

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ФГБОУ ВО «Кубанский государственный  
аграрный университет имени И. Т. Трубилина»**

**Факультет перерабатывающих технологий**

**Кафедра технологии хранения и переработки  
животноводческой продукции**

**ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА  
НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА**

**Методические рекомендации**

**по прохождению производственной практики НИР  
по направлению подготовки 19.04.03 Продукты  
питания животного происхождения  
(программа магистратуры)  
по очной и заочной формам обучения**

**Краснодар  
Куб ГАУ  
2020 год**

*Составители:* Патиева С. В. , Патиева А. М. ,Огнева О. А.

**Производственная практика научно-исследовательская работа:** метод. рекомендации к прохождению производственной практики / сост. С. В. Патиева, А. М. Патиева, О. А. Огнева – Краснодар : КубГАУ, 2020 – 38 с.

В методических рекомендациях представлены цель и задачи производственной практики НИР, структура и содержание отчета, рекомендации по его оформлению.

В приложениях приведены образцы оформления пакета документов для прохождения практики, контрольные вопросы для защиты отчета и критерии оценивания сформированности компетенций.

Методические рекомендации предназначены для обучающихся по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, преподавателей, осуществляющих организацию и руководство практикой.

Рассмотрено и одобрено методической комиссией факультета перерабатывающих технологий Кубанского ГАУ, протокол № 8 от 18.03.2020.

Председатель  
методической комиссии

Е. В. Щербакова

- © Патиева С. В., Патиева А. М., Огнева О.А.  
составление, 2020
- © ФГБОУ ВО «Кубанский государственный аграрный университет имени И. Т. Трубилина», 2020

## СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	5
1 ЦЕЛЬ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	6
2 ЗАДАЧИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	6
3 МЕСТО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО МАГИСТРАТУРЫ	7
4 СПОСОБЫ И ФОРМЫ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	8
5 КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	8
6 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	9
6.1 Общие положения	9
6.2 Содержание производственной практики НИР	10
6.3 Оформление и защита отчета	14
7 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	15
ПРИЛОЖЕНИЯ	23
Приложение А	24
Приложение Б	25
Приложение В	28
Приложение Г	30
Приложение Д	32
Приложение Е	33
Приложение Ж	34
Приложение З	36
Приложение И	38

## ВВЕДЕНИЕ

В соответствии с требованиями учебного плана по направлению подготовки ФГОС ВО 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» производственная практика НИР магистрантов проводится на 1 и 2 курсах обучения для закрепления и углубления теоретических и практических знаний и умений, полученных при обучении; получения профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, обучающихся с целью:

- формирования представлений о руководстве составлении рабочих планов и программ проведения научных исследований и технических разработок;
- сбора, обработки, анализа и систематизации научно-технической информации по теме исследования, выбору методик и средств решения задач;
- разработки методики и организация проведения экспериментов и испытаний;
- анализа их результатов;
- подготовки научно-технических отчетов, обзоров, публикаций по результатам выполненных исследований;
- управления результатами научно-исследовательской деятельности;
- проведение патентных исследований для обеспечения патентной чистоты новых проектных решений, а так же определение показателей технического уровня проектируемых технологий продукции из сырья животного происхождения.

## **1 ЦЕЛЬ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Целью производственной практики (научно-исследовательской работы) является развитие способностей и практических навыков самостоятельного осуществления научных исследований, связанных с решением научных и проектно- технологических задач по направлению подготовки в инновационных условиях.

НИР представляет собой самостоятельно проведенное исследование магистра, развивающее его знания и умение их применять для решения конкретных практических задач.

Научная- исследовательская деятельность направлена на:

- расширение и закрепление теоретических и практических знаний, полученных в процессе обучения;
- приобретение и совершенствования практических навыков, знаний, умений, компетенций по избранной программе подготовки;
- подготовку к будущей профессиональной деятельности.

Цель данного вида практики заключается в овладении навыками проведения прикладных научных исследований в соответствии с профилем своей профессиональной деятельности, способствующих формированию профессиональных компетенций выпускника.

## **2 ЗАДАЧИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ НИР**

Задачами производственной практики (научно-исследовательской работы) являются:

- сбор, обработка, анализ и систематизация научно-технической информации по тематике исследования;
- обоснование актуальности, теоритической и практической значимости темы научного исследования, разработка плана и программы и программы;

- выбор методов исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, позволяющих создавать современные информационно-измерительные комплексы для проведения контроля качества;
- разработка новых технологий и технологических решений для производства продуктов питания животного происхождения;
- разработка программ и проведение научных исследований, анализ полученных результатов;
- внедрение результатов исследований и разработок;
- подготовка материала для участия в конференциях, публикации научных статей по исследуемой тематике;
- освоение требований к оформлению НТД;
- подготовка заявок на изобретения и оформление патентных документов.

### **3 МЕСТО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ НИР В СТРУКТУРЕ ОП МАГИСТРАТУРЫ**

Производственная практика (научно-исследовательская работа) является составной частью основной образовательной программы магистрантов по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения и представляет собой вариативную часть цикла Б2 «Практика, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)».

График проведения практики приведен в таблице 1.

Таблица 1 – График проведения

	Научно-исследовательская работа	
	I	II
Курс		
Семестр	1,2	3,4
Продолжительность	4 недели	18 недель
Форма контроля	Зачет с оценкой	Зачет с оценкой

## **4 СПОСОБЫ И ФОРМЫ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

НИР осуществляется в следующих формах:

- выполнения задания научного руководителя в соответствии в соответствии с утверждённым планом;
- проведение самостоятельного исследования по актуальной проблеме в рамках магистерской диссертации;
- участие в научно- практических конференциях, конкурсах, грантах.

Способ проведения НИР стационарный.

Место проведения практики: учебно-производственные лаборатории вуза; кафедра технологии хранения и переработки животноводческой продукции и УНПК «Агробиотехпереработка» факультета перерабатывающих технологий.

НИР может проводиться на основе двухсторонних договоров в лабораториях предприятий или организаций, оснащенных современным технологическим оборудованием, испытательными приборами и квалифицированным персоналом.

## **5 КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Производственная практика НИР выполняется в тесном учебном и социальном взаимодействии обучающихся с руководителями, закреплёнными для выполнения ВКР и прохождения практики НИР от университета, что обеспечивает формирование профессиональных (ПК) компетенций:

В результате прохождения практики формируются следующие компетенции:

ПК-2 способностью использовать на практике навыки и умения в организации научно-исследовательских и науч-

но-производственных работ, в управлении коллективом, влиять на формирование целей команды, воздействовать на ее социально-психологический климат в нужном для достижения целей направлении, оценивать качество результатов деятельности;

ПК-16 – способность использовать современные достижения науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах;

ПК-17 – способность ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований;

ПК-18 – способность самостоятельно выполнять исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной аппаратуры и методов исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при выполнении исследований в области проектирования новых продуктов;

ПК-19 – способность оценивать риск и определять меры по обеспечению безопасности разрабатываемых новых технологий и продуктов;

ПК-20 – способность представлять результаты исследования в формах отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений;

ПК-22 - способностью проектировать научно-исследовательские работы по заданной проблеме.

## **6 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ НИР**

### **6.1 Общие положения**

Перед началом практики обучающийся должен получить задание в виде пакета документов у руководителя ВКР.

Перед началом практики проводится организационное собрание в ВУЗе, на котором обучающиеся информи-



руются о сроках практики, о целях, задачах и особенностях работы и получают индивидуальное задание на практику (Приложение В). Помощником декана по практическому обучению проводится инструктаж по технике безопасности с заполнением журнала и листа инструктажа (Приложение Б).

Для осуществления практики НИР студент должен:

- явиться на кафедру (предприятие);
- встретится с руководителем практики, и предоставить ему индивидуальное задание, полученное от руководителя ВКР;
- согласовать с руководителем практики календарный рабочий график (план) прохождения практики (Приложение Г), порядок и место получения консультаций;
- ознакомиться с правилами внутреннего распорядка, пройти инструктаж по технике безопасности;
- предоставить при необходимости санитарную книжку.

Находясь на практике обучающийся должен в течение всего времени вести дневник (приложение Ж) и с печатью предприятия предоставить его к защите отчета. Также по окончании практики руководителем от предприятия дается отзыв на практиканта с печатью (Приложение З).

## **6.2 Содержание производственной практики НИР**

Содержание производственной практики заключается в ознакомлении с особенностями освоения и использования методик проведения НИР.

Общая трудоемкость научно-исследовательской работы составляет 1188 часов, 33 зачетных единицы. Из них 324 часа, 9 зачетных единиц на научно-исследовательскую работу в 1, 2, 3 семестрах и 864 часа, 24 зачетных единицы на НИР в четвертом семестре.

Форма контроля – зачет с оценкой.

Таблица 1 – Содержание и структура производственной практики НИР

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Содержание работы, на практике включая, в часах				Формы текущего и промежуточного контроля
		контактная аудиторная (выполнение заданий)	контактная внеаудиторная (инструктаж, консультации, защита отчета)	иные формы (выполнение производственных функций)	итого	
1	Изучение направления научных исследований. Обоснование актуальности выбранной темы	-	24	26	50	Индивидуальный план, реферат
2	Формулировка цели и задач исследования	10	-	20	30	Выступления на семинарах конференциях; публикация статей

3	Определение объекта и предмета научных исследований	-	50	30	80	Выступления на семинарах конференциях
4	Критический обзор существующих подходов, теорий и концепций по выбранной теме научных исследований	-	50	64	114	Выступления на семинарах конференциях
5	Выбор методов (методик) проведения исследований	-	20	30	50	Выступления на семинарах конференциях; публикация статей
6	Всего, час	10	144	170	324	Дифференцированный зачет
<b>4 семестр</b>						
1	Экспериментальная работа по теме научных исследований	200	2	98	300	Выступления на семинарах, конференциях; публикация статей
2	Экономическая или экологиче-	100	50	50	200	Выступления

	ская оценка эффективности внедрения новых технологических решений или технологий					на семинарах, конференциях; публикация статей
3	Формулирование выводов и оценка полученных результатов	-	-	10 0	10 0	Выступления на семинарах, конференциях; публикация статей
4	Обобщение результатов научных исследований. Оформление первой версии выпускной квалификационной работы	-	-	20 0	20 0	Выступления на семинарах, конференциях; публикация статей
5	Подготовка и предварительная защита выпускной квалификационной работы на кафедре	-	-	64	64	Заключительный отчет о НИР, защита магистерской диссертации
	Всего, час	30 0	52	51 2	86 4	Дифференцированный зачет

### 6.3 Оформление и защита отчета

Всю собранную основную информацию за время прохождения производственной практики необходимо оформить в виде отчета. Отчет носит собирательно-информационный характер и составляется с учетом полученного индивидуального задания и рабочего графика (приложения Б, В).

Отчет набирается на компьютере на стандартных листах формата А4. Шрифт – Time New Roman, размер 14 пт, абзацный отступ – 1,25 см; межстрочный интервал – полуторный; таблицы, рисунки, схемы должны быть последовательно пронумерованы и подписаны. Нумерация страниц отчета должна быть сквозная, начиная со второго листа введения. Нумерацию располагают в верхней части страницы посередине. На титульном листе нумерацию (цифра один) не ставят.

Отчет начинается с титульного листа, который оформляется по приведенному образцу (приложение Е) и включает содержание, основную часть, список используемых источников (приложение Д).

При составлении отчета не допускается сокращения слов, исключением являются общепринятые. Содержание и разделы должны соответствовать требованиям направления подготовки. В конце отчета обучающийся должен сделать выводы и предложения, направляемые на улучшение хозяйственных показателей предприятия.

Обучающийся должен полностью подготовить отчет во время практики, подписать руководителем от предприятия. Подпись руководителя практики должна быть заверена печатью предприятия.

На защите отчета обучающийся должен кратко изложить техно-логию производства продуктов питания из животного или растительного сырья, требования к качеству сырья и готовой продукции и сделать правильные выводы.

При подготовке ответить на контрольные вопросы (приложение И).

## **7 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

### **Основная учебная литература**

1. Безверхая, Н. С. Технология производства сыра : учеб. пособие [Электронный ресурс] / Н. С. Безверхая, О. А. Огнева. – Краснодар : КубГАУ, 2018. – 173 с. – Режим доступа:

[https://edu.kubsau.ru/file.php/116/UP\\_Tekhnologija\\_proizvodstva\\_syra\\_469135\\_v1\\_.PDF](https://edu.kubsau.ru/file.php/116/UP_Tekhnologija_proizvodstva_syra_469135_v1_.PDF)

2. Голубева, Л. В. Тара и упаковка в производстве продуктов животного происхождения [Электронный ресурс] : лабораторный практикум. Учебное пособие / Л. В. Голубева, О. И. Долматова, С. А. Сторублевцев ; под ред. Л. В. Голубева. – Электрон. текстовые данные. – Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2015. – 52 с. – 978-5-00032-139-3. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/50644.html>

3. Голубева, Л. В. Технология продуктов животного происхождения. Технология молока и молочных продуктов [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л. В. Голубева, Е. А. Пожидаева ; под ред. Л. В. Голубева. – Электрон. текстовые данные. – Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2017. – 96 с. – 978-5-00032-291-8. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/74025.html>.

4. Забашта Н. Н. Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из животного сырья [Электронный ресурс] учеб. пособие / Н. Н. Забашта, А. А. Нестеренко. – Краснодар : КубГАУ, 2018. – 98 с. – Режим доступа: [https://edu.kubsau.ru/file.php/116/UP\\_Nauchnye\\_osnovy\\_povy](https://edu.kubsau.ru/file.php/116/UP_Nauchnye_osnovy_povy)

[shenija\\_ehffektivnosti\\_proizvodstva\\_pishchevykh\\_produkto\\_v\\_i\\_z\\_zhivotnogo\\_syrja\\_469132\\_v1\\_.PDF](#)

5. Никифорова, Т. А. Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодово-овощной продукции и виноградарства. Часть 1 [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т. А. Никифорова, Е. В. Волошин. – Электрон. текстовые данные. – Оренбург : Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2017. – 149 с. – 978-5-7410-1720-3. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/71340.html>.

6. Никифорова, Т. А. Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодово-овощной продукции и виноградарства. Часть 2 [Электронный ресурс]: учебное пособие / Т. А. Никифорова, Е. В. Волошин. – Электрон. текстовые данные. – Оренбург : Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2017. – 134 с. – 978-5-7410-1721-0. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/78845.html>.

7. Огнева, О. А. Технология молочных продуктов функционального и специального назначения [Электронный ресурс] / : учеб. пособие / О. А. Огнева, Н. С. Безверхая. – Краснодар : КубГАУ, 2019. – 179 с. – Режим доступа: [https://edu.kubsau.ru/file.php/116/UP\\_Tekhnologija\\_molochnykh\\_produkto\\_v\\_funkcionalnogo\\_i\\_specialnogo\\_naznachenija\\_4\\_69136\\_v1\\_.PDF](https://edu.kubsau.ru/file.php/116/UP_Tekhnologija_molochnykh_produkto_v_funkcionalnogo_i_specialnogo_naznachenija_4_69136_v1_.PDF)

8. Патиева, С.В. Технология производства консервов из животноводческого сырья: учеб. пособие [Электронный ресурс] / С.В. Патиева, Н.В. Тимошенко, А.М. Патиева. – Краснодар: КубГАУ, 2017. – 262 с. – Режим доступа: [https://edu.kubsau.ru/file.php/116/4AB\\_Verstka\\_Uchebnoe\\_posobie\\_Konservy\\_Patieva\\_S.V.\\_429322\\_v1\\_.pdf](https://edu.kubsau.ru/file.php/116/4AB_Verstka_Uchebnoe_posobie_Konservy_Patieva_S.V._429322_v1_.pdf)

9. Патиева, С. В. Технология производства полуфабрикатов из животноводческого сырья : учеб. пособие / С. В. Патиева, А. М. Патиева. – Краснодар : КубГАУ, 2018. – 177 с.

10. Патиева, С. В. Экспертиза продуктов питания животного происхождения [Электронный ресурс] : учебное пособие / С. В. Патиева, А. М. Патиева, Н. Н. Забашта. Электронные текстовые данные – Краснодар : КубГАУ, 2018. – 177 с.– Режим доступа: [https://edu.kubsau.ru/file.php/116/1AB\\_Verstka\\_EHkspertiza\\_produktoy\\_pitanija\\_zhivotnogo\\_proiskhozhdenija\\_429321\\_v1.pdf](https://edu.kubsau.ru/file.php/116/1AB_Verstka_EHkspertiza_produktoy_pitanija_zhivotnogo_proiskhozhdenija_429321_v1.pdf)

11. Патиева, С.В. Технология мясных продуктов функционального и специального назначения [Электронный ресурс] : учебное пособие / Патиева С.В. , Тимошенко Н.В., Патиева А.М. Электронные текстовые данные.– Краснодар: КубГАУ, 2015.-326 с.– Режим доступа: [https://edu.kubsau.ru/file.php/116/01\\_PЕЧАТ\\_A5\\_Verstka\\_Patieva\\_S.V.\\_1\\_redakcija\\_rabochii.pdf](https://edu.kubsau.ru/file.php/116/01_PЕЧАТ_A5_Verstka_Patieva_S.V._1_redakcija_rabochii.pdf)– Образовательный портал КубГАУ.

12. Патиева, С. В. Использование нетрадиционных видов сырья в технологии мясных продуктов [Электронный ресурс] : учеб. пособие / С. В. Патиева, А. М. Патиева. Электронные текстовые данные – Краснодар : КубГАУ, 2019. – 175 с. – Режим доступа: [https://edu.kubsau.ru/file.php/116/2AB\\_Verstka\\_Patieva\\_UP\\_Netrad. syre 2019 3 461005 v1 .PDF](https://edu.kubsau.ru/file.php/116/2AB_Verstka_Patieva_UP_Netrad. syre 2019 3 461005 v1 .PDF)

13. Патиева, С. В. Рациональное использование вторичных продуктов переработки животных [Электронный ресурс] учеб. пособие / С. В. Патиева, А. М. Патиева. – Краснодар : КубГАУ, 2019. – 191 с. – Режим доступа: [https://edu.kubsau.ru/file.php/116/UP\\_Racionalnoe\\_iskpolzovanie\\_vtorichnykh\\_produktoy\\_pererabotki\\_zhivotnykh\\_515137\\_v1\\_.PDF](https://edu.kubsau.ru/file.php/116/UP_Racionalnoe_iskpolzovanie_vtorichnykh_produktoy_pererabotki_zhivotnykh_515137_v1_.PDF)

14. Постников, С. И. Технология мяса и мясных продуктов. Колбасное производство [Электронный ресурс] : учебное пособие / С. И. Постников. – Электрон. текстовые данные. – Ставрополь : Северо-Кавказский федеральный университет, 2016. –106 с. – 2227-8397. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/66122.html>.



15. Технология колбасного производства : учеб. пособие / Н. В. Тимошенко [и др.]. – Краснодар : КубГАУ, 2016. – 271 с.

16. Технология переработки молока [Электронный ресурс] : учебное пособие / сост. М. Г. Сысоева [и др.]. – Электрон. текстовые данные. – Воронеж : Воронежский Государственный Аграрный Университет им. Императора Петра Первого, 2016. – 110 с. – 2227-8397. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/72769.html>.

17. Экспертиза молока и молочных продуктов. Качество и безопасность [Электронный ресурс] : учебно-справочное пособие / Н. И. Дунченко, А. Г. Храмцов, И. А. Макеева [и др.] ; под ред. В. М. Позняковский. – Электрон. текстовые данные. – Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2017. – 480 с. – 978-5-379-02013-2. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/65296.html>.

18. Тимошенко, Н.В. Технология переработки и хранения продукции животноводства. Учебное пособие. [Электронный ресурс]/ Тимошенко Н.В. – Электрон. текстовые данные. – Краснодар: КубГАУ, 2010. – 576 с., – Режим доступа: <https://edu.kubsau.ru/course/view.php.id=116> – Образовательный портал КубГАУ.

### **Дополнительная**

1. Антипова, Л.В. Технология и оборудование производства кол-бас и полуфабрикатов [Электронный ресурс] : учеб. пособие / И.Н. Толпыгина, А.А. Калачев, Л.В. Антипова .– СПб. : ГИОРД, 2011 .– 596 с. : ил. – ISBN 978-5-98879-134-8 .– Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/294624>.

2. Арсеньева, Т. П. Технология молока и молочных продуктов. Технология сливочного масла. Часть 3 [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / Т. П. Арсеньева. – Электрон. текстовые данные. – СПб. : Университет ИТМО, 2015. – 62 с. – 2227-8397. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/68209.html>.

3. Биотехнология кормов и кормовых добавок : учеб. пособие / А.И. Петенко [и др.]. – Краснодар : КубГАУ, 2013. – 454 с. – ISBN 978-5-94672-515-6.

4. Брусенцев, А. А. Пищевая биотехнология. Технология цельно-молочной продукции, мороженого и молочных консервов. Часть 1 [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / А. А. Брусенцев, Т. Н. Евстигнеева. – Электрон. текстовые данные. – СПб. : Университет ИТМО, Институт холода и биотехнологий, 2015. – 153 с. – 2227-8397. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/67823.html>.

5. Брусенцев, А. А. Технология молока и молочных продуктов. Технология цельномолочной продукции, мороженого и молочных консервов. Часть 1 [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / А. А. Брусенцев, Т. Н. Евстигнеева. — Электрон. текстовые данные. – СПб. : Университет ИТМО, Институт холода и биотехнологий, 2014. – 169 с. – 2227-8397. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/67831.html>.

6. Голубева, Л. В. Методы исследования состава и свойств сырья и молочных продуктов. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л. В. Голубева, Г. М. Смольский, Е. В. Богданова. – Электрон. текстовые данные. – Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2013. — 64 с. – 978-5-89448-989-6. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/47428.html>.

7. Голубева, Л. В. Проектирование предприятий отрасли. Техно-логия молока и молочных продуктов. Лабораторный практикум. Часть 1 [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л. В. Голубева, Д. В. Ключникова ; под ред. Л. В. Голубева. – Электрон. текстовые данные. – Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2017. – 144 с. – 978-5-00032-308-3. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/74017.html>.

8. Забодалова, Л. А. Технология цельномолочных продуктов и мороженого [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л. А. Забодалова, Т. Н. Евстигнеева. - Электрон. текстовые данные. – СПб. : Университет ИТМО, Институт холода и биотехнологий, 2013. – 305 с. – 978-5-7577-0455-5. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/65304.html>.

9. Мельникова, Е. И. Химия и физика молока [Электронный ресурс] : лабораторный практикум. Учебное пособие / Е. И. Мельникова, Е. Б. Станиславская, Е. В. Богданова. – Электрон. текстовые данные. – Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2012. – 197 с. – 978-5-89448-921-6. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/27342.html>.

10. Основы животноводства и гигиена получения доброкачественного молока (теория и практика) [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л. В. Голубева, Л. Г. Кириллова, Л. И. Василенко, Д. В. Ключникова. – Электрон. текстовые данные. - Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2011. – 58 с. – 978-5-89448-875-2. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/27329.html>.

11. Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л.Ю. Киселев [и др.]. – Электрон. дан. – Санкт-Петербург : Лань, 2012. – 448 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/4978>.

12. Позняковский, В. М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность [Электронный ресурс] : учебно-справочное пособие / В. М. Позняковский. – Электрон. текстовые данные. – Саратов : Вузовское образование, 2014. – 527 с. – 2227-8397. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4167.html>.

13. Позняковский, В. М. Экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность [Электронный ресурс] : учебно-справочное пособие / В. М. Позняковский, О. А. Рязанова, К. Я. Мотовилов ; под ред.

В. М. Позняковский. – Электрон. текстовые данные. – Саратов : Вузовское образование, 2014. – 219 с. – 2227-8397. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4168.html>.

14. Проектирование и строительство предприятий рыбоперерабатывающей промышленности [Электронный ресурс] : учебное пособие / Н.В. Тимошенко [и др.]. – Электрон. дан. – Санкт-Петербург : ГИОРД, 2017. – 296 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/91629>.

15. Проектирование предприятий молочной отрасли с основами промстроительства [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л.В. Голубева [и др.]. – Электрон. дан. – Санкт-Петербург : ГИОРД, 2010. – 288 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/4908>.

16. Проектирование, основы промстроительства и инженерное оборудование консервных предприятий [Электронный ресурс] : учебник / Н.В. Тимошенко [и др.]. – Электрон. дан. – Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 140 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/107963>.

17. Проектирование, строительство и инженерное оборудование предприятий молочной промышленности [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л.В. Голубева [и др.]. – Электрон. дан. – Санкт-Петербург : Лань, 2015. – 416 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/60036>.

18. Пронин, В.В. Технология первичной переработки продуктов животноводства [Электронный ресурс] : учебное пособие / В.В. Пронин, С.П. Фисенко, И.А. Мазилкин. – Электрон. дан. – Санкт-Петербург : Лань, 2013. – 176 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/5853>.

19. Рогожин, В.В. Биохимия молока и мяса [Электронный ресурс] : учебник / В.В. Рогожин. – Электрон. дан. – Санкт-Петербург : ГИОРД, 2012. – 456 с. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/58740>.

20. Технология продуктов из вторичного молочного сырья [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.Г. Храмцов [и др.]. – Электрон. дан. – Санкт-Петербург :

ГИОРД, 2011. – 424 с. – Режим доступа:  
<https://e.lanbook.com/book/4900>.

## **ПРИЛОЖЕНИЯ**

**Приложение А**

**Форма гарантийного письма**

*Штамп с реквизитами  
предприятия (с указанием:  
название предприятия,  
полного адреса предприятия,  
контактного телефона)*

Декану факультета  
перерабатывающих технологий  
Кубанского ГАУ Степовому А.В.  
директора (наименование  
предприятия, Ф.И.О. руководителя)

**ГАРАНТИЙНОЕ ПИСЬМО**

Можем предоставить \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О. студента)

студенту(ке) \_\_\_ курса факультета перерабатывающих технологий Кубанского государственного аграрного университета место для прохождения практики на предприятии \_\_\_\_\_  
(наименование организации, полный адрес, телефон)

в 20\_\_ году в указанные Вами сроки на должность \_\_\_\_\_ (указать) с заработной платой в размере \_\_\_\_\_ Руководителем практики от предприятия назначить \_\_\_\_\_ (должность, ФИО).

Вид деятельности предприятия по ОКВЭД \_\_\_\_\_.  
Обязуемся предоставить необходимую информацию и технологическую документацию для написания отчета о прохождении практики.

Директор предприятия \_\_\_\_\_

Гл. бухгалтер \_\_\_\_\_

## Приложение Б

Сведения о прохождении инструктажа по ознакомлению с требованиями охраны труда, проводимом руководителем практики от ФГБОУ ВО КубГАУ

---

(ФИО, возраст лица, получившего инструктаж)

---

(ФИО, должность руководителя практики от ФГБОУ ВО КубГАУ)

**Инструктаж по требованиям охраны труда**  
перед началом работы, во время работы, в аварийных  
ситуациях и по окончании работы

Инструктаж получен и  
усвоен

Инструктаж проведен и  
усвоен

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

---

(подпись лица, получившего  
инструктаж)

---

(подпись руководителя практи-  
ки от ФГБОУ ВО КубГАУ)



**Сведения о прохождении инструктажа по ознакомлению с требованиями охраны труда, технике безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка в ФГБОУ ВО КубГАУ**

\_\_\_\_\_  
(ФИО, возраст)  
практикант \_\_\_\_\_  
(на какую должность назначается)

**1. Инструктаж по требованиям охраны труда**  
проведен \_\_\_\_\_  
(должность, ФИО сотрудника, проводившего инструктаж)

Инструктаж по требованиям  
охраны труда получен и  
усвоен  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Инструктаж по требованиям  
охраны труда проведен и  
усвоен  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

\_\_\_\_\_  
(подпись лица, получившего  
инструктаж)

\_\_\_\_\_  
(подпись лица, проводшего  
инструктаж)

**2. Инструктаж по технике безопасности**  
проведен \_\_\_\_\_  
(должность, ФИО сотрудника, проводившего инструктаж)

Инструктаж по требованиям  
охраны труда получен и  
усвоен  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Инструктаж по технике без-  
опасности проведен и  
усвоен  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

\_\_\_\_\_  
(подпись лица, получившего  
инструктаж)

\_\_\_\_\_  
(подпись лица, проводшего  
инструктаж)

### 3. Инструктаж по пожарной безопасности

проведен \_\_\_\_\_  
(должность, ФИО сотрудника, проводившего инструктаж)

Инструктаж по пожарной  
безопасности получен и  
усвоен

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

Инструктаж по пожарной  
безопасности проведен и  
усвоен

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

\_\_\_\_\_  
(подпись лица, получившего  
инструктаж)

\_\_\_\_\_  
(подпись лица, проводшего  
инструктаж)

### 4. Инструктаж по правилам внутреннего трудового распорядка

проведен \_\_\_\_\_  
(должность, ФИО сотрудника, проводившего инструктаж)

Инструктаж по правилам  
внутреннего трудового распо-  
рядка получен и  
усвоен

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

Инструктаж по правилам  
внутреннего трудового рас-  
порядка проведен и  
усвоен

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

\_\_\_\_\_  
(подпись лица, получившего  
инструктаж)

\_\_\_\_\_  
(подпись лица, проводшего  
инструктаж)

### 5. Разрешение на допуск к работе

Разрешено допустить к работе \_\_\_\_\_  
(ФИО лица, получившего допуск к работе)

в качестве \_\_\_\_\_  
(должность)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ «20 \_\_\_\_»

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
должность

\_\_\_\_\_  
ФИО

**Приложение В**

**Форма индивидуального задания**

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования  
«КУБАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ  
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ И.Т. ТРУБИЛИНА»

Факультет перерабатывающих технологий  
Кафедра технологии хранения и переработки  
животноводческой продукции

**ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ**

Студента (ки) \_\_\_\_\_  
курса \_\_ очной (заочной) формы обучения группы \_\_\_\_\_  
Направление подготовки \_\_\_\_\_  
Направленность (профиль) \_\_\_\_\_  
Вид практики \_\_\_\_\_  
Тип практики \_\_\_\_\_

№ п/п	Содержание задания	Ожидаемый результат

Студент \_\_\_\_\_ ФИО

Руководитель от КубГАУ  
должность \_\_\_\_\_ ФИО

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

**Ожидаемые результаты прохождения практики соот-**

**ветствуют программе и заявленным компетенциям**

Руководитель практики от  
профильной организации (должность) \_\_\_\_\_ ФИО

Место печати  
организации « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

## Приложение Г

### Форма рабочего графика (плана)

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение  
высшего образования  
«КУБАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ  
УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ И.Т.ТРУБИЛИНА»

Факультет перерабатывающих технологий  
Кафедра технологии хранения и переработки животновод-  
ческой продукции

### Рабочий график (план)

Студента (ки) \_\_\_\_\_  
курса \_\_ очной (заочной) формы обучения группы \_\_\_\_\_  
Направление подготовки \_\_\_\_\_  
Направленность (профиль) \_\_\_\_\_  
Вид практики \_\_\_\_\_  
Тип практики \_\_\_\_\_

Дата	Краткое содержание работы	Ожидаемый результат

Подпись руководителя практики:  
от КубГАУ \_\_\_\_\_ ФИО

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
профильной организации \_\_\_\_\_ ФИО

М.П.

(не заполняется, если практика проводится на кафедре  
университета)

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Содержание отчета по производственной практике по  
получению профессиональных умений и опыта профес-  
сиональной деятельности (в том числе технологическая  
практика)**

**ВВЕДЕНИЕ**

**1 ЛИТЕРАТУРНЫЙ ОБЗОР**

1.1 Анализ рынка производства

1.2 Тенденции развития и перспективы  
производства

**2 ОБОСНОВАНИЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧ  
ИССЛЕДОВАНИЙ**

2.1 Разработка схемы исследований

2.2 Выбор объектов исследований

2.3 Определение методик исследований

**3 ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНАЯ ЧАСТЬ**

3.1 Оценка пищевой и биологической ценности ис-  
пользуемых сырьевых источников

3.2 Исследование технологических характеристик  
используемых сырьевых источников

3.3 Проектирование модели разрабатываемого нового  
продукта с заданными характеристиками

**СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ  
ИНФОРМАЦИОННЫХ ИСТОЧНИКОВ**

## Приложение Е

### Форма титульного листа отчета

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение  
высшего образования  
«КУБАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ  
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ И. Т. ТРУБИЛИНА»  
Факультет перерабатывающих технологий  
Кафедра технологии хранения и переработки животновод-  
ческой продукции

### ОТЧЕТ

по производственной практике (практике по получению  
профессиональных умений и опыта профессиональной  
деятельности)

с «\_\_» \_\_\_\_\_ по «\_\_» \_\_\_\_\_

Выполнил (а) студент (ка): \_\_\_\_\_  
курса, группы \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
(подпись) (Ф.И.О.)

Принял:  
Руководитель от  
предприятия  
\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
(подпись) (Ф.И.О.)  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ года  
Допущен к защите:

Принял:  
Руководитель от  
университета  
\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
(подпись) (Ф.И.О.)  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ года  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ года

Члены комиссии:

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

Дата защиты  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ года

Оценка \_\_\_\_\_

Краснодар 20\_\_



**Форма дневника**

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждения высшего образования  
«КУБАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ  
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ И.Т. ТРУБИЛИНА»**

Факультет \_\_\_\_\_

**ДНЕВНИК  
ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ**

Студента (ки) \_\_\_\_\_

курса \_\_ очной (заочной) формы обучения группы \_\_\_\_\_

Направление подготовки \_\_\_\_\_

Направленность (профиль) \_\_\_\_\_

Вид практики \_\_\_\_\_

Тип практики \_\_\_\_\_

Направляется на практику \_\_\_\_\_

наименование предприятия или кафедры университета

\_\_\_\_\_

адрес предприятия (не заполняется, если практика проводится на кафедре университета)

Период практики с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Преподаватель, руководитель практики от КубГАУ

\_\_\_\_\_

должность, ученая степень, звание, ФИО

Кафедра \_\_\_\_\_

Руководитель практики от предприятия \_\_\_\_\_

Ф.И.О.

*(не заполняется, если практика проводится на кафедре университета)*

Дата	Содержание работы	Полученные результаты	Отметка руководителя практики о выполнении работы

Студент \_\_\_\_\_ ФИО

Подпись руководителя практики:

от КубГАУ \_\_\_\_\_ ФИО  
(не заполняется, если практика проводится в организации)

профильной организации \_\_\_\_\_ ФИО  
М.П. (не заполняется, если практика проводится на кафедре университета)

## Приложение 3

### Форма отзыва руководителя практики

#### ОТЗЫВ

#### руководителя практики

*(производственной проводимой в организациях на основе договора на прохождение практики)*

Студента (ки) \_\_\_\_\_  
Факультет \_\_\_\_\_  
Курс \_\_ очной (заочной) формы обучения группы \_\_\_\_\_  
Направление подготовки \_\_\_\_\_  
Направленность (профиль) \_\_\_\_\_  
Вид практики \_\_\_\_\_  
Тип практики \_\_\_\_\_  
Место прохождения практики \_\_\_\_\_  
*наименование предприятия*

Руководитель практики от профильной организации \_\_\_\_\_  
*должность, Ф.И.О.*

*Руководитель практики в отзыве должен отразить личные качества студента-практиканта: способность к саморазвитию, уровень деловой коммуникации, способность работать в коллективе, готовность выполнять профессиональные задачи в составе команды.*

*Руководитель оценивает полноту и уровень выполненных профессиональных задач в соответствии с программой практики, а также сформированность обще-профессиональных и профессиональных компетенций в процессе прохождения практики.*

<i>№ п/п</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Оценка руководителя (по пятибалльной шкале)</i>
1	<i>Корректность в сборе, анализе и интерпретации представляемых в отчете данных</i>	
2	<i>Способность работы в коллективе, уровень деловой коммуникации</i>	

3	<i>Демонстрация профессиональных умений в ходе выполнения индивидуального задания по практике</i>	
4	<i>Демонстрация профессиональных навыков в ходе выполнения индивидуального задания по практике</i>	
5	<i>Выполнение поставленных целей и задач</i>	
6	<i>Степень освоения компетенций, предусмотренных программой практики</i>	
	<i>Итоговая оценка</i>	

*Руководитель практики выставляет оценку студенту-практиканту по пятибалльной шкале.*

Руководитель практики

должность

\_\_\_\_\_ ФИО

*Место печати*

*организации*

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

## Приложение И

### **Вопросы для проведения защиты отчета по результатам производственной практики (научно-исследовательской работы)**

1. Какова тематика данной исследовательской работы?
2. Почему была выбрана эта тема исследований? Ее актуальность.
3. Какие методы научного исследования вам известны?
4. Что такое аналитический метод исследования?
5. Как можно обобщить результаты научных исследований?
6. Что такое статья, тезис, доклад? В чем заключается их отличие?
7. Что такое патент и какова процедура его оформления?
8. Какое исследовательское оборудование Вы используете в своей практике? Для чего оно предназначено?
9. В чем заключается постановка эксперимента и какие виды эксперимента вы знаете?
10. Какие формы выражения результатов эксперимента вы используете в своей практике?
11. Какие способы обработки экспериментальных данных вам известны?
12. Какой нормативно-технической документацией вы пользовались во время прохождения практики?

**ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА  
НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА**

*Методические рекомендации*

*Составители:* **Патиева** Александра Михайловна  
**Патиева** Светлана Владимировна, **Огнева** Ольга  
Александровна

Подписано в печать .05.08.2020 г. Формат 60×84<sup>1</sup>/<sub>16</sub>.

Усл. печ. л. – 2,2. Уч.-изд. л. – 1,7.

Кубанский государственный аграрный университет.  
350044, г. Краснодар, ул. Калинина, 13