

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
ФГБОУ ВО «Красноярский государственный аграрный университет»

*И.А. Чаплыгина, В.В. Матюшев*

## **НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА**

*Методические указания по производственной практике*

*Направление подготовки 35.03.07 «Технология производства  
и переработки сельскохозяйственной продукции»*

*Профиль «Управление качеством и безопасностью  
продуктов питания»*

*Электронное издание*

Красноярск 2019

## *Рецензент*

Л.Ф. Сендерская, директор ООО Агропромышленный холдинг  
«Казацкая вольница»

### ***Чаплыгина, И.А.***

Научно-исследовательская работа [Электронный ресурс]: метод. указания по производственной практике / *И.А. Чаплыгина, В.В. Матюшев*; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2019. – 43 с.

Методические указания содержат рекомендации по организации работы студентов при прохождении производственной практики «Научно-исследовательская работа».

Предназначено для студентов всех форм обучения по направлению подготовки бакалавров 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», профиль «Управление качеством и безопасностью продуктов питания».

Печатается по решению редакционно-издательского совета  
Красноярского государственного аграрного университета

© Чаплыгина И.А., Матюшев В.В., 2019

© ФГБОУ ВО «Красноярский государственный аграрный университет», 2019

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |    |
|--|----|
| Введение .....   | 4  |
| 1 Общие положения .....  | 5  |
| 2 Цели и задачи практики .....   | 7  |
| 3 Требования к результатам прохождения практики .....  | 7  |
| 4 Права и обязанности сторон при прохождении практики .....                                  | 10 |
| 5 Структура и содержание практики .....  | 11 |
| 6 Примерный перечень индивидуальных заданий .....  | 13 |
| 7 Требования к содержанию и оформлению дневника по практике ...                              | 15 |
| 8 Структура отчета по практике .....   | 15 |
| 9 Оформление отчета по практике .....  | 16 |
| 10 Сдача и защита отчета по практике .....   | 25 |
| 11 Критерии оценки практики .....  | 26 |
| 12 Учебно-методическое и информационное обеспечение прак-<br>тики .....                      | 27 |
| Заключение .....   | 29 |
| Приложение А. Форма дневника производственной практики ....                                  | 30 |
| Приложение Б. Форма направления на производственную прак-<br>тику .....                      | 31 |
| Приложение В. Форма структурных элементов дневника произ-<br>водственной практики .....      | 33 |
| Приложение Г. Форма титульного листа отчета о прохождении<br>производственной практики ..... | 35 |

## ВВЕДЕНИЕ

Проведение производственных практик предусмотрено федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» (квалификация (степень) «бакалавр»).

В учебном плане подготовки бакалавров очной и заочной формы обучения, по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», профиль «Управление качеством и безопасностью продуктов питания», блок практик включает четыре вида производственных практик (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, технологическую практику, научно-исследовательскую работу и преддипломную практику).

Научно-исследовательская работа, как и другие виды производственных практик, проводится в сторонних организациях в соответствии с программой практики.

Данные методические указания предназначены для оказания методической помощи студентам при прохождении данного вида производственной практики.

Организацию и руководство данным видом практики осуществляют преподаватели кафедры «Товароведение и управление качеством продукции АПК» Института пищевых производств ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ.

## 1 Общие положения

Производственная практика «Научно-исследовательская работа» является частью блока «Практики» подготовки студентов по направлению 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», профиль «Управление качеством и безопасностью продуктов питания». Практика реализуется в Институте пищевых производств кафедрой «Товароведение и управление качеством продукции АПК».

Научно-исследовательская работа закрепляет знания и умения, приобретаемые студентами в результате освоения теоретического курса, вырабатывает практические навыки и способствует комплексному формированию общепрофессиональных и профессиональных компетенций обучающихся.

Проводится практика для приобретения студентами практических навыков научно-исследовательской работы по направлению подготовки, формирования умений применять научно-исследовательские методы на конкретных участках работы в реальных условиях, овладения навыками проведения прикладных научных исследований в соответствии с профилем своей деятельности, формирования у студентов целостного представления о содержании, видах и формах профессиональной деятельности.

Для успешного прохождения практики «Научно-исследовательская работа» обучающиеся используют знания, умения и навыки, сформированные в ходе изучения дисциплин «Биохимия сельскохозяйственной продукции», «Основы научных исследований», «Маркетинг и менеджмент», «Экология и рациональное природопользование», «Биоорганическая химия», «Методы и средства оценки качества сырья и пищевой продукции», «Безопасность пищевого сырья и продуктов питания», «Товароведение и экспертиза продукции АПК», «Управление качеством продуктов питания», «Техно-химический контроль сырья и продуктов питания», «Органолептический и физико-химический анализ продовольственного сырья и продуктов питания», «Основы патентоведения и библиографии», «Системы отбора и подготовки проб для контроля качества пищевой продукции», «Измерительные методы оценки качества сырья и продуктов питания», учебной и производственных практик, предшествующих данному виду практики.

Научно-исследовательская работа необходима для успешного освоения дисциплин: «Экспертные методы оценки качества», «Расчет и испытание сроков годности пищевой продукции», «Товароведение и экспертиза тары и упаковки продовольственных товаров», «Технология хранения и транспортирования пищевого сырья и продуктов питания», «Основы разработки нормативной и технической документации», «Экспертиза и оценка товаров растительного происхождения», «Экспертиза и оценка товаров животного происхождения», – а также для успешного прохождения преддипломной практики и выполнения выпускной квалификационной работы.

Научно-исследовательская работа проводится на предприятиях агропромышленного комплекса, занимающихся производством, хранением и переработкой сельскохозяйственной продукции, реализующей инновационные технологии и оснащенной современной ресурсо-энергосберегающей техникой, использующих различные формы организации труда; в аналитических лабораториях и научно-исследовательских центрах. Базы практики для студентов соответствуют профилю подготовки бакалавра. Предпочтение отдается тем организациям, которые имеют возможности для реализации целей и задач практики в более полном объеме.

Прохождение студентами производственной практики «Научно-исследовательская работа» осуществляется на основе договоров на проведение практики обучающихся, заключенных между университетом и предприятиями (организациями).

Способы проведения производственной практики: стационарная и выездная.

Практика проводится в дискретные интервалы времени перед началом аудиторных занятий в 7-м семестре. Сроки проведения практики устанавливаются с учетом теоретической подготовленности студентов, в соответствии с учебным планом направления и графиком учебного процесса. Продолжительность практики – 4 недели.

Общая трудоемкость освоения практики составляет 6 зачетных единиц, 216 часов (4 недели), в том числе 144 часа контактной работы, которая предусматривает индивидуальную работу обучающихся с педагогическими работниками университета и руководителями практики от профильной организации.

По итогам практики предусмотрена промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой.

## **2 Цели и задачи практики**

**Целью** данного вида практики является формирование и развитие профессиональных знаний в сфере производства и переработки сельскохозяйственной продукции, управлении качеством и безопасностью продуктов питания. Научно-исследовательская работа является важным компонентом профессиональной подготовки к научной деятельности и представляет собой вид практической деятельности бакалавров по получению навыков самостоятельного проведения экспериментальных исследований с участием в выполнении конкретных научных разработок.

### **Задачи практики:**

- формирование профессиональных компетенций, необходимых для оценки качества сырья и готовой продукции, планирования, организации, совершенствования качества при производстве, хранении и переработке сельскохозяйственной продукции;
- овладение методами исследования и проведения экспериментальных работ;
- овладение методами анализа и обработки экспериментальных данных;
- сбор необходимых материалов для подготовки и написания выпускной квалификационной работы;
- изучение требований к оформлению нормативной, научно-технической документации.

## **3 Требования к результатам прохождения практики**

Процесс прохождения практики направлен на формирование следующих общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с ФГОС ВО и ОПОП по данному направлению подготовки:

**ОПК-2** – способность использовать основные законы естественно-научных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования;

**ОПК-6** – готовность оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки;

ПК-20 – способность применять современные методы научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции;

ПК-21 – готовность к анализу и критическому осмыслению отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции;

ПК-22 – владение методами анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений;

ПК-23 – способность к обобщению и статистической обработке результатов экспериментов, формулированию выводов и предложений.

В результате практики научно-исследовательская работа студент должен:

**знать**

– современные методы научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции;

– отечественную и зарубежную научно-техническую информацию в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции;

– методы оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы;

– методы анализа и планирования технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления;

– современные методы научных исследований и обработки результатов экспериментов в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции;

– общую теорию статистики, статистические методы оценки и прогнозирования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции;

**уметь**

– анализировать и критически осмыслять научно-техническую информацию в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции;

– применять методы анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их



переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы;

- применять методы анализа и планирования технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления;

- организовывать и проводить научные эксперименты, обобщать результаты исследований и формулировать выводы;

- осуществлять процессы сбора, передачи, обработки и накопления информации, пользоваться локальными и глобальными сетями электронно-вычислительных машин;

- производить расчеты математических величин и применять статистические методы обработки экспериментальных данных;

- применять статистические методы оценки и прогнозирования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции;

- проводить исследования, направленные на совершенствование технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;

#### **владеть**

- навыками применения способов систематизации и обобщения информации по использованию и формированию ресурсов организации;

- навыками целенаправленного формирования качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы;

- навыками планирования и управления технологическими процессами в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции;

- современными методами научных исследований и статистической обработки результатов экспериментов в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции, умением формулировать выводы и предложения;

- навыками проведения исследований, направленных на совершенствование технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.

#### **4 Права и обязанности сторон при прохождении практики**

Практика проходит под контролем руководителей практики от кафедры и от предприятия.

##### **Обязанности руководителя практики от института:**

- обеспечение организации, планирования и контроля прохождения практики;
- утверждение индивидуальных планов работы на практике;
- консультирование и оказание помощи по вопросам, связанным с прохождением практики и оформлением отчета;
- проверка отчетной документации о прохождении практики;
- промежуточная аттестация по результатам прохождения практики;
- представление сведений об итогах практики в дирекцию института;
- организация и проведение установочного собрания и защиты практики;
- оформление заключения руководителя практики от университета о выполнении индивидуального задания.

##### **Обязанности руководителя практики от предприятия:**

- осуществление непосредственного руководства работой студента в период прохождения практики в соответствии с заключенным договором на прохождение практики;
- ежедневная проверка и подпись дневника студента-практиканта;
- оформление отзыва руководителя практики от предприятия.

##### **Права и обязанности студента-практиканта**

###### *Обучающийся обязан:*

- оформить перед началом практики договор с организацией на проведение практики;
- полностью выполнять задания, предусмотренные программой практики;
- подчиняться действующим на предприятии, в учреждении, организации правилам внутреннего трудового распорядка;
- изучить и строго соблюдать правила охраны труда, техники безопасности и производственной санитарии;
- участвовать в научно-исследовательской работе по заданию кафедры;
- вести дневник практики;
- сдать отчет руководителю практики в установленный срок.

###### *Обучающийся имеет право:*

- получить полную информацию об организации практики от преподавателя – руководителя практики от университета;

– выбрать тему индивидуального задания по согласованию с руководителем практики.

## 5 Структура и содержание практики

Общая трудоемкость практики «Научно-исследовательская работа» составляет 6 зач. ед. (216 часов) – 4 недели, их распределение по видам работ представлено в таблице 1.

Таблица 1 – Тематический план

| Раздел (этап) практики | Виды работ на практике   | Кол-во часов <sup>1</sup> |                  | Форма контроля           |
|------------------------|--|---------------------------|------------------|--------------------------|
|                        |  | КР <sup>2</sup>           | СРС <sup>3</sup> |                          |
| Организационный        | Согласование плана практики с руководителем, инструктаж по охране труда и санитарно-гигиеническим требованиям на предприятии, общее знакомство с организацией и трудовым распорядком | 6                         | -                | Отчет, записи в дневнике |
| Производственный       | Обзор информационных источников по научно-технической литературе, зарубежного и отечественного опыта в соответствии с индивидуальным заданием  | 12                        | 18               | Отчет, записи в дневнике |
|                        | Изучение факторов, влияющих на качество выпускаемой продукции  | 18                        | 12               |                          |
|                        | Выполнение производственного задания по научно-исследовательской работе, сбор экспериментальных данных в соответствии с индивидуальным заданием                                      | 48                        | 6                |                          |
|                        | Работа в лаборатории предприятия и участие в выполнении анализов   | 36                        | -                | Отчет, записи в дневнике |
|                        | Систематизация и анализ собранных данных   | 18                        | 24               |                          |
| Заключительный         | Подготовка и защита отчета по практике   | 6                         | 12               | зачет с оценкой          |
| Итого                  |  | 144                       | 72               |                          |

<sup>1</sup> 1 день практики соответствует 6 ч контактной работы и 3 ч самостоятельной работы.

<sup>2</sup> КР – контактная работа.

<sup>3</sup> СРС – самостоятельная работа студента.

Перед прохождением производственной практики «Научно-исследовательская работа» студентам необходимо:

- оформить договор с организацией на проведение практики с указанием Ф.И.О. и должности руководителя практики;
- получить пропуск на территорию организации и медицинскую книжку (при необходимости);
- пройти инструктаж по охране труда с отметкой в журнале по технике безопасности;
- получить у руководителя от университета индивидуальное задание, дневник (приложения А, Б, В) и методические документы на технологическую практику.

***Организационный этап:***

- согласование плана практики с руководителем практики от предприятия – уточнение и конкретизация (при необходимости, корректировка) плана работы и исследовательской деятельности при прохождении производственной технологической практики с учетом специфики производства на конкретном предприятии;
- инструктаж по технике безопасности на рабочем месте и оформление пропусков, соблюдение правил внутреннего распорядка и техники безопасности на предприятии.

***Производственный этап:***

- поиск, сбор и анализ научно-технической литературы, зарубежного отечественного опыта;
- изучение требований к нормативно-технической документации;
- выбор объектов исследования (расчетной разработки) и исследуемых (разрабатываемых) показателей, определение сроков проведения исследований (выполнения разработки) и составление календарного плана проведения наблюдений и учетов, выбор методов исследования (выполнения разработки);
- изучение факторов, влияющих на качество выпускаемой продукции с использованием статистических методов (контрольные карты, причинно-следственные диаграммы и др.);
- закладка эксперимента (сбор данных) согласно индивидуальному заданию;
- проведение сопутствующих наблюдений и учетов;
- работа в лаборатории предприятия и участие в выполнении анализов (выполнение различных анализов под строгим наблюдением лаборанта, их расчет и занесение в специальный журнал);

– анализ данных с использованием статистических методов (анализ согласованности мнений экспертов, анализ поставщиков сырья, анализ затрат на качество, анализ рисков, анализ видов дефектов и так далее в зависимости от индивидуального задания).

**Заключительный этап:** систематизация собранной информации, написание основных разделов отчета в соответствии с индивидуальным заданием и содержанием практики.

## **6 Примерный перечень индивидуальных заданий**

Индивидуальные задания на практику выдаются руководителем практики от института и согласовывается с руководителем практики от организации. Формирование индивидуального задания осуществляется в соответствии с предполагаемой темой выпускной квалификационной работы, например:

1. Анализ качества продукции (работ, услуг) как элемент системы конкурентного взаимодействия предприятий (организаций) на рынке.

2. Анализ системы управления качеством продукции и разработка предложений по ее совершенствованию на предприятии (организации).

3. Анализ и разработка технологии производства (вид продукции).

4. Ассортимент, экспертиза качества и изучение конкурентоспособности продукции, вырабатываемой на предприятии.

5. Влияние различных факторов на качество выпускаемой продукции в процессе хранения.

6. Влияние технологии производства на формирование качества отдельных видов продукции.

7. Идентификация и оценка качества и безопасности (конкретной группы товаров) предприятия ....

8. Использование добавок при производстве ...

9. Использование математико-статистических методов в системе управления качеством продукции (работ, услуг) на предприятии (организации).

10. Использование мяса птицы при производстве полукопченых колбас.

11. Исследование и оценка потребительских свойств и безопасности товаров конкретной группы.

12. Методы идентификации, оценки качества и безопасности потребительских товаров (на примере однородных групп и видов продукции).

13. Организация документальной подготовки системы управления качеством на предприятии (организации).

14. Организация системы управления качеством продукции (работ, услуг) на предприятии (организации) и пути ее совершенствования.

15. Оценка качества и конкурентоспособности (на примере однородных групп и видов продукции).

16. Повышение конкурентоспособности продукции на основе эффективной системы управления качеством на предприятии (организации).

17. Проект ... цеха мощностью ... тонн продукции в смену.

18. Пути улучшения качества продукции предприятия (подразделения).

19. Разработка рецептур и технологии продуктов общего и специального назначения.

20. Разработка элементов системы ХАССП при производстве продукта.

21. Совершенствование системы менеджмента качества процессов производства продукции предприятия (подразделения).

22. Совершенствование системы управления качеством предприятия (подразделения).

23. Современные технологии производства ... .

24. Сохранение и оценка потребительских свойств отдельных видов товаров на этапах товародвижения.

25. Сохранение потребительских свойств и качества (конкретной группы товаров) в зависимости от конкретных условий хранения.

26. Сравнительный анализ ассортимента, потребительских свойств и качества продукции различных производителей.

27. Технология производства, оценка качества и условий хранения пищевых продуктов в условиях предприятия.

28. Управление качеством на основе использования международных стандартов ИСО серии 9000 и отечественных стандартов – ГОСТов.

29. Управление факторами, влияющими на сохранность товаров на предприятии.

30. Формирование и оценка функциональных свойств потребительских товаров (на примере однородных групп и видов продукции).

31. Экономика управления качеством продукции (работ, услуг).
32. Экспертиза ассортимента, потребительских свойств и качества (конкретной группы продукции).
33. Экспертиза качества и экономические условия реализации ассортиментной группы продовольственных товаров (на примере предприятия, организации).
34. Экспертиза качества товаров на разных этапах хранения.

## **7 Требования к содержанию и оформлению дневника практики**

Во время прохождения практики студент должен вести дневник (приложения А, Б, В), в котором оформляется направление на практику, ставится отметка о прибытии на практику и ее окончании, выдается индивидуальное задание, описывается выполненная за день работа, указывается, в какой форме она была исполнена (самостоятельно, под наблюдением руководителя практики от предприятия (кафедры)). В дневнике записывается также присутствие обучающегося на производственных совещаниях, научно-исследовательская работа в период практики.

Запись в дневнике ежедневно проверяется и подписывается непосредственным руководителем практики от предприятия. Руководитель практики от университета контролирует правильность оформления и соответствия выполняемых работ заданию практики.

Дневник должен быть оформлен в соответствии с установленными в вузе требованиями.

По окончании прохождения практики в дневнике заполняются отзыв руководителя практики от предприятия и заключение руководителя практики университета.

## **8 Структура отчета по практике**

Структурными элементами отчета по практике научно-исследовательская работа являются:

1. Титульный лист (приложение Г).
2. Содержание.
3. Введение. В разделе должны быть приведены цели и задачи практики.

4. Основная часть. В основной части студент самостоятельно проводит анализ и систематизацию литературы в соответствии с индивидуальным заданием с целью раскрытия поставленной темы. При анализе литературы следует рассмотреть различные точки зрения по изучаемому вопросу и обосновать свою точку зрения, выбрать предпочтительный подход. Обзор литературы должен быть четким, с логической последовательностью материала, раскрывающего тему, с указанием ссылок на авторов и обязательным использованием периодической литературы за последние 5 лет. Используемые нормативные документы должны быть актуальны; в разделе также отражается характеристика организации (подразделения организации), в которой обучающийся проходил практику; характеристика проделанной студентом работы (в соответствии с целями и задачами программы практики и индивидуальным заданием).

5. Заключение. В заключении должны быть представлены краткие выводы по результатам практики.

6. Список использованных источников.

Объем работы, не считая приложений, должен быть не менее 25 страниц печатного текста на бумаге формата А4 (297×210 мм).

К отчету о производственной практике «Научно-исследовательская работа» прикладывается Отзыв руководителя практики от предприятия о производственной практике обучающегося – практиканта (заполняется в дневнике), а также Заключение руководителя практики от университета о выполнении индивидуального задания (в т. ч. с замечаниями по отчету).

## **9 Оформление отчета по практике**

Объем работы, не считая приложений, должен быть не менее 40 страниц печатного текста на бумаге формата А4 (297 × 210 мм).

При оформлении отчета по практике студент должен соблюдать требования государственных стандартов к представлению текстового материала (ГОСТ 2.105-95 «ЕСКД. Общие требования к текстовым документам»), иллюстраций, таблиц и формул (ГОСТ 7.32-2017 «Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления»), а также к составлению списка использованных источников (ГОСТ 7.1-2003 «Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическая запись.



Библиографическое описание. Общие требования и правила составления», ГОСТ 7.82-2001 «Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическая запись. Библиографическое описание электронных ресурсов. Общие требования и правила составления») и библиографических ссылок на источники информации (ГОСТ Р 7.0.5-2008 «Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления»).

Файл должен быть подготовлен в текстовом редакторе, при этом должны быть установлены следующие **параметры документа**:

- формат страницы (Файл / Параметры страницы / Размер бумаги) – А4;
- поля (Файл / Параметры / Поля): левое – 30 мм, верхнее и нижнее – 20 мм, правое – 15 мм;
- шрифт – Times New Roman;
- размер шрифта основного текста – 14 пт;
- размер шрифта сносок, таблиц, приложений – 12 пт;
- межстрочный интервал (Формат/Абзац) – полуторный;
- абзацный отступ должен быть одинаковым по всему тексту и равен 1,25 см.

**Нумерация страниц** должна быть арабскими цифрами, сквозной по всему тексту. Страницы текста нумеруются, начиная с титульного листа. На титульном листе номер страницы не проставляется. Номер страницы проставляют в центре нижней части листа без точки. Иллюстрации и таблицы, расположенные на отдельных листах, включают в общую нумерацию.

Текст отчета должен быть кратким, четким и не допускать различных толкований. Если в тексте принята особая система сокращений слов и наименований, то перечень таких сокращений приводится в конце текста. Наименования и обозначения в тексте и на иллюстрациях должны совпадать. При первом упоминании в тексте наименования организации, документа или какого-либо предмета, имеющих сокращенное обозначение (аббревиатуру), это наименование приводится полностью, а в скобках – его аббревиатура.

Единица физической величины одного и того параметра должна быть одинаковой в пределах всего текста, если оборот розничной торговли организации в начале текста оценивался в миллионах рублей (*например*: более 40 млн руб.), то в другой части текста этот показатель должен оцениваться в тех же единицах.

При указании пределов изменения величины ставится многоточие (*например*: 50...70 млрд руб.), если изменение происходит в пределах от отрицательной величины до положительной величины, то применяются предлоги «от» и «до» (*например*: температура воздуха изменится от минус 1 до плюс 5 °С).

Для изложения содержания и логической последовательности заданий отчета целесообразно употреблять конструкции неопределенно-личных отношений (*например*: Для исследования спроса вначале определяют необходимую численность выборки ...); форму изложения от третьего лица (*например*: Автор полагает ...); предложения со страдательным причастием (*например*: Получен доход ...). Подобные конструкции избавляют от необходимости вводить в текст работы личные местоимения («я», «мы») и выражения авторства.

**Иллюстрации.** Иллюстрации (графики, схемы, компьютерные распечатки, диаграммы, фотоснимки) следует располагать в работе непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые, или на следующей странице. Иллюстрации могут быть в компьютерном исполнении, в том числе и цветные.

На все иллюстрации должны быть даны ссылки. Иллюстрации, за исключением иллюстраций приложений, следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией.

Если рисунок один, то он обозначается «Рисунок 1». Слово «рисунок» и его наименование располагают посередине строки. Допускается нумеровать иллюстрации в пределах раздела (см. рисунок). В этом случае номер иллюстрации состоит из номера раздела и порядкового номера иллюстрации, разделенных точкой. Пример оформления рисунка представлен на рисунке 1.

Иллюстрации каждого приложения обозначают отдельной нумерацией арабскими цифрами с добавлением перед цифрой обозначения приложения. Например: Рисунок А.3. При ссылках на иллюстрации следует писать «... в соответствии с рисунком 2» при сквозной нумерации и «... в соответствии с рисунком 1.2» при нумерации в пределах раздела.

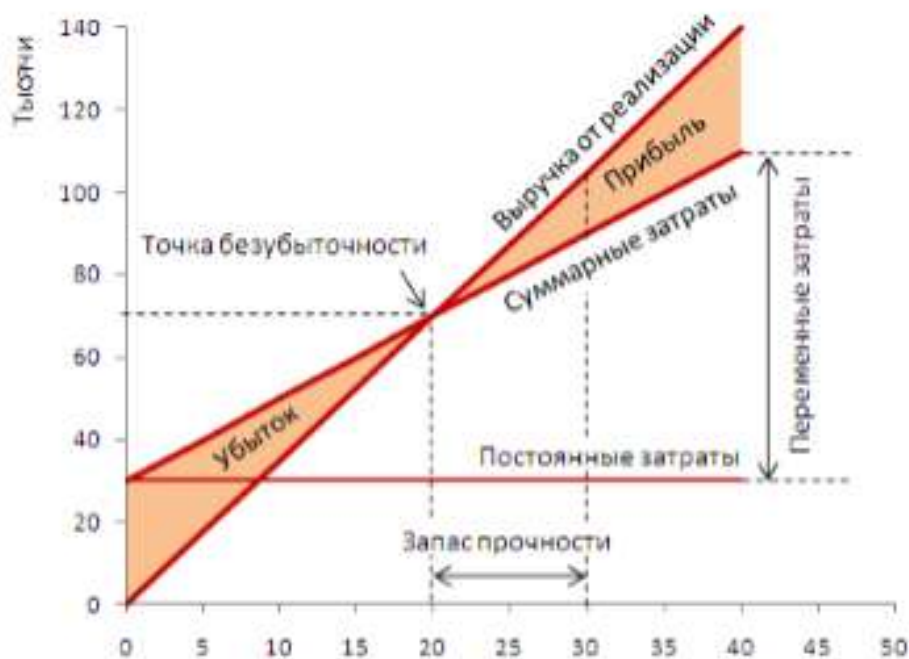


Рисунок 2.1 – График точки безубыточности

Рисунок 1 – Пример оформления рисунка

**Таблицы.** Составление таблиц необходимо для оформления цифрового или текстового материала с целью сопоставления, анализа данных и вывода определенных закономерностей или особенностей развития объекта исследования. Таблицы применяют для лучшей наглядности и удобства сравнения показателей.

Название таблицы, при его наличии, должно отражать ее содержание, быть точным, кратким. Название таблицы следует помещать над таблицей слева, без абзацного отступа в одну строку с ее номером через тире.

Таблицу следует располагать в отчете непосредственно после текста, в котором она упоминается впервые, или на следующей странице. На все таблицы должны быть ссылки в отчете. При ссылке следует писать слово «таблица» с указанием ее номера.

Таблицу с большим количеством строк допускается переносить на другой лист (страницу). При переносе части таблицы на другой лист (страницу) слово «Таблица» и номер ее указывают один раз справа над первой частью таблицы, над другими частями пишут слово «Продолжение» или «Окончание» и указывают номер таблицы, например: «Продолжение таблицы 1». При переносе таблицы на другой лист (страницу) заголовок помещают только над ее первой ча-

стью. В перенесенной части таблицы ее головка заменяется строкой нумерации боковика и граф. Если в конце страницы таблица прерывается и ее продолжение будет на следующей странице, в первой части таблицы нижнюю горизонтальную линию, ограничивающую таблицу, не проводят.

Таблицу с большим количеством граф допускается делить на части и помещать одну часть под другой в пределах одной страницы. Если строки и графы таблицы выходят за формат страницы, то в первом случае в каждой части таблицы повторяется головка, во втором случае – боковик.

Пример оформления таблицы представлен на рисунке 2.

Если повторяющийся в разных строках графы таблицы текст состоит из одного слова, то его после первого написания допускается заменять кавычками; если из двух и более слов, то при первом повторении его заменяют словами «То же», а далее – кавычками. Ставить кавычки вместо повторяющихся цифр, марок, знаков, математических и химических символов не допускается. Если цифровые или иные данные в какой-либо строке таблицы не приводят, то в ней ставят прочерк.

Цифровой материал, как правило, оформляют в виде таблиц.

Таблицы, за исключением таблиц приложений, следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией.

Допускается нумеровать таблицы в пределах раздела. В этом случае номер таблицы состоит из номера раздела и порядкового номера таблицы, разделенных точкой.

Таблицы каждого приложения обозначают отдельной нумерацией арабскими цифрами с добавлением перед цифрой обозначения приложения.

Если в документе одна таблица, то она должна быть обозначена «Таблица 1» или «Таблица В. 1», если она приведена в приложении В.

Заголовки граф и строк таблицы следует писать с прописной буквы в единственном числе, а подзаголовки граф – со строчной буквы, если они составляют одно предложение с заголовком, или с прописной буквы, если они имеют самостоятельное значение. В конце заголовков и подзаголовков таблиц точки не ставят.

Таблица 2.1 – Потери массы при замораживании мяса

| Показатели   | Нормы усушки мяса |      |               |       |              |
|--|-------------------|------|---------------|-------|--------------|
|  | цыпля-<br>та      | куры | гуси,<br>утки | утята | ин-<br>дейки |
| 1  | 2                 | 3    | 4             | 5     | 6            |
| С принудительной циркуляцией воздуха в камерах холодильника  |                   |      |               |       |              |
| Замораживание охлажденного мяса птицы до температуры не выше -8°C, % к массе охлажденного мяса птицы | 0,3               | 0,4  | 0,4           | 0,4   | 0,2          |

Продолжение таблицы 2.1

| 1   | 2   | 3   | 4   | 5   | 6   |
|---|-----|-----|-----|-----|-----|
| Замораживание охлажденного мяса птицы до температуры не выше -15°C, % к массе охлажденного мяса птицы | 0,4 | 0,4 | 0,5 | 0,5 | 0,3 |
| Замораживание остывшего мяса птицы до температуры не выше -8°C, % к массе остывшего мяса птицы        | 0,8 | 0,8 | 0,9 | 1,3 | 0,7 |

Окончание таблицы 2.1

| 1  | 2   | 3   | 4   | 5   | 6    |
|--|-----|-----|-----|-----|------|
| Замораживание остывшего мяса птицы до температуры не выше -15°C, % к массе остывшего мяса птицы    | 0,9 | 0,8 | 1   | 1,4 | 0,7  |
| Без принудительной циркуляции воздуха в камерах холодильника                                       |     |     |     |     |      |
| Замораживание охлажденного мяса птицы до температуры не выше — 8°C, % к массе остывшего мяса птицы | 0,6 | 0,6 | 0,5 | 0,5 | 0,35 |

Рисунок 2 – Пример оформления таблицы

**Формулы и уравнения.** Уравнения и формулы следует выделять из текста в отдельную строку. Выше и ниже каждой формулы или уравнения должно быть оставлено не менее одной свободной строки. Если уравнение не умещается в одну строку, то оно должно быть перенесено после знака равенства (=) или после знаков плюс (+), минус (-), умножения ( $\cdot$ ), деления ( $:$ ) или других математических знаков, причем знак в начале следующей строки повторяют. При переносе формулы на знаке, символизирующем операцию умножения, применяют знак « $\times$ ».

Пояснение значений символов и числовых коэффициентов следует приводить непосредственно под формулой в той же последовательности, в которой они даны в формуле.

Формулы следует нумеровать порядковой нумерацией в пределах всей работы арабскими цифрами в круглых скобках в крайнем правом положении на строке.

*Пример*

$$M = \frac{M_{\phi} \cdot Ж \cdot Б}{Ж_{б} \cdot Б_{б}}, \quad (1)$$

где  $M$  – масса молока (зачетный вес) по базисной норме жира и белка, кг;

$M_{\phi}$  – фактическая масса сдаваемого молока, кг;

$Ж, Б$  – фактическое содержание жира и белка в молоке, %;

$Ж_{б}, Б_{б}$  – базисная норма жира и белка в молоке, %.

Ссылки в тексте на порядковые номера формул дают в скобках. Например: ... в формуле (1).

Допускается нумерация формул в пределах раздела. В этом случае номер формулы состоит из номера раздела и порядкового номера формулы, разделенных точкой, например: (3.1).

Порядок изложения в отчете математических уравнений такой же, как и формул.

В отчете допускается выполнение формул и уравнений рукописным способом черными чернилами.

В тексте отчета представляют расчеты показателей. Порядок изложения расчетов определяется характером рассчитываемых величин. Расчеты в общем случае должны содержать:

- а) описание предмета расчета;
- б) формулировку задачи (словесную или математическую) с указанием того, что требуется определить в результате расчета;
- в) исходные данные для расчета;
- г) расчет;
- д) выводы по результатам расчетов.

**Ссылки.** При ссылке на работы из библиографического списка порядковые номера записываются арабскими цифрами в прямоугольных скобках. Например: «Результаты исследований опубликованы в статье [23]. При необходимости могут быть точно указаны страницы источника, например: [10, с. 17]. Не рекомендуется строить предложения, в которых в качестве слов применяется порядковый номер ссылки, например: «В [7] показано ...».

Цитирование автора делается только по его произведению. Когда источник недоступен, разрешается воспользоваться цитатой автора, опубликованной в каком-либо издании, предваряя библиографическую ссылку на источник словами «Цитируется по».

Текст цитаты заключается в кавычки и приводится в той грамматической форме, в какой он дан в первоисточнике. Цитата может начинаться с прописной буквы, если цитируемый текст идет после точки, или со строчной буквы, если цитата вводится в середину авторского предложения не полностью (опущены первые слова), при этом после открывающих кавычек ставят отточие.

Использование ссылок на работы авторов, не указанных в библиографическом списке, осуществляется с обязательным указанием всех выходных данных задействованных работ (фамилия и инициалы автора, название работы, год и место издания, страница, с которой заимствован текст) в круглых скобках после цитаты или упоминания данного источника.

**Приложения.** Приложение оформляют как продолжение отчета на последующих его листах или выпускают в виде самостоятельного документа.

В тексте документа на все приложения должны быть даны ссылки. Приложения располагают в порядке ссылок на них в тексте документа.

Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием наверху посередине страницы слова «Приложение», его обозначения и степени. Приложение должно иметь заголовок, который записывают симметрично относительно текста с прописной буквы отдельной строкой.

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

В случае полного использования букв русского и латинского алфавитов допускается обозначать приложения арабскими цифрами.

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

Приложения должны иметь общую с остальной частью документа сквозную нумерацию страниц. При необходимости такое приложение может иметь «Содержание».

**Библиографический список.** Сведения об источниках оформляют в соответствии с ГОСТ 7.1-2003 и ГОСТ 7.82-2001.

Список помещается после выводов и предложений и содержит библиографическое описание использованных источников, на которые делались ссылки по тексту.

После упоминания источника, автора (или цитаты из него) в квадратных скобках проставляют номер, под которым он значится в библиографическом списке, при необходимости указать страницу (*например: текст... [7, т. 1, с. 20]*).

Библиографическое описание источника приводится в соответствии с требованиями библиографических стандартов (ГОСТ 7.1–2003 и ГОСТ Р 7.0.5–2008).

Библиографический список рекомендуется формировать в алфавитном порядке. Источники на иностранном языке располагают после русскоязычных источников. В начало списка помещают официальные документы, нормативные и технические документы, которые располагаются по юридической силе. Расположение равных по юридической силе документов внутри списка – по дате принятия, в обратной хронологии:

1. Международные нормативные акты.
2. Конституция.
3. Федеральные конституционные законы.
4. Постановления Конституционного суда.
5. Кодексы.
6. Федеральные законы.
7. Законы.
8. Указы Президента.
9. Акты Правительства:
  - а) постановления;
  - б) распоряжения.
10. Акты Верховного и Высшего арбитражного судов.
11. Нормативные акты министерств и ведомств:
  - а) постановления;
  - б) приказы;
  - в) распоряжения;
  - г) письма.
12. Региональные нормативные акты.
13. ГОСТы.
14. СНиПы, СП, ЕНИРы, ТУ, инструкции и др.

Вслед за указанными документами в алфавитном порядке располагается вся остальная литература: книги, статьи, электронные издания и др.



### *Книги одного автора*

Каплина, С.А. Организация и технология розничной торговли: учеб. пособие для вузов / С.А. Каплина. – Ростов н/Д.: Феникс, 2012. – 333 с.

### *Книги двух, трех авторов*

Дашков, Л.П. Коммерция и технология торговли: учебник / Л.П. Дашков, В.К. Памбухчиянц, К.Н. Памбухчиянц. – М.: Дашков и К°, 2011. – 697 с.

### *Книги четырех и более авторов*

Практика зарубежного регионоведения и мировой политики: учебник / А.А. Байков [и др.]; под ред. А.Д. Воскресенского. – М.: Магистр, 2014. – 558 с.

### *Статья из журнала*

Комкова, Е.Г. Дипломатическая культура во взаимоотношениях США – Канада / Е.Г. Комкова // Мировая экономика и международные отношения. – 2014. – № 7. – С. 98–106.

### *Стандарты*

ГОСТ 27429-87. Изделия парфюмерно-косметические жидкие. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение. – Введ. 28.09.1987. – М.: Изд-во стандартов, 1987. – 7 с.

### *Электронные ресурсы*

Бьюти-новости: новинки косметики и парфюмерии. – URL: <http://1beautynews.ru/category/novinki-kosmetiki/sredstva-dlya-volos>.

## **10 Сдача и защита отчета по практике**

По окончании практики студент защищает отчет перед комиссией, назначенной заведующим кафедрой.

Отчет должен содержать анализ полученных данных в результате прохождения технологической практики, изложение всех вопросов, представленных в задании практики, а также вопросов, дополнительно поставленных руководителем практики.

Общий итог защиты отчета по практике «Научно-исследовательская работа» выставляется на титульном листе работы, в экзаменационной ведомости и зачетной книжке студента.

Оценка по практике приравнивается к оценке по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости студентов.

## 11 Критерии оценки практики

Промежуточный контроль (аттестация) по практике «Научно-исследовательская работа» осуществляется в форме зачета с оценкой.

Подведение итогов практики предусматривает выявление степени выполнения студентом программы практики и индивидуального задания.

Академическая оценка устанавливается в соответствии со следующей 100-балльной шкалой:

|                |                          |
|----------------|--------------------------|
| 100 – 87 балла | – 5 (отлично);           |
| 86 – 73        | – 4 (хорошо);            |
| 72 – 60        | – 3 (удовлетворительно). |

Оценка устанавливается по 100-балльной шкале, представленной в таблице 2.

Таблица 2 – Критерии оценивания практики

| Критерий оценки  | Максимальный балл |
|--|-------------------|
| Своевременное и систематическое заполнение дневника по практике (наличие всех требуемых записей и отметок).  | 5                 |
| Соответствие оформления текстовой и графической части отчета предъявляемым требованиям.  | 10                |
| Соответствие структуры отчета программе практики, отраженной в методических указаниях (наличие необходимых разделов, в том числе соответствие выводов поставленным целям и задачам).                           | 10                |
| Выполнение индивидуального задания, согласованного с научным руководителем (полнота выполнения задания, степень самостоятельности).  | 20                |
| Соответствие содержание разделов отчета индивидуальному заданию (полнота изложения вопросов, наличие необходимых расчетов, иллюстраций, таблиц, логика изложения материала, наличие выводов).                  | 25                |
| Ответы на вопросы комиссии при защите отчета (полнота и четкость ответов, их обоснованность и аргументированность, грамотность речи, степень владения профессиональными и общенаучными терминами и понятиями). | 25                |
| Отзыв руководителя практики от организации   | 5                 |
| Итого  | 100               |

Студенту, не набравшему требуемое минимальное количество баллов (< 60), дается две недели для добора необходимых баллов.

## 12 Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

1. Антипова, Л.В. Методы исследования мяса и мясных продуктов / Л.В. Антонова, И.А. Глотова, И.А. Рогова. – М.: Колос, 2004. – 570 с.
2. Боравский, В.А. Энциклопедия по переработке мяса в фермерских хозяйствах и на малых предприятиях / В.А. Боравский. – М: Салон-Пресс, 2002. – 575 с.
3. Бредихин, С.А. Технология и техника переработки молока / С.А. Бредихин, Ю.В. Космодемьянский, В.Н. Юрин. – М: Колос, 2001. – 400 с.
4. Вокорина, Е.Н. Обогащенное пастеризованное молоко / Е.Н. Вокорина, Н.Б. Гаврилова, О.В. Пасько // Молочная промышленность. – 2005. – № 4. – С. 34–35.
5. Волков, А.Д. Практикум по технологии производства продуктов овцеводства и козоводства / А.Д. Волков. – СПб.: Лань, 2008. – 203 с.
6. Вышемирский, Ф.А. Производство масла из коровьего молока в России / Ф.А. Вышемирский. – СПб.: ГИОРД, 2010. – 284 с.
7. Глущенко, Н.А. Сооружения и оборудование для хранения продукции растениеводства и животноводства / Н.А. Глущенко, Л.Ф. Глущенко. – М.: КолосС, 2009. – 302 с.
8. Дегтерев, Г.П. Технологии и средства механизации животноводства / Г.П. Дегтерев. – М.: Столичная ярмарка, 2010. – 384 с.
9. Донченко, Л.В. История основных пищевых продуктов (введение в специальность) / Л.В. Донченко, В.Д. Надыкта. – М.: ДеЛи, 2002. – 304 с.
10. Лудченко, А.А. Основы научных исследований: учеб. пособие / А.А. Лудченко, Я.А. Лудченко, Т.А. Примак; под ред. А.А. Лудченко. – 2-е изд., стер. – Киев, 2001. – 113 с.
11. Матюшев, В.В. Положение по оформлению текстовой и графической части учебных и научных работ (общие требования) / В.В. Матюшев, Т.Н. Бастрон, Л.П. Шатурина; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2007. – 76 с.
12. Основы научных исследований. Введение в учебно-исследовательскую и научно-исследовательскую работу студентов (УНИРС): учеб. пособие / под ред. В.М. Добрынина. – 2-е изд. – М., 1998. – URL: <http://kdalab.narod.ru/Pub/scincereseach/index.htm>.

13. Рогожин, В.В. Биохимия молока и мяса / В.В. Рогожин. – СПб.: ГИОРД, 2012. – 453 с.
14. Рогожин, В.В. Биохимия мышц и мяса / В.В. Рогожин. – СПб.: ГИОРД, 2009. – 236 с.
15. Сабитов, Р.А. Основы научных исследований: учеб. пособие / Р.А. Сабитов; Челяб. гос. ун-т. – Челябинск, 2002. – 138 с.
16. Современные проблемы науки и производства в агроинженерии: учебник для вузов / Л.В. Бобрович [и др.]; под ред. А.И. Завражнова. – СПб.: Лань, 2013. – 495 с.
17. Сорокин, О.Д. Прикладная статистика на компьютере / О.Д. Сорокин; ГУП РПО СО РАСХН. – Красноярск, 2004. – 162 с.
18. Сухарев, А.Г. Методы оптимизации: учебник / А.Г. Сухарев, А.В. Тимохов, В.В. Федоров; Моск. гос. ун-т им. М.В. Ломоносова. – 3-е изд., испр. и доп. – М.: Юрайт, 2015. – 367 с.
19. Типсина, Н.Н. Детское и диетическое питание / Н.Н. Типсина, Т.В. Полякова; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2007. – 96 с.
20. Тюрина, Л.Е. Нетрадиционные молочные и кисломолочные продукты: учеб. пособие / Л.Е. Тюрина, М.Г. Александрова, Н.А. Табаков; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2010. – 95 с.
21. Хижняк, С.В. Методы статистической обработки. Ч. 3. Обработка данных с использованием современных программных средств: учеб.-метод. пособие / С.В. Хижняк, Е.Я. Мучкина; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2004. – 53 с.
22. Шкляр, М.Ф. Основы научных исследований: учеб. пособие / М.Ф. Шкляр. – 4-е изд. – М.: Дашков и К°, 2012. – 244 с.
23. Щербаков, В.Г. Биохимия / В.Г. Щербаков. – 3-е изд., испр. и доп. – СПб.: ГИОРД, 2005. – 466 с.
24. Экспертиза масел жиров и продуктов их переработки. Качество и безопасность / под ред. В.М. Позняковского. – 3-е изд., испр. и доп. – Новосибирск: Сиб. универ. изд-во, 2009. – 382 с.
25. Экспертиза молока и молочных продуктов. Качество и безопасность / под ред. В.М. Позняковского. – 2-е изд., стереотип. 1-му. – Новосибирск: Сиб. универ. изд-во, 2009. – 474 с.
26. Экспертиза рыбы, рыбопродуктов и нерыбных объектов водного промысла. Качество и безопасность / под ред. В.М. Позняковского. – 3-е изд., стереотип. 2-му. – Новосибирск: Сиб. универ. изд-во, 2009. – 309 с.

27. Экспертиза свежих плодов и овощей. Качество и безопасность / под ред. В.М. Позняковского. – 6-е изд., испр. и доп. – Новосибирск: Сиб. универ. изд-во, 2009. – 305 с.

## **ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

Методические указания отражают общие требования к практике «Научно-исследовательская работа» по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», профиль «Управление качеством и безопасностью продуктов питания», требования к результатам прохождения практики, ее содержанию и структуре, критериям оценивания.

В работе изложены методические вопросы, общие положения, организация, содержание производственной практики, правила оформления, проведения защиты и оценки отчета по практике.

Методические указания адресованы студентам и руководителям практики.

## ПРИЛОЖЕНИЕ А

### Форма дневника производственной практики

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
Департамент научно-технологической политики и образования  
Федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение  
высшего образования  
«Красноярский государственный аграрный университет»

Институт \_\_\_\_\_  
Кафедра \_\_\_\_\_

### ДНЕВНИК

прохождения производственной практики на предприятии

---

(в организации)

Ф.И.О. студента \_\_\_\_\_

Курс / группа / форма обучения \_\_\_\_\_

Направление подготовки \_\_\_\_\_

---

(код и наименование)

Профиль \_\_\_\_\_

---

Красноярск 20\_\_ г.

## ПРИЛОЖЕНИЕ Б

### Форма направления на производственную практику

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
Департамент научно-технологической политики и образования  
Федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение  
высшего образования  
«Красноярский государственный аграрный университет»

Институт \_\_\_\_\_

Кафедра \_\_\_\_\_

### НАПРАВЛЕНИЕ

на \_\_\_\_\_ практику

Обучающийся \_\_\_\_\_ курса \_\_\_\_\_

(Ф.И.О.)

направление подготовки (специальность) \_\_\_\_\_

Направляется в \_\_\_\_\_

(место прохождения практики, адрес)

в (на) \_\_\_\_\_

(наименование предприятия, организации)

для прохождения производственной практики (с указанием типа практики) \_

сроком с «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

#### Основание:

1. Договор с предприятием на проведение практики

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

2. Приказ университета № \_\_\_\_\_ от «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Руководитель практики от института**

\_\_\_\_\_/ \_\_\_\_\_/

(Ф.И.О., должность)

(подпись)

**Руководитель практики от предприятия**

\_\_\_\_\_/ \_\_\_\_\_/

(Ф.И.О., должность)

(подпись)

**Инструктаж по технике безопасности**

\_\_\_\_\_/ \_\_\_\_\_/

(Ф.И.О., должность)

(подпись)

Печать

Директор института \_\_\_\_\_

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

## ОТМЕТКА

**предприятия (организации) о прибытии-выбытии обучающегося**

---

(Ф.И.О. обучающегося)

**1. Прибыл на место прохождения практики**

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Печать и подпись

**2. Назначен** \_\_\_\_\_

(должность)

и приступил к работе \_\_\_\_\_ «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Печать и подпись

**3. Откомандирован в ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ**

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

М.П.                    Руководитель практики от предприятия, организации

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

\_\_\_\_\_  
(подпись)



## ПРИЛОЖЕНИЕ В

### Форма структурных элементов дневника производственной практики

#### ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ

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

и т.д.

Дата выдачи «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Срок выполнения «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Руководитель практики от института

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., должность) (подпись)

Задание принял к исполнению \_\_\_\_\_  
(подпись)

#### СОГЛАСОВАНО:

Руководитель практики от профильной организации

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., должность) (подпись)

#### ***СОДЕРЖАНИЕ ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ЗАДАНИЙ (форма)***

| № п/п   | Дата | Краткое содержание индивидуальных заданий | Отметка руководителя практики |
|---------|------|---|-------------------------------|
| 1       |      |   |                               |
| 2       |      |   |                               |
| и т. д. |      |   |                               |

#### ***ДНЕВНИК ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ (форма)***

| № п/п   | Дата | Описание выполненных работ | Отметка руководителя практики |
|---------|------|----------------------------|-------------------------------|
|         |      |                            |                               |
| и т. д. |      |                            |                               |

## **ОТЗЫВ**

**руководителя практики от профильной организации (предприятия)  
о деятельности практиканта, уровне приобретенных навыков, знаний,  
умений**

---

---

---

Должность руководителя практики

МП Подпись \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
(расшифровка подписи, Ф.И.О)

**ЗАКЛЮЧЕНИЕ**  
**руководителя практики от института о выполнении**  
**индивидуального задания**

---

---

---

Должность руководителя практики от института

Подпись \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
(расшифровка подписи, Ф.И.О)

## ПРИЛОЖЕНИЕ Г

### Форма титульного листа отчета о прохождении производственной практики

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Департамент научно-технологической политики и образования

Федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение высшего образования

«КРАСНОЯРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Институт пищевых производств

Кафедра «Товароведение и управле-  
ние качеством продукции АПК»

### ОТЧЕТ

#### о прохождении производственной практики «Научно-исследовательская работа» в организации (на предприятии)

Обучающийся \_\_\_\_\_

Курс/группа \_\_\_\_\_

Форма обучения \_\_\_\_\_

Руководитель от организации \_\_\_\_\_

Руководитель от института \_\_\_\_\_

Дата сдачи отчета «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Дата защиты отчета «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Оценка \_\_\_\_\_

Красноярск, 20\_\_ г.

# **НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА**

*Методические указания по производственной практике*

*Направление подготовки 35.03.07 «Технология производства  
и переработки сельскохозяйственной продукции»*

*Профиль «Управление качеством и безопасностью  
продуктов питания»*

**ЧАПЛЫГИНА Ирина Александровна**  
**МАТЮШЕВ Василий Викторович**

*Электронное издание*

*Редактор*  
**О.Ю. Потапова**

Подписано в свет 23.05.2019. Регистрационный номер 186  
Редакционно-издательский центр Красноярского государственного аграрного университета  
660017, Красноярск, ул. Ленина, 117 e-mail: rio@kgau.ru