практикум / М. В. Селиванова, Е. С. Романенко, И. П. Барабаш [и др.]. — Ставрополь : Ставропольский государственный аграрный университет, Параграф, 2017. — 80 с. — ISBN 2227-8397.

— Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR

- BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/76060.html> (дата обращения: 11.11.2019). — Режим доступа: для авторизир. пользователей
10. Романова, Е. В. Технология хранения и переработки продукции растениеводства : учебное пособие / Е. В. Романова, В. В. Введенский. — М. : Российский университет дружбы народов, 2010. — 188 с. — ISBN 978-5-209-03499-5. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/11537.html> (дата обращения: 13.11.2019). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей.
 - б) Дополнительная литература:**
 11. Алексанян, К. А. Технология производства фруктов-ягодных натуральных вин : монография / К. А. Алексанян, Л. А. Ткачук. — Минск : Белорусская наука, 2012. — 307 с. — ISBN 978-985-08-1427-2. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/11518.html> (дата обращения: 13.11.2019). — Режим доступа: для авторизир. пользователей
 12. Богатырев, С. А. Технология хранения и транспортирования товаров. 2-е изд. : учебное пособие / С. А. Богатырев, И. Ю. Михайлова. — М. : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2012. — 129 с. — ISBN 978-5-394-01657-8. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/5988.html>
 13. Гаспарян, И.Н. Картофель: технологии возделывания и хранения : учебное пособие / И.Н. Гаспарян, Ш.В. Гаспарян. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 256 с. — ISBN 978-5-8114-2557-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/107910> (дата обращения: 28.10.2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
 14. Елисеева, Л. Г. Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей : учебник для бакалавров / Л. Г. Елисеева, Т. Н. Иванова, О. В. Евдокимова. — 3-е изд. — М. : Дашков и К, 2018. — 374 с. — ISBN 978-5-394-02366-8. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/85579.html> (дата обращения: 28.10.2019). — Режим доступа: для авторизир. пользователей
 15. Магомедов, Г. О. Технохимический контроль хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств (теория и практика) : учебное пособие / Г. О. Магомедов, Л. А. Лобосова, А. Я. Олейникова. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2010. — 92 с. — ISBN 978-5-89448-729-8. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/27338.html> (дата обращения: 13.11.2019). — Режим доступа: для авторизир. пользователей
 16. Рогожин, В.В. Биохимия сельскохозяйственной продукции: учеб : учебник / В.В. Рогожин. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2014. — 544 с. — ISBN 978-5-98879-162-1. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/69865> (дата обращения: 13.11.2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей
 17. Технологическое оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции [Текст]: рекомендовано Учебно-методическим объединением вузов РФ по агроинженерному образованию в

качестве учебника для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению подготовки 110800 - Агроинженерия. Том 1 / С. В. Байкин [и др.]. - Пенза: Пензенская ГСХА, 2013. - 328 с.

18. Технология кондитерских изделий. Технологические расчеты : учебное пособие / А.Я. Олейникова, Г.О. Магомедов, И.В. Плотникова, Т.А. Шевякова. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2015. — 296 с. — ISBN 978-5-98879-181-2. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/69873> (дата обращения: 18.11.2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

в) Программное обеспечение и информационные справочные системы.

Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия документа	Адрес в сети Интернет
<p>Электронная библиотечная система IPRbooks Договор № 7300/20 от 12.11.2020 г. Полнотекстовая электронная библиотека. Базовая (полная) версия «Премиум», коллекция издательства «Квадро», коллекция Дашков и К., коллекция Инфра – инженерия, коллекция СПО Договор № 8637/21П от 16.11.2021 г. Полнотекстовая электронная библиотека. Базовая (полная) версия «Премиум», коллекция издательства «Квадро», коллекция Дашков и К., коллекция СПО Договор № 01/20 от 16.11.2020 г. Размещение и использование произведений в ЭБС и едином электронном образовательном ресурсе</p>	<p>С 01.12.20 по 01.12.21 С 01.12.21 по 01.12.22 С 16.11.20 по 31.11.21</p>	<p>http://www.iprbookshop.ru.</p>
<p>Электронная библиотечная система издательства «Лань» Договор №386/20 от 19.11.2020 г. Коллекция «Технологии пищевых производств – Издательство «Гиорд» ЭБС «Лань». Договор 190 от 22.03.2021 г. Полнотекстовая электронная библиотека. Пакет «Ветеринария и сельское хозяйство» Договор № СЭБ НВ-170 от 24 декабря 2019 г. , "Сетевая электронная библиотека аграрных вузов" Доступ по IP адресам университета, с личных компьютеров через ezргоху без ограничения числа пользователей</p>	<p>С 01.12.2020 по 30.11.2021 С 01.04.2021 по 31.03.2022 С 24.12.2019 по 31.12.2022</p>	<p>http://e.lanbook.com</p>
<p>Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU Договор SU-23-01/2013 от 11.02.2013 Договор № 18/14 от 18 апреля 2014г. Договор № SU-06-12/2016 от 13.12.2016. Договор № SU-27-11/2017 от 27.11.2017 г. Электронные полнотекстовые версии научных журналов, 60 названий Доступ по IP адресам вуза, с личных компьютеров через ezргоху без ограничения числа пользователей</p>	<p>01.01.13-31.12.13 Архив до 31.12. 23 01.01.14 - 31.12.14 Архив до 31.12.24 01.01.17 - 31.12.17 Архив до 31.12.27 01.01.18- 31.12.18 Архив до 31.12.28</p>	<p>http://elibrary.ru</p>
<p>Электронная библиотечная система "AgriLib" Лицензионный договор № 7 от 02.02.2019 г. Полнотекстовая электронная библиотека. Базовая</p>	<p>С 02.02.2019 г. с пролонгацией.</p>	<p>http://ebs.rgazu.ru/</p>

совмещенная версия ЭБС ФГБОУ ВО РГАЗУ. Доступ с личных компьютеров по индивидуальному логину/пароллю без ограничения числа пользователей	Пункт 7.1	
Электронная библиотечная система "Рыбохозяйственное образование" Лицензионный договор №01-308-2021/21 от 09.04.2021 г. Доступ с личных компьютеров по логину/пароллю без ограничения числа пользователей	Бессрочный	http://lib.klgtu.ru/jirbis2/
База данных Polpred.com Письмо ООО «Полпред справочники», 01.09.2014 г. Соглашение от 28.10.2019 г. Полнотекстовый постоянно пополняемый. База данных Polpred.com обзор СМИ. Доступ по IP адресам вуза, с личных компьютеров через ezproху без ограничения числа пользователей	С 01.09.2014 г. Пролонгация С 28.10.2019г. Пролонгация	http://polpred.com
Справочно-правовая система «Гарант» Договор № 312/058/2007 г. о взаимном сотрудничестве. Дополнительное соглашение от 04.12.2017 г. Доступ с компьютеров читального зала НБ	Пролонгация	
Национальная электронная библиотека (НЭБ) Договор 101/НЭБ/1029-п от 10.06.2019 о предоставлении доступа к НЭБ федеральная государственная информационная система Доступ с компьютеров библиотеки	Бессрочный	http://нэб.рф
Научная электронная библиотека Science index Лицензионный договор SCIENCE INDEX №SIO-7419/2019 от 18 июня 2019 г. о предоставлении доступа к НЭБ. Лицензионный договор Science index от 17.06.2020 г. №7419/2020 о предоставлении доступа к НЭБ. Лицензионный договор Science index от 28.06.2021 г. №7419/2021 Локальная сеть университета	С 18.06.2019 по 05.07.2020 г. С 29.06.2020 по 01.07.2021 г. 13.07.21- 15.07.2022	https://elibrary.ru/
Национальная подписка Scopus Сублицензионный договор от 10 мая 2018 №Scopus/1106 Сублицензионный договор от 09 октября 2019 №Scopus/1249 Лицензионный доступ к содержанию базы данных Scopus издательства Elsevier в 2020 году. Письмо РФФИ от 19.10.2020г. №1189 Лицензионный доступ к электронному ресурсу Freedom Collection издательства Elsevier в 2020 году. Письмо РФФИ от 17.07.2020г. №742 Локальная сеть университета Доступ к содержанию баз данных Elsevier в 2021 году (Приложение 1 к протоколу № АМ/32-пр от 30.04.2021)	С 10.05.2018 по 31.12.2018 г. С 09.10.2019 по 31.12.2019 г. до 31.12.2021	https://www.scopus.com
Национальная подписка WoS Сублицензионный договор от 05 сентября 2019 года №WoS/1249 Лицензионный доступ к содержанию базы данных Scopus издательства Elsevier в 2020 году. Письмо РФФИ от 07.07.2020г. №692 Локальная сеть университета Доступ к содержанию баз данных Clarivate в 2021	С 05.09.2019 по 31.12.2019 г. до 31.12.2021	http://webofscience.com

году (Приложение 1 к протоколу № АМ/32-пр от 30.04.2021)		
CrossRef Международная система библиографических ссылок от 08 февраля 2019 № CRNA-1319-19 Международная система библиографических ссылок от 14 января 2020 г. № CRNA-1932-19 от 30 ноября 2020 № CRNA-162-2021 Доступ по логину и паролю	С 08.02.2019 по 31.12.2019 г. С 01.01.2020 по 31.12.2020 г. С 30.11.2020 по 31.12.2021 г.	https://www.crossref.org/
Электронная библиотечная система Ульяновского ГАУ Свидетельство о регистрации средства массовой информации ЭЛ № ФС 77-69434 от 14.04.2017 г. Полнотекстовая электронная библиотека. Учебные пособия и учебно-методические издания по направлениям, реализуемым в вузе. Доступ с личных компьютеров по индивидуальному логину/паролю без ограничения числа пользователей	Постоянно	http://lib.ugsha.ru

з) Интернет ресурсы:

1. Министерство образования и науки Российской Федерации [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <https://minobrnauki.gov.ru>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.
2. . Федеральный портал «Российское образование» [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://www.edu.ru>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.
3. . Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://window.edu.ru>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.
4. . Федеральный центр информационно - образовательных ресурсов [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://fcior.edu.ru>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.
5. . Министерство сельского хозяйства РФ [Электронный ресурс]. – Режим доступа.– <http://mcx.ru>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.
6. . Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://elibrary.ru>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.
7. . Сельскохозяйственная электронная библиотека знаний [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.cnsnb.ru/akdil>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус. 3.
8. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека Россельхозакадемии
9. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.cnsnb.ru>, свободный. – Загл. с экрана.– Яз. рус.
10. Россельхознадзор / Государственная информационная система в ветеринарии[Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://vetrf.ru>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз.рус.
11. Система Меркурий Россельхознадзор [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://mercury-vetrf-ru.ru/gis>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.
12. 12. Электронная научная библиотека [Электронный ресурс] - Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/defaultx.asp> , свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.
13. Научная Электронная Библиотека «Киберленинка» [Электронный ресурс] - Режим доступа: <https://cyberleninka.ru/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.
14. Сайты организаций (предприятий) на которых проходит практику студент.

Методические указания по оформлению отчета

Отчет по производственной преддипломной практике должен представлять собой 20- 30 стр. компьютерного текста (текст через 1,5 интервала, шрифт 14 Times New Roman) на бумаге формата А 4. Нумерация страниц отчета должна быть сквозной. Все описания должны сопровождаться рисунками, эскизами, схемами. Рисунки следует размещать непосредственно после ссылки на них в тексте отчета. Цифровой материал, помещенный в отчете, рекомендуется оформлять в виде таблиц. В содержании (оглавлении) последовательно перечисляют заголовки разделов и указывают страницы отчета. Приводится список использованной литературы. К отчету в виде приложения подшивается собранная на предприятии технологическая документация в соответствии с выданным индивидуальным заданием. Приводимые в отчете чертежи, схемы и т.п. должны выполняться четко, разборчиво на отдельных листах с большим штампом. Масштаб чертежей, схем, эскизов должен позволять свободное и безошибочное их чтение. Количество видов и разрезов объекта должно быть таким, чтобы они обеспечивали полное представление об объекте. Все материалы отчета оформляются в виде пояснительной записки.

Отчет о практике должен содержать:

- титульный лист
- индивидуальное задание
- отзыв-характеристику с базы практики;
- календарный план проведения практики
- оглавление (содержание);
- введение;
- основную часть;
- список использованных источников;
- приложения.

Отчет должен содержать следующие разделы:

- обзор литературы;
- материал и методика исследований;
- статистическая обработка результатов экспериментов и их описание;
- формулирование выводов и предложений;
- рекомендации по повышению эффективности производственной деятельности предприятия в форме проекта.

В конце отчета студенты указывают дату его составления и ставят свою подпись.

Отчет о практике должен быть набран на компьютере (шрифт Times New Roman; размер 14 pt; интервал 1,5; поля: слева 3 см, справа 1 см, сверху и снизу по 2 см) и правильно оформлен:

- в оглавлении должны быть указаны все разделы и подразделы отчета и страницы, с которых они начинаются;
- разделы и подразделы отчета должны быть соответственно выделены в тексте;
- обязательна сплошная нумерация страниц, таблиц, рисунков и т. д., которая должна

соответствовать оглавлению;

– отчет брошюруется в папку.

По окончании производственной преддипломной практики отчет вместе с дневником представляется руководителю практики от организации, проверяется. Затем сдается вместе с дневником и отзывом-характеристикой руководителя практики от организации, после его регистрации на кафедре, руководителю производственной практики от кафедры.

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ
Технологический институт -филиал ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ

ОТЧЕТ О ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

студента (ки) ____ курса факультет
Направление 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной
продукции Профиль «Технология производства и переработки продукции растениеводства»

(Ф.И.О.)

Место прохождения практики

(организация, ее юридический адрес)

Дата начала практики « ____ » _____ 20 ____ г.

Дата окончания практики « ____ » _____ 20

_____ г.

Практикант _____

(подпись)

Руководитель практики от университета

(ученая степень, ученое звание, Ф.И.О.)

(подпись)

Руководитель практики от организации

(Ф.И.О., должность)

(подпись)

М.П.

Димитровград 20 ____ г.

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
 ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ
 Технологический институт - филиал ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ

по преддипломной производственной практике
 Выдано студенту(ке) _____ курса факультет _____ формы обучения

 ФИО

Направление 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной
 продукции, Профиль «Технология производства и переработки продукции растениеводства»

Место прохождения практики: _____

Сроки прохождения практики с _____ – по _____ .

**ПЕРЕЧЕНЬ ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ЗАДАНИЙ,
 ПОДЛЕЖАЩИХ РАЗРАБОТКЕ НА
 ПРАКТИКЕ**

№	Планируемые формы работы	Примечание
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		

Руководитель практики
 от университета _____

Ознакомлен _____

Согласовано:
 Руководитель практики
 от организации _____
 МП

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Технологический институт -филиал ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ

Направление 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной
продукции, Профиль «Технология производства и переработки продукции растениеводства»

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
студента (ки) _____ курса _____ факультета _____ формы обучения

(Ф.И.О.)

Место прохождения практики

(организация, ее юридический адрес)

Дата начала практики « _____ » _____ 20 ____ г.

Дата окончания практики « _____ » _____ 20

г.

Практикант _____

(подпись)

Руководитель практики от университета

(ученая степень, ученое звание, Ф.И.О.)

(подпись)

Руководитель практики от организации

(Ф.И.О., должность)

(подпись)
М.П.

Димитровград 20 ____ г.

Календарный план прохождения преддипломной производственной практики

№ п/п	Планируемые виды работ (вопросы программы)	Сроки по датам

ОТЗЫВ

о преддипломной производственной практике студента
(ки) со стороны руководителя от организации

Студент (ка) _____ курса факультета агротехнологий, земельных ресурсов и
пищевых производств

ФИО _____

Направление 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной
продукции, Профиль «Технология производства и переработки продукции
растениеводства»

_____ форма обучения

Проходил (а) преддипломную практику с _____ 20__ года по _____ 20__
года

Наименование предприятия _____

а) активность, дисциплина, помощь производству т.п. _____

б) замечания руководителя предприятия _____

Оценка прохождения практики _____

отлично, хорошо, удовлетворительно,
неудовлетворительно, зачтено

Руководитель практики от организации _____

(должность, подпись, ФИО)

Дата «__» _____ 20

_____ г. МП

ЗАЯВЛЕНИЕ
О САМОСТОЯТЕЛЬНОМ ХАРАКТЕРЕ ОТЧЕТА
ПО ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

Я, _____,
Студент (ка) _____ курса факультета агротехнологий, земельных ресурсов и
пищевых производств

Направление 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль «Технология производства и переработки продукции растениеводства» заявляю, что в моем отчете по производственной практике не содержится элементов плагиата. Все прямые заимствования из печатных и электронных источников, а также из защищенных ранее письменных работ, имеют соответствующие ссылки.

Я ознакомлен(а) с действующим в Университете Положением о практике обучающихся, осваивающих ОПОП ВО с использованием системы «Антиплагиат», согласно которому обнаружение плагиата является основанием для не допуска работы к защите и применения дисциплинарных мер вплоть до отчисления из Университета.

« ____ » _____ 20__ г.

_____ / _____

Инструкция по проверке отчета на плагиат студентом

Проверка проводится студентом самостоятельно в установленные для сдачи сроки. Студент самостоятельно загружает файл с письменной учебной работой в систему

«Антиплагиат». Проверка производится только по базам открытого доступа (неограниченное количество раз) в рамках бесплатного доступа.

Для выполнения проверки обучающийся должен:

- зарегистрироваться по адресу: <https://www.antiplagiat.ru/>

Для регистрации в системе потребуется только e-mail. На главной странице необходимо нажать «Регистрация» и указать адрес электронной почты. На него будет направлен пароль для входа:

- в личном кабинете появится возможность загрузки текста работы в различных файловых форматах, предпочтительным является doc. Для загрузки документа нужно перейти на вкладку «Кабинет» и нажать «Добавить документ».

Затем следует загрузить отчет по практике. Вам будет предложено выбрать файл с Вашего компьютера. Проверка на наличие заимствований осуществляется только по модулю «Интернет»;

- распечатать краткий отчет о проверке. В рамках краткого отчета пользователю доступен список источников и итоговые оценки заимствований, цитирований и оригинальности в процентном соотношении;

- если процент заимствования свыше 60, то текст отчета по практике дорабатывается и повторно проверяется на заимствования;

- отчет о проверке сдается вместе с отчетом по практике на проверку на кафедру.

ОТЗЫВ

о качестве выполнения студентом преддипломной производственной
практики со стороны руководителя практики от университета

Студент (ка) _____ курса факультета агротехнологий, земельных ресурсов и пищевых
производств ФИО _____

Направление 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной
продукции,

профиль «Технология производства и переработки продукции растениеводства» _____ форма о

Проходил (а) производственную практику по получению профессиональных умений и
опыта профессиональной деятельности с _____ 20__ года по _____ 20
года

Место прохождения практики _____

В период прохождения практики обучающийся подтвердил сформированность следующих
обще профессиональных и профессиональных компетенций

Краткая характеристика содержания отчета:

Общая характеристика соответствия отчета индивидуальному заданию, качество
оформления отчета, положительные и отрицательные аспекты отчета _____

Качество выполнения работы в соответствии с индивидуальным заданием _____

Руководитель практики _____
(должность, подпись, Ф.И.О.)

« ____ » _____ 20 ____ г.

ПРОТОКОЛ
ЗАЩИТЫ ОТЧЕТА ПО ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ
от _____ (дата)

Студент (ка) _____

_____ курса факультета агротехнологий, земельных ресурсов и пищевых производств
_____ формы обучения, направление 35.03.07 Технология производства и
переработки сельскохозяйственной продукции, профиль «Технология производства и
переработки продукции растениеводства»

Комиссия в составе:

СЛУШАЛИ:

1. ДОКЛАД ПО МАТЕРИАЛАМ ОТЧЕТА

2. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ:

Результаты защиты отчета (оценка): _____

Председатель комиссии: _____

Члены комиссии: _____