

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СЕВАСТОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

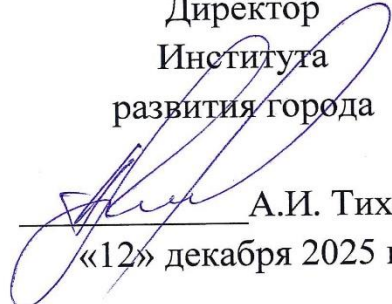
«СОГЛАСОВАНО»

Заведующий кафедрой
«Пищевые технологии и
оборудование»

 Н.И. Покинтелица
«12» декабря 2025 г.

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор
Института
развития города

 А.И. Тихонов
«12» декабря 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Учебная практика
(вид практики)

Б2.О.01(У) Ознакомительная практика
(тип практики)

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
(код и направление подготовки / специальности)

Технология бродильных производств и виноделие
(наименование профиля подготовки / специализации)

Бакалавриат
(уровень высшего образования)

Очная, 2026
(форма обучения, год набора)

Рабочая программа практики составлена на основе ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (профиль: Технология бродильных производств и виноделие), утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 17.08.2020 № 1041 (далее – ФГОС ВО).

Рабочая программа практики рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Пищевые технологии и оборудование» от 12.12.2025, протокол № 6.

Руководитель образовательной программы
доцент кафедры «Пищевые технологии
и оборудование», к.т.н., доцент


(подпись)

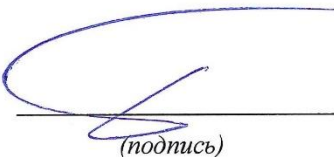
И.А. Прокопенко
(И.О. Фамилия)

Рабочая программа практики
составлена:
доцент кафедры «Пищевые
технологии и оборудование», к.т.н.,
доцент


(подпись)

И.А. Прокопенко
(И.О. Фамилия)

Рецензент:
Главный винодел
ООО «Агрофирма «Золотая Балка»


(подпись)

П.В. Балух
(И.О. Фамилия)

Содержание

1 Цели практики.....	4
2 Задачи практики.....	4
3 Место практики в структуре ООП.....	5
4 Тип практики, способ и форма ее проведения.....	5
5 Планируемые результаты обучения при прохождении практики, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы.....	5
6 Структура и содержание практики	6
6.1 Структура практики.....	6
6.2 Содержание практики.....	7
7 Формы отчетности по практике	8
8 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике	10
9 Учебно-методическое и информационное обеспечение практики.....	13
9.1 Основная литература	13
9.2 Дополнительная литература.....	14
9.3 Периодические издания	16
9.4 Интернет-ресурсы	16
9.5 Информационные технологии.....	16
10 Материально-техническое обеспечение практики.....	16
11 Особенности проведения практики для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.....	18
11.1 Требования к организации практики обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов.....	18
11.2 Особенности организации практики обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов	19
Приложения.....	22

1 Цели практики

- осознание социальной значимости своей будущей профессии, обладания высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности;

- получение опыта по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, знакомство с предстоящей профессиональной деятельностью, закрепление теоретических знаний и приобретение опыта практической работы;

- овладение студентами современными методами, формами и орудием труда в области продуктов питания из растительного сырья;

- способность получать и обрабатывать информацию из различных источников, готовности интерпретировать, структурировать и оформлять ее в доступном для других виде;

- способность использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции бродильных производств и виноделия.

Практика ориентирована на развитие универсальных и общепрофессиональных компетенций, обеспечивающих социальную адаптацию и интеграцию обучающегося в профессиональное сообщество, развивающих способность работы в команде и ответственность, в том числе социальную.

2 Задачи практики

- Формирование общего воображения о производстве;

- Изучение системы снабжения сырьем и сбыта готовой продукции;

- Изучение производственных процессов и технологических линий в производственных цехах и на участках;

- Изучение схем первичной обработки сырья;

- Ознакомление с ассортиментом и технологией продуктов питания из растительного сырья;

- Изучение отходов производства и мероприятий по их рациональному использованию;

- Овладение правилами эксплуатации технологического оборудования;

- Формирование навыков работы с технической документацией;

- Развитие навыков использования современных информационных технологий и прикладных программных средств при решении задач профессиональной деятельности;

- Формирование умений и навыков коммуникации в профессиональной среде;

- Совершенствование навыков эффективного взаимодействия в команде;

– Получение навыков самореализации и самоорганизации в профессиональной среде в рамках волонтерского задания.

3 Место практики в структуре ООП

Ознакомительная практика относится к обязательной части блока 2 «Практика» и проводится во 2 семестре.

Учебная практика базируется на знаниях, полученных в процессе изучения дисциплин «Информационные технологии в профессиональной деятельности», «Основы общей и неорганической химии», «Биоорганическая химия пищевых систем», «Введение в технологию продуктов питания из растительного сырья», модулей «Технологии личностного развития», «Прикладная урбанистика: город как система», «Прикладная урбанистика: городские проекты».

Требования к «входным» знаниям, умениям и навыкам:

- использовать знания, полученные в области естественных наук;
- уметь анализировать полученную информацию;
- уметь оценивать влияние различных факторов на жизнедеятельность элементов среды обитания;
- соблюдать требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования и т.д.;
- применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности.

Знания и умения, полученные в результате прохождения данной практики, являются базовыми для освоения последующего программного материала учебных дисциплин, а также при прохождении производственной практики.

4 Тип практики, способ и форма ее проведения

Тип учебной практики: ознакомительная практика.

Способ проведения: стационарная.

Форма проведения: концентрированная.

5 Планируемые результаты обучения при прохождении практики, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате прохождения практики обучающийся должен обладать следующими компетенциями, предусмотренными ФГОС ВО

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации,	УК-1.1. Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи
	УК-1.2. Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.3. Рассматривает возможные, в том числе нестандартные, варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки, а также возможные последствия
	УК-1.4. Грамотно, логично, аргументированно формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности
УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1. Понимает эффективность использования стратегии командного сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде
	УК-3.2. Понимает и учитывает в своей деятельности особенности поведения различных категорий групп людей, с которыми работает/взаимодействует
	УК-3.3. Предвидит результаты (последствия) личных действий, планирует последовательность шагов для достижения заданного результата, роста и развития коллектива, оценивает идеи других членов команды для достижения поставленной цели
	УК-3.4. Соблюдает нормы и установленные правила командной работы; несет личную ответственность за результат командной работы
ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-1.1. Знает принципы информационно-коммуникационных технологий и основные требования информационной безопасности
	ОПК-1.2. Решает задачи в профессиональной деятельности, используя современные образовательные и информационные технологии
	ОПК-1.3. Владеет навыками решения стандартных задач профессиональной деятельности на основе современных информационных технологий с учетом требований информационной безопасности
	ОПК-1.4. Использует облачные сервисы для просмотра, поиска, фильтрации, организации, хранения, извлечения и анализа данных, информации и цифрового контента

6 Структура и содержание практики

6.1 Структура практики

Общая трудоемкость ознакомительной практики составляет 3 зачетные единицы, 2 недели (108 часов). Содержание работы отражено в таблице 2.

Таблица 2 – Структура и содержание практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды работ на практике, включая самостоятельную работу обучающихся и трудоемкость (в часах)	Формы текущего контроля
1	Подготовительный этап	Инструктаж по технике безопасности 6 ч	Входной контроль

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды работ на практике, включая самостоятельную работу обучающихся и трудоемкость (в часах)	Формы текущего контроля
2	Ознакомительный этап Организационно-технологическая характеристика предприятия	Приобретение практических навыков и первичного опыта в исполнении обязанностей по должностям 14 ч	Теоретический контроль
3	Ознакомительный этап Анализ производственного процесса предприятия.	Сбор, обработка и систематизация литературного материала 40 ч	Теоретический контроль
4	Этап самореализации Организация технологического процесса	Выполнение индивидуального задания 38 ч	Теоретический контроль
5	Заключительный этап. Оформление результатов практики	Составление и защита отчета 10 ч	Итоговый контроль, зачет
	Всего	108	

6.2 Содержание практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Содержание разделов (этапов) практики
1	Подготовительный этап.	Организационные вопросы прохождения практики: оформление на практике, получение пропусков, инструктаж по технике безопасности, охране труда, правил противопожарной безопасности
2	Ознакомительный этап Организационно-технологическая характеристика предприятия.	Общие сведения о предприятии: наименование предприятия, история завода, режим работы, мощность, специализация, форма собственности, правовой статус, реквизиты.
3	Ознакомительный этап. Анализ производственного процесса предприятия.	Система складского хозяйства предприятия: ознакомление с условиями получения и хранения сырья и полуфабрикатов на данном предприятии, изучение сроков их хранения, температурного режима; виды тары и упаковочных материалов.
		Ознакомление с ассортиментом перерабатываемого сырья, ассортиментом полуфабрикатов, ассортиментом выпускаемой продукции, сбор информации про основные цеха и участки предприятия.
		Ознакомление с технологическими схемами производства основных видов продукции, описанием основных операций и технологических режимов, требованиями к качеству готовой продукции
		Характеристика основного технологического оборудования, характеристика установленных автоматизированных линий
		Ознакомление с помещениями для реализации готовой продукции (экспедиции): изучение режима работы, условий хранения готовой продукции, порядка

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Содержание разделов (этапов) практики
		комплектации партий и отгрузки.
4	Этап самореализации. Организация технологического процесса	Организация технологического процесса производства готовой продукции: работа с литературой и технической документацией., выполнение индивидуального задания.
5	Заключительный этап. Оформление результатов практики	Систематизация полученных знаний и результатов собственных исследований. Оформление отчета.

В результате прохождения учебной практики обучающийся должен приобрести указанные практические навыки, умения, соответствующие компетенции; студенты должны знать: структуру предприятия и управления им, основные технико-экономические показатели работы; ассортимент продукции; мощность и режим работы предприятия; правила и нормы по технике безопасности, производственной санитарии.

Во время прохождения практики студент под надзором руководителя от кафедры обязан ознакомиться с работой предприятий пищевой и перерабатывающей промышленности, которые являются поставщиками сырья и полуфабрикатов.

Руководители практики обязаны проводить со студентами индивидуальные занятия по отдельным темам и разделам, во время которых наиболее всего совершенствуется техника и мастерство обучающегося, повышаются его профессиональные знания.

Во время практики возможно проведение занятий в виде лекций, семинаров, практических работ, которые будут содействовать углублению теоретических знаний при практической их реализации, раскрытию студентам перспектив развития направления подготовки, и готовить их к последующему изучению дисциплин учебного плана.

Экскурсии во время практики проводятся с целью достижения студентами наиболее полного воображения о базе практики, ее структуры, взаимодействия ее отдельных подразделений, действующую систему управления. Экскурсии целесообразно проводить не только на базе, но и на других предприятиях, организациях и заведениях сопредельных областей.

7 Формы отчетности по практике

Результаты прохождения практики оцениваются посредством проведения промежуточной аттестации – защиты отчета о прохождении практики.

Отчетными документами о результатах практики являются:

- дневник практики;
- отчет о практике.

Структура отчета и титульный лист должны быть оформлены согласно Положения о практике обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования (Приказ ректора СевГУ от 29.09.2020 № 1540-п).

Форма *дневника практики* установлена «Положением о практике обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования».

Дневник практики является основным отчетным документом, характеризующим и подтверждающим прохождение студентом практики. В дневнике отражается текущая работа в процессе практики и дается отзыв руководителя практики от организации (управления, предприятия) о работе студента с оценкой уровня и оперативности выполнения им задания по практике, отношения к выполнению программы практики, индивидуального задания, дисциплины и т.п.

По окончании учебной практики студенты-практиканты должны составить *отчет* о выполнении программы практики и индивидуального задания. Отчет сдается для проверки на ведущую кафедру. После чего в установленный Положением срок обучающиеся должны получить по данному отчету заключение руководителей практики и пройти аттестацию. Оценка по практике приравнивается к оценкам по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости студентов. При этом учитывается:

- выполнение всех разделов программы;
- устное собеседование;
- выполнение индивидуальных задач;
- защита отчета.

Во время практики студенты выполняют индивидуальные задания, которые получают от руководителя практики от университета. Они направлены на углубление знаний по направлению подготовки или решение конкретной производственной задачи.

Индивидуальное задание должно быть связано с деятельностью данной производственной базы и направлено на изучение как отдельных видов сырья, полуфабрикатов, так и на научно-обоснованного исследования отдельных приемов технологического процесса.

Обучающиеся, не прошедшие практику в установленные сроки по уважительным причинам и имеющие соответствующие подтверждающие документы, могут быть направлены на практику в свободное от занятий время.

Обучающиеся, не выполнившие программу практики по неуважительным причинам или получившие неудовлетворительную оценку в

результате промежуточной аттестации по итогам практики, могут быть отчислены из Университета, как имеющие академическую задолженность.

Структурными элементами отчета о практике являются:

титульный лист; индивидуальное задание на практику; содержание; введение; основная часть; заключение; список литературы; приложения.

Требования к оформлению отчета о практике:

1. Оформление отчета о практике должно соответствовать требованиям к текстовым учебным документам соответствующих ГОСТов.

2. Текстовая часть отчета о практике выполняется с использованием печатающих и графических устройств на одной стороне листа белой бумаги формата А4 с параметрами: междустрочный интервал – 1,5; кегль – 14; шрифт – TimesNewRoman, обычный; цвет шрифта – черный; поля: верхнее – 20 мм; левое – 30 мм; нижнее – 20 мм; правое – 15 мм.

3. Иллюстрационно-графический материал в зависимости от специфики программы может включать: чертежи, схемы, плакаты, диаграммы, макеты, фотографии, аудио- и видеоматериалы, натурные образцы и др. Иллюстрационно-графический материал может быть представлен на бумажном, электронном носителе или в ином виде. Возможно представление иллюстрационно-графического материала в виде брошюр.

4. Отчет должен быть переплетен.

8 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

По окончании практики студент-практикант составляет письменный отчет и сдает руководителю практики от Университета.

Практика завершается защитой отчета и зачетом с оценкой. При оценке компетенций студента учитывается характеристика, данная ему руководителем практики от организации (предприятия, учреждения).

При выставлении оценки за практику учитываются следующие факторы:

- 1) достижение основных целей и задач, поставленных перед прохождением практики;
- 2) качество выполнения индивидуального задания практики;
- 3) качество отчетной документации;
- 4) выполнение обязанностей обучающегося в период прохождения практики (на основании характеристики с места практики).

Шкала оценивания результатов обучения в период практики:

- «отлично» - выставляется обучающемуся, выполнившему верно и полностью задания практики, умеющему уверенно применять полученные знания, умения и навыки, посещавшему занятия, получившему положительный отзыв от руководителя практики на предприятии (в образовательной организации), логично содержательно представившему результаты практики, вовремя сдавшему дневник и отчет и ответившему на вопросы при защите отчета.

- «хорошо» - выставляется обучающемуся, выполнившему задания практики с небольшими неточностями, умеющему уверенно применять полученные знания, умения и навыки, посещавшему занятия, получившему положительный отзыв от руководителя практики на предприятии, логично содержательно представившему результаты практики, вовремя сдавшему дневник и отчет и ответившему на вопросы при защите отчета.

- «удовлетворительно» - выставляется обучающемуся, выполнившему задания практики с неточностями, показавшими фрагментарный характер знаний, умений и навыков, получившему положительный отзыв от руководителя практики на предприятии, посещавшему не все занятия и опоздавшему со сдачей дневника и отчета в установленный срок.

- «неудовлетворительно» - выставляется обучающемуся, не выполнившему задания практики и или допустившему значительные неточности, показавшему фрагментарный характер знаний, умений и навыков, не способному объяснить последовательность выполнения заданий на практике, не посещавшему занятия и сдавшему дневник и отчет позже установленного срока сдачи или не сдавшему его вообще.

Соответствие результатов контроля знаний по разным шкалам и критерии оценивания приведены в таблице.

Сумма баллов по 100-балльной шкале	Оценка ECTS	Критерии оценивания	Уровень компетентности	Оценка по национальной шкале
90 – 100	A	Индивидуальное задание выполнено полностью. При выполнении задания студент работал творчески, инициативно, самостоятельно. Отчет оформлен грамотно. Доклад по результатам практики сделан четко и ясно. Компетенции освоены в полном объеме, о чем свидетельствует защита отчета.	Высокий (творческий)	Отлично
82-89	B	Индивидуальное задание выполнено полностью. При выполнении задания студент работал творчески, инициативно, самостоятельно. Есть недочеты в оформлении отчета и/или в докладе. Компетенции сформированы, но содержат отдельные пробелы, о чем свидетельствует защита отчета.	Достаточный	Хорошо
75-81	C	Индивидуальное задание выполнено полностью. Руководитель практики влиял на результаты выполнения задания. Есть недочеты в оформлении отчета и/или в докладе.		

Сумма баллов по 100-балльной шкале	Оценка ECTS	Критерии оценивания	Уровень компетентности	Оценка по национальной шкале
		Компетенции сформированы, но содержат отдельные пробелы, о чем свидетельствует защита отчета.		
69-74	D	Задание выполнено частично (70%). Есть недочеты в оформлении отчета и/или в докладе. Компетенции в целом сформированы успешно, но выявлены не полностью структурированные знания, о чем свидетельствует защита отчета.	Средний	Удовлетворительно
60-68	E	Задание выполнено частично (50%). Есть недочеты в оформлении отчета и/или в докладе. Компетенции в целом сформированы успешно, но выявлены не полностью структурированные знания, умения и навыки, о чем свидетельствует защита отчета.		
35-59	FX	Задание не выполнено, отчет не оформлен. Компетенции не освоены.	Низкий	Неудовлетворительно
1-34	F	Задание не выполнено, отчет не оформлен. Компетенции не освоены. Студент не являлся на место прохождения практики.		

9 Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

9.1 Основная литература

1. Чегодаева, Н. Д. Технология переработки растениеводческой продукции : учебное пособие / Н. Д. Чегодаева, Т. А. Маскаева, М. В. Лабутина. — Саранск : МГПУ им. М. Е. Евсевьева, 2014. — 148 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/74482> (дата обращения: 01.11.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Прокопенко, И. А. Технология обработки, хранения и производства продуктов питания из сырья растительного происхождения : учебно-методическое пособие / И. А. Прокопенко. — Севастополь : СевГУ, 2023. — 191 с. — ISBN 978-5-6049083-6-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/417317> (дата обращения: 01.11.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Магомедов, З. Б. Болезни, пороки и недостатки виноградных вин: меры их предупреждения и исправления : учебно-методическое пособие / З. Б. Магомедов, М. К. Караев, Г. А. Макуев. — Махачкала : ДагГАУ имени М.М.Джамбулатова, 2015. — 50 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/113102> (дата обращения: 01.11.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Технология переработки растениеводческой продукции Ч. II : учебное пособие / Т. Н. Тертычная, В. И. Манжесов, И. А. Попов [и др.]. — 2-е изд., доп. и испр. — Воронеж : ВГАУ, 2022. — 166 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/243200> (дата обращения: 01.11.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения : учебник / А. Ю. Просеков, О. А. Неверова, Г. Б. Пищиков, В. М. Позняковский. — 2-е изд., перераб. и доп. — Кемерово : КемГУ, 2019. — 262 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/135193> (дата обращения: 01.11.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
6. Биотехнология переработки сырья : учебно-методическое пособие / составители Т. Д. Ямпольская, М. В. Мантрова. — Сургут : СурГУ, 2025. — 40 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/494822> (дата обращения: 01.11.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
7. Васюкова, А. Т. Биохимические процессы в современном бройдильном производстве и виноделии : учебник для вузов / А. Т. Васюкова, Н. И. Мячикова, Ю. А. Болтенко. — Санкт-Петербург : Лань, 2026. — 144 с. — ISBN 978-5-507-52971-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/505429> (дата обращения: 01.11.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Сергеева, И. Ю. Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья : учебное пособие / И. Ю. Сергеева, М. В. Кардашева. — Кемерово : КемГУ, 2020. — 204 с. — ISBN 978-5-8353-2698-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/162596> (дата обращения: 01.11.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Кульнева, Н. Г. Общая технология отрасли. Основное сырье отрасли. Лабораторный практикум : учебное пособие / Н. Г. Кульнева. — Воронеж : ВГУИТ, 2017. — 83 с. — ISBN 978-5-00032-254-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/106794> (дата обращения: 01.11.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

10. Краснова, Т. А. Экология. Экозащитная техника и технологии на предприятиях пивоваренной, спиртовой и винодельческой промышленности : учебное пособие / Т. А. Краснова, Н. А. Самойлова, И. В. Тимошук. — Кемерово : КемГУ, 2008. — 264 с. — ISBN 978-5-89289-512-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/4599> (дата обращения: 01.11.2025).

11. Зармаев, А. А. Агротехнология виноградарства с основами ампелографии : учебник для вузов / А. А. Зармаев. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2025. — 471 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-20258-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/557866> (дата обращения: 30.10.2025).

12. Зармаев, А. А. Виноградарство с основами технологии первичной переработки винограда : учебник для вузов / А. А. Зармаев. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2025. — 661 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-20324-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/557954> (дата обращения: 30.10.2025).

13. Зармаев, А. А. Биология винограда : учебник для вузов / А. А. Зармаев. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2025. — 132 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-19522-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/569164> (дата обращения: 30.10.2025).

9.2 Дополнительная литература

14. Молибога, Е. А. Биотехнологические процессы в производстве продуктов питания нового поколения : учебное пособие / Е. А. Молибога. — Омск : Омский ГАУ, 2025. — 71 с. — ISBN 978-5-907872-14-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/494522> (дата обращения: 01.11.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

15. Магомедов, М. Г. Производство плодоовощных консервов и продуктов здорового питания : учебник / М. Г. Магомедов. — Санкт-

Петербург : Лань, 2022. — 560 с. — ISBN 978-5-8114-1849-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/212171> (дата обращения: 01.11.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

16. Чучалин, В. С. Технология получения максимально очищенных препаратов : учебное пособие / В. С. Чучалин, Н. В. Келус, В. В. Шейкин. — Томск : СибГМУ, 2019. — 87 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/138702> (дата обращения: 01.11.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

17. Исаева, Е. В. Химия и технология биологически активных веществ : учебное пособие / Е. В. Исаева, И. С. Почекутов. — Красноярск : СибГУ им. академика М. Ф. Решетнёва, 2023. — 92 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/400466> (дата обращения: 01.11.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

18. Никифорова, Т. А. Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодовоовощной продукции и виноградарства : учебное пособие / Т. А. Никифорова, Е. В. Волошин. — Оренбург : ОГУ, [б. г.]. — Часть 2 — 2017. — 133 с. — ISBN 978-5-7410-1721-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/110588> (дата обращения: 01.11.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

19. Кумпан, В. Н. Виноградарство: практикум : учебное пособие / В. Н. Кумпан, А. П. Клинг, Н. А. Прохорова. — Омск : Омский ГАУ, 2021. — 88 с. — ISBN 978-5-89764-985-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/197769> (дата обращения: 30.10.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

20. Микрзоны возделывания винограда на территории виноградовинодельческой зоны – Ставрополье : монография / Е. С. Романенко, Т. С. Айсанов, М. С. Новак [и др.]. — Ставрополь : СтГАУ, 2024. — 240 с. — ISBN 978-5-9596-1958-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/462161> (дата обращения: 30.10.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

21. Питание и удобрение овощных, плодово-ягодных культур и винограда : учебное пособие / Е. А. Саленко, А. Н. Есаулко, В. В. Агеев [и др.]. — Ставрополь : СтГАУ, 2018. — 215 с. — ISBN 978-5-9596-1434-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/141621> (дата обращения: 30.10.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9.3 Периодические издания

1. «Пищевые системы»
2. «Химия растительного сырья»
3. «Магарач. Виноградарство и виноделие»
4. «Пищевая промышленность»
5. «Индустрия напитков»
6. «Ликероводочное производство и виноделие»
7. «Производство спирта и ликероводочных изделий»
8. «Сомелье»
9. «Спиртные напитки и пиво»
10. «Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов»

9.4 Интернет-ресурсы

Обучающимся создана возможность оперативного обмена информацией с российскими образовательными организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

№	Адрес сайта и его описание	Перечень материалов, представленных на сайте
1.	https://e.lanbook.com/	ЭБС издательства «Лань»
2.	www.znaniyum.com	ЭБС znaniyum.com
3.	https://urait.ru	ЭБС «ЮРАЙТ»
4.	https://www.iprbookshop.ru/	ЭБС «IPR SMART»

9.5 Информационные технологии

В ходе проведения практики используется следующее программное обеспечение:

1. Microsoft Windows Professional 7/8.1/10, Microsoft Office 2016/2019/2021/2024
2. Kaspersky Endpoint Security 10/11
3. WinRAR 5.0

10 Материально-техническое обеспечение практики

Для прохождения практики, обработки материалов и подготовки отчета о практике используется материально-техническое оснащение кафедры «Пищевые технологии и оборудование»:

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Адрес (местоположение) специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа	299011, г. Севастополь, ул. Гоголя, д. 14, 1 этаж, помещение 187 (187)	30 посадочных мест, рабочее место преподавателя, переносное демонстрационное оборудование: ноутбук – 1 шт., мультимедийный проектор – 1 шт., экран – 1 шт., доска меловая – 1 шт. Используемое программное обеспечение: 1. Microsoft Windows Professional 7/8.1/10 Microsoft Office 2010/2013/2016 2. Kaspersky Endpoint Security 10/11 3. Acrobat Professional DC (perpetual) 2015 Rus 4. WinRAR 5.0
Помещение для самостоятельной работы	299011, г. Севастополь, ул. Гоголя, д. 14, 3 этаж, помещение 311 (311)	15 посадочных мест, рабочее место преподавателя. Меловая доска – 1 шт.; переносное демонстрационное оборудование. Персональный компьютер с монитором -15 шт. с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду СевГУ. Используемое программное обеспечение: 1. Пакет Desktop Education ALNG- Lic- SAP- kOL- VSE 1Y Academic Edition Enterprise - включает в себя операционную систему линейки Windows и офисный пакет семейства MS Office 2. Антивирусное программное обеспечение Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Russian Edition.
Учебная аудитория. Лаборатория «Экспертиза качества и товароведение продовольственных товаров»	299011, г. Севастополь, ул. Гоголя, д. 14, цокольный этаж, помещение 4 (04)	16 посадочных мест, рабочее место преподавателя, доска – 1 шт., переносное демонстрационное оборудование: ноутбук Lenovo E10-30 – 1 шт., мультимедийный проектор Optoma D9316L – 1 шт., экран Reflecta Nripod – 1 шт. Используемое программное обеспечение: 1. Microsoft Windows Professional 7/8.1/10; 2. Microsoft Office Professional 2010/2013/2016 Лабораторное оснащение: Спектрофотометр видимого диапазона (Спектрофотометр СФ-102) – 1 шт., pH метр (Портативный pH-метр/милливольтметр pH-420) – 2 шт., Фурье-спектрометр инфракрасный ФСМ2201 – 1 шт., автоматический высокоточный потенциометрический титратор – АТП-02 – 1 шт., насос химически стойкий мембранный вакуумный серии LABOPORT N86 KN.18 – 1 шт, сушильный шкаф ШС-80-01 – 1 шт., муфельная печь ЭКСП 5 – 1 шт, баня водяная многоместная ПЭ-4300 – 1 шт, электроплитка GL3001 – 4 шт., лабораторная медицинская центрифуга С 2204 Classic – 1 шт., анализатор влажности Эвлас-2М – 1 шт., лабораторный холодильник ХЛ-340 – 1 шт., аквадистиллятор с охладителем АЭ-5 – 1 шт., микроскоп бинокулярный МИКМЕД-5 – 1 шт., анализатор качества молока Лактан 600 УльтраМакс – 1 шт., штатив лабораторный универсальный ПЭ-2700 – 6 шт., шейкер лабораторный ПЭ Экрос – 1 шт., ультразвуковая ванна Сапфир - 2,8 ТТЦ – 1 шт., рефрактометр ИРФ-454 Б2М – 1 шт., аналитические весы 1 класса точности HR-100AG – 2 шт., весы II класса точности с внешней калибровкой ЕК-600i – 1 шт., концентрационный фотоэлектрический фотометр КФК-3-01 – 1 шт., электрошкаф сушильный вакуумный ШСВ-11/2,5-С – 1 шт., магнитная мешалка с подогревом ПЭ-6110 – 2 шт., магнитная мешалка ПЭ-6100 – 2 шт., верхнеприводное перемешивающее устройство со штативом

		ПЭ-8100 со штативом ES-2720 – 1 шт., мешалка центрифужная фторопластовая IM 8 – 2 шт., мешалка пропеллерная фторопластовая IM 5 – 1 шт.
Лаборатория технологии продукции общественного питания	299011, г. Севастополь, ул. Гоголя, д. 14, 2 этаж, помещение 230 (230)	Механическое оборудование – картофелечистка МОК-300У – 1 шт., миксер планетарный EJ-20BF – 1 шт., мясорубка МИМ 350 – 1 шт., овощерезка электрическая Sirman TM2 – 1 шт., хлеборезка электрическая TR-12 – 1 шт., посудомоечная машина фронтального типа МПК-500Ф-01 – 1 шт., тестораскаточная машина для пиццы TR350 220V – 1 шт. Тепловое оборудование – печь пароконвекционная UNOX XEVC-1011-E1R – 1 шт., плита электрическая ЭП 4ПН – 1 шт., плита электрическая с жарочным шкафом ЭП 6 ШЦ – 1 шт., сковорода электрическая ЭСК-90-0,27-40 – 1 шт., шкаф пекарский двухсекционный ХПШ-2 – 1 шт., шкаф расстоечный ШРТ 6-ЭШ – 1 шт., электровафельница GES 20 – 2 шт., фритюрница MINI III BARTSCHER – 2 шт. Холодильное оборудование – шкаф холодильный CM114-S – 1 шт., льдогенератор Brema CB-246 – 1 шт., стол холодильный BN 11/TN W – 1 шт., холодильная камера «Бирюса 114» – 1 шт., холодильник «Индустрия» – 1 шт., ванна моечная 3-х секционная – 1 шт., ванна моечная 1 секционная – 3 шт., весы порционные серия CAS SWN-3, SWN-6 – 1 шт., весы электронные напольные МП 150 ВДА Ф-3 – 1 шт., водонагреватель (150 л) Hi-therm – 1 шт.

11 Особенности проведения практики для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

11.1 Требования к организации практики обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья форма проведения практики устанавливается образовательной организацией с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

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

Выбор мест прохождения практики для инвалидов и лиц с ОВЗ осуществляется с учетом требований их доступности для данной категории обучающихся.

При определении места прохождения практики для инвалидов и лиц с ОВЗ учитываются рекомендации медико-социальной экспертизы, отраженные в индивидуальной программе реабилитации инвалида (при наличии), относительно рекомендованных условий и видов труда.

При необходимости для прохождения практики создаются специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, а также с учетом выполняемых обучающимся-инвалидом или обучающимся с ОВЗ трудовых функций, вида профессиональной деятельности и характера труда.

Обучающиеся данной категории могут проходить практику в организациях, определенных для учебной группы, в которой они обучаются, если это не создает им трудностей в прохождении практики и освоении программы практики.

При наличии необходимых условий для освоения программы практики и выполнения индивидуального задания (или возможности создания таких условий) практика обучающихся данной категории может проводиться в структурных подразделениях образовательной организации.

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

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

- для инвалидов по зрению – слепых: оснащение специального рабочего места тифлотехническими ориентирами и устройствами, с возможностью использования крупного рельефно-контрастного шрифта и шрифта Брайля, акустическими навигационными средствами, обеспечивающими беспрепятственное нахождение указанным лицом своего рабочего места и выполнение трудовых функций; – для инвалидов по слуху – слабослышащих: оснащение (оборудование) специального рабочего места звукоусиливающей аппаратурой, телефонами громкоговорящими;

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

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

11.2 Особенности организации практики обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

11.2.1 Особенности содержания практики.

Индивидуальные задания формируются руководителем практики от образовательной организации с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья каждого конкретного обучающегося данной категории и должны соответствовать требованиям выполнимости и посильности.

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

11.2.2 Особенности организации трудовой деятельности обучающихся.

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

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

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

11.2.3 Особенности руководства практикой.

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

- учебно-методическую и психолого-педагогическую помощь и контроль со стороны руководителей практики от образовательной организации;
- корректирование (при необходимости) индивидуального задания и программы практики;
- помощь ассистента (ассистентов) и (или) волонтеров из числа обучающихся или работников организации.

Ассистенты/волонтеры оказывают обучающимся данной категории необходимую техническую помощь при входе в здания и помещения, в которых проводится практика, и выходе из них; размещении на рабочем месте; передвижении по помещению, в котором проводится практика; ознакомлении с индивидуальным заданием и его выполнении; оформлении дневника и составлении отчета о практике; общении с руководителями практики.

11.2.4 Особенности учебно-методического обеспечения практики.

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

11.2.5 Особенности проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

Во время проведения защиты практики разрешаются присутствие и помощь ассистентов (сурдопереводчиков, тифлосурдопереводчиков и др.) и (или) волонтеров и оказание ими помощи инвалидам и лицам с ОВЗ.

Форма проведения защиты практики для обучающихся-инвалидов и лиц с ОВЗ устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере и т.п.). При необходимости обучающемуся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа и (или) защиты отчета.

ПРИЛОЖЕНИЯ**Приложение А****Бланк дневника практики, структура и титульный лист отчета по практике**

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СЕВАСТОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

ДНЕВНИК ПРАКТИКИ

	(вид и тип практики)
обучающегося	
	(фамилия, имя, отчество)
Институт	
Кафедра	
Уровень образования	
Направление подготовки (специальность)	
Профиль (специализация)	

_____курс, группа _____

Обучающийся _____
(фамилия, имя, отчество)

Прибыл на предприятие (в организацию, учреждение)
М.П. “ ” 20__ г.

(подпись) _____
(должность, фамилия и инициалы ответственного лица)

Отметки о проведении инструктажа

Наименование инструктажа	Дата проведения инструктажа	ФИО, должность инструктирующего	Подпись	
			Инструктирующего	Инструктируемого
Инструктаж по технике безопасности				
Инструктаж по охране труда				
Инструктаж по пожарной безопасности				
Инструктаж по правилам внутреннего распорядка				

Убыл из предприятия (организации, учреждения)
М.П. “ ” 20__ г.

(подпись) _____
(должность, фамилия и инициалы ответственного лица)

Индивидуальное задание

[illegible]

Руководитель практики от Университета

(ПОДПИСЬ)

(инициалы и фамилия)

Руководитель практики от профильной организации

(подпись)

(инициалы и фамилия)

«_____» _____ 20__ г.

Рабочий график (план) прохождения практики

[illegible]

Руководитель практики от Университета

(подпись)

(инициалы и фамилия)

Руководитель практики от профильной организации

(подпись)

(инициалы и фамилия)

« _____ » 20 ____ г.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

Отзыв (характеристика)

(Фамилия, имя, отчество обучающегося)

Руководитель практики от профильной организации

(подпись)

(инициалы и фамилия)

«_____» _____ 20__ г.

Сведения об уровне освоения обучающимся компетенций

№	Формируемые компетенции	Руководитель от Университета
1.		освоена / освоена частично/ не освоена
2.		освоена / освоена частично/ не освоена

Руководитель практики от Университета

_____ (подпись) _____ (инициалы и фамилия)

Руководитель практики от профильной организации

_____ (подпись) _____ (инициалы и фамилия)

«_____» _____ 20____ г.

Оценка результатов прохождения практики обучающимся

(заполняется руководителем практики от Университета)

(Фамилия, имя, отчество обучающегося)

Дата сдачи отчета «_____» _____ 20__ г.

Оценка: _____

Руководитель практики от Университета

(подпись)

(инициалы и фамилия)

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СЕВАСТОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Институт _____

Кафедра _____

№	Дата поступления на кафедру	Подпись отв. за регистрацию	Подпись преподавателя

ОТЧЕТ

о _____ (_____) практике
(вид практики) (тип практики)

в _____
(наименование организации)

Выполнил _____
(Фамилия И.О. обучающегося)

(шифр группы)

Направление / специальность

(код, наименование)

Руководитель практики от Университета

(должность)

(Фамилия И.О. руководителя)

Севастополь
202 г.