

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

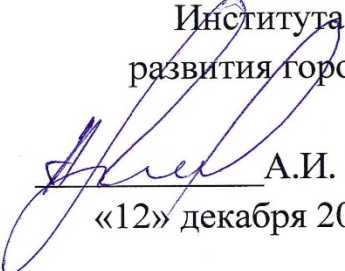
«СОГЛАСОВАНО»

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

Производственная практика
(вид практики)

Б2.О.03(П) Организационно-управленческая практика
(тип практики)

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

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

Бакалавриат
(уровень высшего образования)

Очная, 2026
(форма обучения, год набора)

Севастополь
2026

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.....	4
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.....	7
6.1 Структура практики	7
6.2 Содержание практики	7
7 Формы отчетности по практике.....	8
8 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике.....	9
9 Учебно-методическое и информационное обеспечение практики.....	12
9.1 Основная литература.....	12
9.2 Дополнительная литература.....	13
9.3 Периодические издания.....	14
9.4 Интернет-ресурсы.....	15
9.5 Информационные технологии.....	15
10 Материально-техническое обеспечение практики.....	15
11 Особенности проведения практики для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.....	16
11.1 Требования к организации практики обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов.....	16
11.2 Особенности организации практики обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов.....	17
Приложения.....	20

1 Цели практики

~ закрепление теоретических знаний по организации производства, управлению и технологии производства продуктов питания из растительного сырья на предприятиях пищевой промышленности;

~ получение навыков работы с отчетной и технологической документацией;

~ знакомство с организацией контроля технологического процесса, создания безопасных условий труда, а также приобретение практических навыков самостоятельной работы в конкретных условиях производства;

~ закрепление, расширение и систематизация планируемых результатов освоения образовательной программы, обеспечивающих подготовку обучающихся к организационно-управленческой деятельности в области переработки растительного сырья;

~ формирование соответствующих компетенций.

2 Задачи практики

~ закрепление на практике теоретических знаний, полученных при изучении специальных дисциплин;

~ освоение обучающимися технологических схем производства продуктов питания из растительного сырья;

~ практическое освоение различных форм и методов управленческой деятельности на предприятиях пищевой промышленности;

~ изучение структуры перерабатывающих предприятий;

~ освоение в практических условиях принципов организации и управления производством, анализа экономических показателей производства, повышения конкурентоспособности выпускаемой продукции;

~ закрепление и углубление теоретических знаний в области разработки новых технологических процессов, проектирования нового оборудования, зданий и сооружений предприятия, проведения самостоятельных научно-исследовательских работ;

~ выполнение этапов работы, определенных индивидуальным заданием на организационно-управленческую практику, оформление отчета, содержащего материалы этапов работы, раскрывающих уровень освоения заданного перечня компетенций.

3 Место практики в структуре ООП

Производственная практика (организационно-управленческая практика) относится к обязательной части блока 2 «Практика» и проводится в 6 семестре.

Знания и умения, полученные в результате прохождения данной практики, будут необходимы при изучении последующих дисциплин, а также при прохождении преддипломной практики и написании выпускной квалификационной работы.

Для выполнения программы производственной практики студент должен владеть знаниями по дисциплинам «Безопасность

жизнедеятельности», «Водоподготовка в производстве напитков», «Процессы и аппараты пищевых производств», «Методы исследования свойств сырья и продуктов питания», «Технологическое оборудование бродильных производств и виноделия», «Охрана труда на предприятиях отрасли», «Техника и технология спиртового и ликероводочного производств», «Проектирование предприятий спиртового и ликероводочного производств», «Технологическое предпринимательство», «Техника и технология винодельческих производств», «Экономическая деятельность предприятий бродильных производств и виноделия», «Электротехническое оборудование предприятий отрасли», «Управление и организация производства в отрасли», «Системы обеспечения качества и безопасность пищевых производств».

4. Тип практики, способ и форма ее проведения

Тип практики: организационно-управленческая практика.

Способ проведения практики: стационарная;

Практика проводится в форме практической подготовки путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода (2 недель) учебного времени для проведения практик.

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>
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
ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении	ОПК-3.1. Использует знания инженерных процессов при решении профессиональных задач
	ОПК-3.2. Выполняет контроль технического состояния оборудования и приборов при решении профессиональных задач

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК-3.3. Обеспечивает эффективный режим работы оборудования и приборов технологических объектов, разрабатывает предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства, продукции сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов повышение производительности труда
	ОПК-3.4. Владеет знаниями по использованию информационно-коммуникационных технологий в системах управления техническим обслуживанием и ремонтом технологического оборудования, контрольно-измерительных приборов и систем автоматики в автоматизированных линиях пищевой и перерабатывающей промышленности
	ОПК-3.5. Осуществляет эксплуатацию современного технологического оборудования и приборов
ОПК-4. Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции	ОПК-4.1. Применяет технологию проведения типовых экспериментов на лабораторном и производственном оборудовании
	ОПК-4.2. Обрабатывает результаты научно-исследовательской деятельности, используя стандартное оборудование, приборы, материалы и математический аппарат
	ОПК-4.3. Осуществляет контроль технологического процесса, качества и безопасности сырья и готовой продукции, используя современные средства контроля
	ОПК-4.4. Владеет принципами систем менеджмента качества и организационно правовых основ управленческой и предпринимательской деятельности
	ОПК-4.5. Применяет инновационные технологии разработки, процедуры принятия и реализации организационно-управленческих решений в профессиональной деятельности
ОПК-5. Способен к оценке эффективности результатов профессиональной деятельности в конкурентных условиях современной экономики	ОПК-5.1. Использует знания для анализа и прогнозирования рынка инновационных технологий, логистики и сбыта продукции в пищевой и перерабатывающей промышленности
	ОПК-5.2. Использует техническую документацию в соответствии с действующими нормативами в области профессиональной деятельности в конкурентных условиях современной экономики
	ОПК-5.3. Владеет методиками расчета для оценки результатов эффективности при выборе оптимальных технических и организационных решений на основе современных методов управления
	ОПК-5.4. Определяет экономическую эффективность применения технологий при производстве продуктов питания из растительного сырья

6. Структура и содержание практики

6.1 Структура практики

Общая трудоемкость практики составляет 3 зачетные единицы (108 часов). Продолжительность производственной практики 2 недели. Содержание работы в ходе практики отражено в таблице 6.1.

Таблица 6.1 - Структура 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 ТБ, ПБ и внутреннему распорядку беседа с руководителем практики от предприятия (6 часов)	Входной контроль
2	Производственный этап.	Ознакомление с работой организационно-управленческих структур предприятия (90 часов)	Теоретический контроль
3	Заключительный этап:	Подготовка и защита отчета (12 часов)	Итоговый контроль, зачёт
	Всего	108 часов	

6.2 Содержание практики

Таблица 6.2 - Содержание практики

№п/п	Разделы (этапы) практики	Виды работ на практике, включая самостоятельную работу обучающихся и трудоемкость (в часах)
1	Подготовительный этап:	Инструктаж по ТБ, ПБ и внутреннему распорядку беседа с руководителем практики от предприятия (6 часов)
2	Производственный этап	1. Сбор, изучение и реферирование (систематизация) материалов по следующим темам организационно-управленческой деятельности на предприятии: - организация управления цехами, участками и другими подразделениями предприятия; - организация контроля качества и безопасности выпускаемой продукции и производственных процессов на предприятии; 2. Составление технологической схемы производства одного из видов продукции, либо фактической функциональной модели (карты) какого-либо производственного процесса. 3. Разработка усовершенствованной схемы производства одного из видов продукции, либо

№п/п	Разделы (этапы) практики	Виды работ на практике, включая самостоятельную работу обучающихся и трудоемкость (в часах)
		улучшенной функциональной модели производственного процесса, на основе анализа и выбора организационно-управленческих решений. 4. Изучение и оформление образцов организационно-управленческих документов. 5. Подготовка материалов к отчету по практике. (90 часов)
3	Заключительный этап:	Подготовка и защита отчета (12 часов)
	Всего	108 часов

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.

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 производственной 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

Сумма баллов по 100-балльной шкале	Оценка ECTS	Критерии оценивания	Уровень компетентности	Оценка по национальной шкале
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. 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. Магомедов, М. Д. Экономика пищевой промышленности : учебник / М. Д. Магомедов, А. В. Заздравных, Г. А. Афанасьева. — Москва :

Дашков и К, 2021. — 230 с. — ISBN 978-5-394-04181-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/230057> (дата обращения: 30.10.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Дубровин, И. А. Экономика и организация пищевых производств : учебное пособие / И. А. Дубровин, А. Р. Есина, И. П. Стуканова ; под общ. ред. И.А. Дубровина. - 4-е изд. - Москва : Дашков и К, 2022. - 228 с. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2085952> (дата обращения: 03.11.2025). - ISBN 978-5-394-01997-5. - Текст : электронный.

3. Алексеев, С. Г. Экономика и организация производства на предприятиях пищевой промышленности : учебное пособие / С. Г. Алексеев, Р. Д. Алексеева, С. Ю. Бадмаева. — 2-е изд. доп. и перераб. — Улан-Удэ : ВСГУТУ, 2016. — 260 с. — ISBN 978-5-89230-837-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/236078> (дата обращения: 03.11.2025).

4. Косюра, В. Т. Основы виноделия : учебник для вузов / В. Т. Косюра, Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2025. — 422 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-05900-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/562090> (дата обращения: 05.11.2025).

5. 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.

6. Полякова, Э. И. Технологическое предпринимательство : учебник / Э. И. Полякова. — Москва, Вологда : Инфра-Инженерия, 2025. — 344 с. — ISBN 978-5-9729-2475-2. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/153931.html> (дата обращения: 30.10.2025). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

7. Кузьмина, Е. Е. Организация предпринимательской деятельности : учебник для вузов / Е. Е. Кузьмина. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2025. — 469 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-16461-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/559862> (дата обращения: 30.10.2025).

8. Спиридонова, Е. А. Управление инновациями : учебник и практикум для вузов / Е. А. Спиридонова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2025. — 314 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17890-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/564670> (дата обращения: 30.10.2025).

9. Милюткин, В. А. Техника и технология бродильных производств : учебно-методическое пособие / В. А. Милюткин, С. П. Кузьмина, С. А. Толпекин. — Самара : СамГАУ, 2015. — 134 с. — ISBN 978-5-88575-409-5.

— Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/487859> (дата обращения: 03.11.2025).

10. Зайчик, Ц. Р. Технологическое оборудование винодельческих предприятий : учебник / Ц. Р. Зайчик. — 5-е изд., доп. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 496 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование: Бакалавриат). — URL: <https://znanium.com/catalog/product/1850632> (дата обращения: 03.11.2025). — DOI 10.12737/760. - ISBN 978-5-16-005674-6. - Текст : электронный.

11. Технологическое оборудование предприятий бродильной промышленности : учебно-методическое пособие / Е. А. Сосюра, Л. С. Кирпичева, Т. Л. Веревкина, М. В. Берлева. — Ставрополь : СтГАУ, 2009. — 104 с. — ISBN 978-5-9596-0627-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/5740> (дата обращения: 03.11.2025).

12. Отварухина, Н. С. Стратегический менеджмент : учебник и практикум для вузов / Н. С. Отварухина, В. Р. Веснин. — Москва : Юрайт, 2024. — 328 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-16797-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/531717> (дата обращения: 30.10.2025).

9.2. Дополнительная литература:

1. Милюткин, В. А. Техника и технология бродильных производств : учебно-методическое пособие / В. А. Милюткин, С. П. Кузьмина, С. А. Толпекин. — Самара : СамГАУ, 2015. — 134 с. — ISBN 978-5-88575-409-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/487859> (дата обращения: 03.11.2025).

2. Чалдаева, Л. А. Экономика предприятия : учебник и практикум для вузов / Л. А. Чалдаева. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2025. — 299 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-21585-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/581774> (дата обращения: 30.10.2025).

3. Косюра, В. Т. Основы виноделия : учебник для вузов / В. Т. Косюра, Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2025. — 422 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-05900-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/562090> (дата обращения: 05.11.2025).

4. Бухгалтерский учет и анализ : учебное пособие / Ю. И. Сигидов, Н. Ю. Мороз, Е. А. Оксанич, Г. Н. Ясенко ; под ред. Ю. И. Сигидова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 358 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2048903> (дата обращения: 30.10.2025). — Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-16-017685-7. - Текст : электронный.

5. Кизилов, А. Н. Основы бухгалтерского учета (основы теории, хозяйственные ситуации, тесты) : учебник / А. Н. Кизилов. — Москва :

ИНФРА-М, 2021. — 292 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование: Бакалавриат). — URL: <https://znanium.com/catalog/product/1038907> (дата обращения: 30.10.2025). — Режим доступа: по подписке. — DOI 10.12737/1038907. - ISBN 978-5-16-015402-2. - Текст : электронный. Жукова, О. В. Основы технологии пищевых производств : учебное пособие / О. В. Жукова, Е. И. Першина. — Кемерово : КемГУ, 2018. — 87 с. — ISBN 978-58353-2421-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/142461> (дата обращения: 04.11.2025).

6. Технология переработки и товароведение продукции рыбоводства : учебно-методическое пособие / сост.: В. Г. Боднарчук, А. А. Ходусов, А. А. Покотило. - 4-е изд. перераб. и доп. - Ставрополь : Ставропольский государственный аграрный университет, 2020. - 128 с. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2132029> (дата обращения: 04.11.2025). - Текст : электронный.

7. Новиков, Е. А. Охрана труда в пищевой промышленности / Е. А. Новиков, М. А. Бурова. — Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2009. — 309 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/1550.html> (дата обращения: 04.11.2025).

8. Графкина, М. В. Охрана труда : учебник / М. В. Графкина. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2026. — 212 с. — (Высшее образование). - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2205678> (дата обращения: 03.11.2025). - ISBN 978-5-16-019077-8. - Текст : электронный.

9. Бурашников, Ю. М. Производственная безопасность на предприятиях пищевых производств : учебник / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов, В. Н. Сысоев. - 4-е изд., стер. - Москва : Дашков и К, 2022. - 518 с. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2083930> (дата обращения: 03.11.2025). - ISBN 978-5-394-04959-0. - Текст : электронный.

10. Сигидов, Ю. И. Основы бухгалтерского учета : учебник / Ю. И. Сигидов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 491 с. — (Высшее образование). - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1851513> (дата обращения: 30.10.2025). — Режим доступа: по подписке. — DOI 10.12737/1851513. - ISBN 978-5-16-017397-9. - Текст : электронный.

9.3 Периодические издания

1. «Пищевые системы»
2. «Пищевая промышленность»
3. «Индустрия напитков»
4. «Ликероводочное производство и виноделие»
5. «Производство спирта и ликероводочных изделий»
6. «Сомелье»
7. «Спиртные напитки и пиво»

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.znaniium.com	ЭБС znaniium.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

При прохождении практики в профильных организациях, материально-техническое обеспечение предоставляется этими организациями самостоятельно.

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
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа	299011, г. Севастополь, ул. Гоголя, д. 14, 1 этаж, помещение 189 (189)	34 посадочных места, 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. Учебно-наглядные пособия - тематические презентации (комплект) – 1 шт. Используемое программное обеспечение:

		1. Microsoft Windows Professional 7/8.1/10; 2. Microsoft Office Professional 2010/2013/2016
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.

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 профильных 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, предоставляемые профильной организацией, 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 и от профильной организации;
- корректирование (при необходимости) индивидуального задания и программы практики;
- помощь ассистента (ассистентов) и (или) волонтеров из числа обучающихся или работников профильной 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	
			Инструкти- рующего	Инструкти- руемого
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.

[illegible]

(Фамилия, имя, отчество обучающегося)

«_____» 20__ г.

Сведения об уровне освоения обучающимся компетенций

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