

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ**

**Кафедра «Производство и переработка продуктов питания из
растительного сырья»**

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОРГАНИЗАЦИИ
И КОНТРОЛЮ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
(ПРАКТИКИ ПО ПОЛУЧЕНИЮ
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
(В ТОМ ЧИСЛЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ))**

19.04.02 Продукты питания из растительного сырья
(шифр и наименование направления подготовки)

магистр
(квалификация выпускника)

Ставрополь, 2019 г.

Составители:

*доктор сельскохозяйственных наук, профессор
кандидат сельскохозяйственных наук, доцент
кандидат технических наук, доцент*

*А.Н. Есаулко
Е.С. Романенко
Е.А. Миронова*

Рецензент: профессор кафедры общего земледелия, растениеводства и селекции им. Ф.И. Бобрышева, д. с.-х. н., профессор Войсковой А.И.

Производственная практика является составной частью образовательной программы по направлению 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья.

Данное учебно-методическое пособие включает методические указания по выполнению программы производственной практики, требования к ее содержанию, рекомендации об успешном выполнении профессиональных задач.

Пособие подготовлено в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья (Приказ Минобрнауки России от 20.11.2014 № 1481) (далее – ФГОС) и Положением об организации и проведении практик обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования (бакалавриата, специалитета, магистратуры) в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ.

Учебно-методическое пособие предназначено для студентов, обучающихся по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья (магистерская программа «Технология алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков»).

Печатается по решению учебно-методической комиссии факультета агробиологии и земельных ресурсов и учебно-методического совета Ставропольского государственного аграрного университета

СОДЕРЖАНИЕ

	ВВЕДЕНИЕ	4
1	ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	5
2	ОРГАНИЗАЦИЯ И ПОРЯДОК ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	10
3	ПРОГРАММА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	11
4	РЕКОМЕНДАЦИИ ПО СОСТАВЛЕНИЮ И ОФОРМЛЕНИЮ ОТЧЕТА ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ	15
5	ПОДВЕДЕНИЕ ИТОГОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	17
6	НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЕ И НАУЧНО- ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ВО ВРЕМЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	19
7	УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	20
8	МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	23
9	ПРИЛОЖЕНИЯ	24

ВВЕДЕНИЕ

Производственная практика магистрантов представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся, является обязательным разделом основной образовательной программы высшего профессионального образования по направлению 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья.

Тип данной производственной практики обучающихся – это практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая), направленная на получение углубленного профессионального образования на основе развития и закрепления компетенций, позволяющих магистру успешно работать в избранной сфере деятельности и способствующих его социальной мобильности, устойчивости на рынке труда.

Практика основывается на освоении теоретических и прикладных учебных дисциплин базовой и вариативной части профессионального цикла, непосредственно связанных с профессиональной деятельностью с учетом профиля подготовки в соответствии с магистерской программой. За время производственной практики студент должен в общем виде сформулировать тему магистерской диссертации и обосновать целесообразность ее разработки.

В соответствии с ФГОС ВО производственная практика проводится стационарно в форме производственной работы в структурных подразделениях университета (на кафедрах, в лабораториях, имеющих необходимый научно-технический и кадровый потенциал) или на профильных предприятиях различных форм собственности.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Цель производственной практики – формирование заданных общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, обеспечивающих подготовку магистрантов к практической реализации профессиональной деятельности в области производства алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков.

Задачами производственной практики (по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) являются:

- знакомство с реальной практической работой предприятий по производству алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков;
- анализ структуры и деятельности предприятия (организации, структурного подразделения и др.) с учетом повышения качества и безопасности выпускаемой продукции;
- овладение принципами, содержанием, методикой (технологией) работы, применяемой в организации (учреждении);
- изучение информационных технологий, относящихся к профессиональной сфере;
- развитие навыков анализа различных источников информации по теме исследований;
- закрепление и углубление теоретических знаний в области технологии производства напитков с заданными свойствами;
- приобретение практического опыта работы в команде, профессионального поведения и профессиональной этики;
- развитие навыков самостоятельного решения проблем и задач, связанных с организацией и обеспечением технологического процесса производства напитков, умение предлагать способы их решения и оценивать ожидаемые результаты;
- овладение практическими навыками по составлению научно-технической документации, научных отчетов, докладов.

В соответствии с задачами профессиональной деятельности и целями образовательной программы магистрант в результате прохождения производственной практики должен обладать следующими компетенциями:

общекультурными (ОК):

- способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу (ОК-1);
- готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения (ОК-2);
- готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала (ОК-3);

общепрофессиональными (ОПК):

– готовностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-1);

профессиональными (ПК):

– способностью использовать глубокие специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, на основе моделирования биокаталитических, химических, биохимических, физико-химических, микробиологических, биотехнологических, тепло- и массообменных, реологических процессов, протекающих при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-6);

– способностью свободно владеть фундаментальными разделами техники и технологии производства продуктов питания из растительного сырья, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в отрасли (ПК-7);

– способностью самостоятельно ставить задачу, планировать и проводить исследования, прогнозировать и оценивать результаты исследований (ПК-8);

– применением современных информационных технологий, оборудования, отечественного и зарубежного опыта для самостоятельного определения задач и проведения научных исследований в области производства продуктов питания из растительного сырья (ПК-9);

– способностью осуществлять сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-технической информации по тематике исследования (ПК-10);

– способностью научно обосновывать разработку и создавать новые продукты питания для решения научных и практических задач (ПК-12);

– способностью анализировать результаты научных исследований с целью их внедрения и использования в практической деятельности (ПК-14);

– готовностью использовать практические навыки составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, обзоров, докладов и статей (ПК-15);

– готовностью использовать процедуры защиты интеллектуальной собственности (ПК-16);

вузовскими (ВК):

– способностью к профессиональной эксплуатации современного технологического оборудования для производства алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков, в том числе лабораторного и приборов (ВК-1);

– способностью разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса производства алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков и применению основных принципов

рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды (ВК-2);

– способностью подбирать и обосновывать технологические схемы производства напитков с заданными свойствами в зависимости от вида и качества исходного растительного сырья, обеспечивать реализацию технологического процесса на основе технического регламента (ВК-4).

Знания, умения и практические навыки, которые должен приобрести студент в результате прохождения производственной практики:

Знания: понятий и категорий процесса производства продуктов питания из растительного сырья; системы ценностей, отношений, убеждений и манеры поведения, принятых в организационных культурах, теории разрешения конфликтов; возможных сфер и направлений саморазвития и профессиональной реализации, путей использования творческого потенциала; содержания основных профессиональных коммуникаций в устной и письменной формах на русском и иностранном языках; технологии производства продуктов питания из растительного сырья; особенностей проведения технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья; теоретических основ (понятий, категорий, показателей) методов анализа при производстве продуктов питания; современного состояния научных исследований в области производства продуктов питания из растительного сырья в России и за рубежом; основ научно-исследовательской работы по специальности; научных принципов создания продуктов питания из растительного сырья; теоретических основ научно-исследовательской работы по специальности; основных понятий объектов и субъектов промышленной собственности; основных законов, регулирующих взаимоотношения в сфере защиты объектов промышленной собственности и патентования; назначения, устройства, принципа действия, правил безопасного обслуживания технологического оборудования для производства алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков, в том числе лабораторного оборудования и приборов; научных основ повышения эффективности производства напитков; теоретических и практических основ технологии производства алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков с заданными свойствами; качественных показателей растительного сырья; нормативной документации по производству напитков.

Умения: анализировать, обобщать и систематизировать информацию в области производства продуктов питания из растительного сырья; формулировать цели собственного интеллектуального развития; определять смысл и значение осуществляемых процессов; способствовать развитию полноценных партнерских отношений между членами рабочей группы; формулировать цели профессионального и личностного развития, оценивать свои творческие возможности; осуществлять коммуникации для решения задач профессиональной деятельности; использовать профессио-

нальные теоретические и практические знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для проведения научных исследований; решать научно-исследовательские и научно-производственные задачи в отрасли; самостоятельно ставить задачи, планировать и проводить исследования в области производства продуктов питания из растительного сырья; составлять описание проводимых исследований и анализировать их результаты; применять современные информационные технологии и оборудование для самостоятельного проведения научных исследований в области производства продуктов питания из растительного сырья; осуществлять сбор и обработку научно-технической информации по тематике исследования; создавать новые продукты питания из растительного сырья; анализировать результаты научных исследований; использовать практические навыки составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, обзоров, докладов и статей; использовать процедуры защиты интеллектуальной собственности в профессиональной деятельности; подбирать оборудование для проведения технологических процессов при производстве напитков; регулировать рабочие параметры технологического оборудования; работать с лабораторным оборудованием и приборами; разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса производства алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков; подбирать и обосновывать технологические схемы производства напитков с заданными свойствами; обеспечивать реализацию технологического процесса производства напитков.

Навыки: объемно-пространственного мышления; социально ответственного поведения; владения основными приёмами планирования и реализации необходимых видов деятельности, самооценки профессиональной деятельности; подходами к совершенствованию творческого потенциала; построения коммуникаций и оформления результатов профессиональной деятельности в письменной форме в виде отчетов, докладов, статей и др.; проведения научных исследований на основе моделирования процессов, протекающих при производстве продуктов питания из растительного сырья; владения фундаментальными разделами техники и технологии производства продуктов питания из растительного сырья; владения методиками проведения исследований в области производства продуктов питания из растительного сырья; владения современными информационными технологиями; анализа и систематизации научно-технической информации по тематике исследования; владения методами моделирования и расчета оптимизированных рецептур продуктов питания из растительного сырья; внедрения и использования в практической деятельности результатов научных исследований; составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, обзоров, докладов и статей; владения методами оформления заявки на получение охранного документа на объект интеллектуальной собственности; владения прогрессивными методами

эксплуатации технологического оборудования в процессе производства алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков, в том числе лабораторного оборудования и приборов; применения принципов рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды при реализации технологического процесса производств напитков; определения основных показателей качества растительного сырья.

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая) является типом производственной практики и проводится:

- для студентов очной формы обучения – на первом курсе во 2 семестре;
- для студентов заочной формы обучения – на 1 курсе.

2. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПОРЯДОК ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Организация производственной практики на всех этапах должна быть направлена на обеспечение непрерывности и последовательности овладения магистрантами профессиональной деятельностью в соответствии с требованиями к уровню подготовки выпускника-магистра.

Методическое руководство производственной практикой осуществляется кафедрой производства и переработки продуктов питания из растительного сырья совместно с деканатом факультета агробиологии и земельных ресурсов. Производственная практика проводится в профильных организациях, на предприятиях отрасли г. Ставрополя или в учебно-научной лаборатории технологии виноделия и продуктов питания из растительного сырья СтГАУ.

В начале практики студент знакомится с целями, сферой деятельности, историей развития, видами деятельности, организационной структурой предприятия, где осуществляется практика. Затем с описанием и назначением технологических участков и ассортиментом производимой продукции. Изучает правовую и нормативно-техническую документацию производственного предприятия. На следующем этапе осуществляет общий обзор и анализ специализированных программных продуктов и компьютерных технологии, используемых в области разработки и производства продуктов питания. Далее студент знакомится со спецификой организации производства и перспектив его развития.

После ознакомления со спецификой производства магистрант приступает к выполнению индивидуального задания. Индивидуальное задание составляется руководителем практики для каждого студента отдельно, применительно к конкретным условиям работы и включает все виды работ, которые необходимо выполнить студенту. Содержание индивидуального задания должно учитывать конкретные условия и возможности проведения производственной практики и одновременно соответствовать целям и задачам учебного процесса, а также способностям и теоретической подготовке студентов.

По завершении установочной лекции студенту выдается индивидуальное задание (Приложение 2) и настоящие методические рекомендации по прохождению и написанию отчета по производственной практике по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья (магистерская программа «Технология алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков»).

3. ПРОГРАММА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Содержание и программа производственной практики определяется руководителями программ подготовки магистров на основе ФГОС с учетом интересов и возможностей подразделений, в которых она проводится.

Конкретное содержание производственной практики магистранта планируется руководством подразделения, в котором она выполняется, и отражается в индивидуальном задании на практику.

Общая трудоемкость практики составляет

– для студентов очной формы обучения – 10 зачетных единиц, 360 часов (6 4/6 недель);

– для студентов заочной формы обучения – 10 зачетных единиц, 360 часов (6 4/6 недель).

Содержание производственной практики

№	Этапы практики	Описание содержания этапов	Трудоемкость (в часах), включая самостоятельную работу обучающихся	Формы текущего контроля	Код компетенции
1.	Подготовительный	Установочное собрание по организации и содержанию практики для магистров. Ознакомление с рабочим графиком (планом) проведения производственной практики. Составление проекта индивидуального задания. Ознакомление с предприятием (цели, сфера деятельности, история развития, виды деятельности, производственная и организационная структура). Вводный производственный инструктаж.	30	Запись в дневнике практики и анализ в отчете по практике	ОК-1, ОПК-1, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ВК-1
2.	Производственно-технологический	Анализ нормативно-правового регулирования деятельности пищевых предприятий. Общий обзор и анализ специализированных программных продуктов и компьютерных технологии, используемых в области разра-	300	Запись в дневнике практики и анализ в отчете по практике	ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОПК-1, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10,

		ботки и производства продуктов питания. Изучение специфики организации производства и перспектив его развития. Характеристика сырьевой базы: виды сырья, требования к составу и качеству сырья, правила приемки. Первичная обработка сырья: типы и марки оборудования для приемки и первичной переработки. Организация производства готовой продукции из растительного сырья. Технологические схемы производства с указанием применяемого оборудования и краткой технической характеристикой. Организация системы контроля качества вырабатываемых продуктов, включая контроль сырья, технологических процессов производства и готовой продукции. Санитарно-гигиеническое состояние предприятия. Выполнение индивидуального задания			ПК-12, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ВК-1, ВК-2, ВК-4
3.	Отчетно-аналитический	Обработка и анализ полученной информации. Обобщение и оформление собранных материалов в виде отчета по практике. Выводы и предложения. Подготовка доклада (презентации). Защита результатов практики	30	Запись в дневнике практики. подготовка отчета по практике, зачет	ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОПК-1, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-12, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ВК-1, ВК-2, ВК-4
	ВСЕГО:		360		

В период прохождения практики магистрант обязан:

– изучить программу практики, получить индивидуальное задание и

рекомендации руководителя практики от кафедры о методике прохождения практики;

- ознакомить руководителя практики от профильной организации или предприятия отрасли с настоящей программой;
- полностью выполнить задания, предусмотренные программой;
- соблюдать правила внутреннего трудового распорядка и техники безопасности по месту прохождения практики;
- заполнять дневник практики с изложением проделанной работы и представлять его руководителю от базы практики для подписи;
- представить руководителю практики от кафедры отчет о выполнении всех заданий с приложением составленных им лично документов;
- сформулировать в окончательном виде тему магистерской диссертации по профилю своего направления подготовки из числа актуальных научных проблем, разрабатываемых в подразделении, и согласовать ее с руководителем программы подготовки магистров.

Основными формами отчетности по практике устанавливается дневник практики (Приложение 3) и письменный отчет (образец оформления титульного листа отчета по практике представлен в приложении 4).

Дневник практики предполагает детальное хронологическое описание действий практиканта за период пребывания в организации или на производстве. Это документ, позволяющий оценить практическую деятельность обучающегося. Его заполнение обязательно ежедневно в конце каждого рабочего дня с описанием всего объема выполненных заданий. Дневник является одним из основных отчетных документов по практике. При его отсутствии практика не засчитывается.

В дневнике фиксируются:

- данные студента (фамилия, имя, отчество, место обучения с полным названием факультета, кафедры, направления подготовки, курса и группы);
- название практики, период ее прохождения;
- информация о месте практики (название организации, контактные данные);
- руководитель практики от организации и вуза;
- основная часть, представленная в виде таблицы (дата выполнения, перечень выполненных заданий, в течение каждого дня, заметки руководителя).

Отчет по практике – это аналитическая (практическая) работа, которая выполняется обучающимися и является совокупностью полученных результатов самостоятельного исследования, теоретических и практических навыков в период прохождения практики. Он должен содержать сведения о выполненной лично обучающимся работе в период практики, а также краткое описание структуры и деятельности предприятия (подразделения), учреждения, организации. Структура отчета должна соответствовать содержанию практики.

Структура отчета:

- титульный лист (Приложение 4);
- направление на практику, выданное обучающемуся перед практикой с датой прибытия на предприятие, заверенное руководителем предприятия и печатью;
- индивидуальное задание, выданное обучающемуся перед практикой на кафедре;
- оглавление (перечень приведенных в отчете разделов с указанием страниц);
- введение (цель и задачи практики);
- содержательная часть (характеристика организации, содержание проделанной практикантом работы в соответствии с целями и задачами программы практики и индивидуальным заданием);
- заключение (на основе представленного материала в основной части отчета подводятся итоги практики, отмечаются выполнение цели, достижение задач, полученных новых знаний, умений, практического опыта, пожелания и замечания по прохождению практики, предложения по совершенствованию изученного предмета практики на предприятии);
- список используемой литературы (включая нормативные документы, методические указания; должен быть составлен в соответствии с правилами);
- приложения (соответствующая документация (формы, бланки, схемы, графики и т.п.), которую обучающийся подбирает и изучает при написании отчета. Эти материалы при определении общего объема не учитываются).
- отзывы руководителей практики.

Обучающийся составляет письменный отчет и сдает его руководителю практики от Университета одновременно с дневником в течение 3 дней после прибытия с практики. Для оформления отчета студенту выделяется в конце практики 2-3 дня. Содержание отчета определяется программой практики и индивидуальным заданием. Документы оформляются по установленной форме, подписываются непосредственно руководителем практики от предприятия.

Студенты заочной формы обучения представляют отчет о прохождении практики во время сессии, следующей за периодом практики.

4. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО СОСТАВЛЕНИЮ И ОФОРМЛЕНИЮ ОТЧЕТА ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

Титульный лист отчета оформляется по установленной единой форме, приводимой в приложении. Текстовая часть отчета по производственной практике должна быть выполнена на белой бумаге формата А4 (размеры сторон 297x210 мм) и оформлена в соответствии с ГОСТ 2.105-95 ЕСКД «Общие требования к текстовым документам». Текст отчета должен быть подготовлен на персональном компьютере с использованием текстового редактора Microsoft Word® (или его аналогов). Размер шрифта – 14 пт, полуторный интервал, выравнивание по ширине страницы, абзацный отступ – стандартный.

Текст отчета должен быть четким и не допускать разных толкований. Рекомендуется использовать глаголы в безличной форме. Не следует употреблять глаголы в форме первого лица единственного числа.

При изложении материала должны применяться научно-технические термины и определения, общепринятые для отрасли.

В тексте документа не допускается применение:

- оборотов разговорной речи;
- различных научно-технических терминов для одного и того же понятия, а также иностранных слов и терминов при наличии равнозначных в русском языке;
- произвольного словообразования и сокращения слов, кроме установленных правилами русской орфографии и соответствующими стандартами;
- сокращенного обозначения физических величин, если они употребляются в тексте без численных значений;
- математического знака минус (-) перед отрицательными значениями параметров процессов; следует писать слово «минус»;
- сокращенных обозначений стандартов, технических условий и других нормативных документов без регистрационных номеров.

Все физические величины, их наименования и обозначения должны приводиться только в системе СИ по ГОСТ 8.417-2002.

Иллюстрации (за исключением фотографий и графиков) выполняются в отчете с применением специализированного программного обеспечения (AutoCAD, КОМПАС-3D, CorelDraw, Microsoft Office Visio), обеспечивающего наилучшее восприятие сложной графической информации, к которой относятся технологические и процессуально-технологические схемы, чертежи установок технологического оборудования.

Фотографии и графики выполняются с помощью ксерокса или любым другим способом, позволяющим сделать четкий рисунок. Все иллюстрации (рисунки, схемы, графики, фотографии и т.д.) должны соответствовать ЕСКД или СПДС, иметь порядковый номер, название и

располагаться в основной части отчета возможно ближе к соответствующей ссылке на них в тексте или приложении.

Цифровой материал оформляется, как правило, в виде таблиц. Таблица, как и иллюстрация, должна располагаться в основной части документа непосредственно после ссылки на нее в тексте. Таблица должна иметь номер и название, которое выполняется с прописной буквы и помещается над таблицей. Название должно быть кратким, точным и отражать сущность материала, представленного в таблице.

Ссылки на источники литературы следует приводить по порядку упоминания их в тексте, указывая порядковый номер по списку, выделенный двумя квадратными скобками.

Список использованных источников литературы оформляют по ГОСТ 7.1-2003 «Библиографическая запись. Библиографическое описание».

Оформление приложений. Иллюстративный материал, таблицы большого формата, расчеты, описание алгоритмов и программ задач, решаемых на ПК, предпочтительнее помещать в приложениях.

Приложения, как правило, выполняются на листах формата А4. Допускаются приложения на листах формата А3, А4х3, А4х4, А2, А1.

Приложения располагают в порядке ссылок на них в тексте документа. Каждое приложение следует начинать с новой страницы.

Готовый отчет переплетается в обложку из плотного картона.

Нумерация страниц документа – сквозная, начиная с титульного листа. Номер страницы на титульном листе не ставится. Страницы отчета нумеруют арабскими цифрами. Номера страниц проставляются в правом нижнем углу.

Разделы отчета нумеруют арабскими цифрами и делят на подразделы, которые могут иметь пункты. Номер любого пункта состоит из номера раздела, номера подраздела и своего порядкового номер, разделенных точками.

«Содержание», «Введение», «Заключение» и «Список используемой литературы» не нумеруются и пишутся симметрично относительно текста.

Наименование разделов и подразделов должны быть краткими, их записывают в виде заголовков с абзаца и с прописной буквы, не подчеркивая. Между порядковым номером и заголовком, а также в конце заголовка точка не ставится. Перенос слов в заголовках не допускается.

Раздел отчета следует начинать с нового листа (страницы). Каждый пункт и подпункт записывают с абзаца.

5. ПОДВЕДЕНИЕ ИТОГОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

По завершению каждого этапа практики, студенты представляют руководителю практики от кафедры отчет по результатам прохождения производственной практики.

Результаты прохождения производственной практики определяются путем проведения промежуточной аттестации (защита отчета по практике) с использованием балльно-рейтинговой системы, принятой в университете, и выставлением по производственной практике зачета.

Для оценки результатов практики используются следующие критерии:

- количество и качество выполнения практикантами всех предусмотренных программой видов деятельности;
- качество оформления отчетной документации (дневник и отчет по практике), своевременное представление ее на проверку;
- успешность защиты отчета по практике на кафедре.

В соответствии с учебным планом и календарным графиком учебного процесса кафедра организует проведение аттестации результатов прохождения практики. Промежуточная аттестация обучающихся по практике проводится в течение 2-х недель после её завершения в учебном семестре.

Примерные контрольные вопросы, задаваемые студенту на защите отчетов:

1. На основании каких нормативных документов осуществляется деятельность предприятий пищевой промышленности и отдельных его подразделений?
2. Какие специализированные программные продукты и компьютерные технологии использованы в процессе прохождения практики?
3. Какие теоретические знания использованы при прохождении практики?
4. Какие основные информационно-аналитические источники и справочники использованы в процессе прохождения практики?
5. Каковы источники снабжения предприятия сырьем, вспомогательными материалами, тарой, топливно-энергетическими ресурсами?
6. Какие технологии производства основных видов продукции используются на предприятии?
7. Каким образом на предприятии организована система контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции?
8. Какие методики были использованы в ходе прохождения практики и какие результаты были получены в соответствии с этими методиками?
9. Какие программно-аппаратные средства автоматического контроля и регулирования параметров технологического процесса используются на производстве?

10. Какие работы по внедрению новой техники и инновационных технологических приемов применяются на производстве? Проанализируйте эффективность этих мероприятий.

11. Опишите санитарно-гигиенические требования к производственным помещениям, транспорту для перевозки сырья и готовой продукции, производственному оборудованию, технологическому процессу, личной гигиене работников на предприятии.

12. Какие знания, умения и навыки приобретены или развиты в результате прохождения практики?

13. Какие задания выполнены в ходе прохождения практики?

14. Какие выводы сделаны?

15. Какие показатели и/или системы показателей использованы для обоснования выводов?

16. В период прохождения практики возникали ли нестандартные рабочие ситуации, готовы ли Вы были взять на себя ответственность при принятии решений при их возникновении?

17. Каким образом осуществлялось взаимодействие с коллективом в период прохождения практики?

18. Опишите права и обязанности инженерно-технических работников.

19. Каковы перспективы социально-экономического и технического развития предприятия?

20. Выполнение каких планов стояло перед Вами во время прохождения практики?

6. НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЕ И НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ВО ВРЕМЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

В ходе практики используются следующие образовательные технологии:

- контекстная;
- поисково-исследовательская;
- учебного проектирования.

Применяются научно-исследовательские технологии: методы сбора, обработки, анализа различной информации; наблюдений, экспертных опросов; приемы подхода моделирования к разработке проектов; приемы отбора инструментальных средств для обработки информации, приемы работы с пакетами профессиональных компьютерных программ; технологии построения документов как в бумажном так и в электронном варианте, формулирование рекомендаций и предложений.

Студенты используют программные средства в компьютерных сетях; создают базы данных и используют ресурсы Интернета, работают с информацией из различных источников.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Во время прохождения производственной практики студент использует учебно-методические и информационные источники: нормативные документы правительства РФ в области производства продуктов питания из растительного сырья, методические указания по разработке документации, методические указания по расчетам, технологические схемы, а также документацию, отчеты, нормативные документы, официальные сайты предприятий и учреждений.

Основная литература

1. ЭБС «Znanium»: Неверова О. А. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения : учебник / О. А. Неверова, А. Ю. Просеков и др. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 318 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=363762>
2. ЭБС Znanium : Иванова Т. Н. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: учеб. пособие/Т.Н. Иванова - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 240 с. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=463725>
3. ЭБС «Znanium»: Позняковский В. М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии): учебник / В. М. Позняковский. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 271 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=460795>

Дополнительная литература

1. ЭБС «Лань»: Технология безалкогольных напитков [Электронный ресурс] : учеб. / Л.А. Оганесянц [и др.]. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2012. — 344 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/4886>.
2. ЭБ «Труды ученых СтГАУ»: Химия отрасли [электронный полный текст] : учеб. пособие [по направлению 260100.62 "Продукты питания из растит. сы-рья"] / Е. С. Романенко, Е. А. Сосюра, А. Ф. Нуднова, О. А. Гурская, М. В. Селиванова ; СтГАУ. - Ставрополь : Параграф, 2013. - 1,51 МБ.
3. Косюра, В. Т. Основы виноделия : учеб. пособие для студентов вузов по специальности 311200 "Технология пр-ва и перераб. с.-х. продукции" / Кубанский гос. аграрный ун-т. - М. : ДеЛи принт, 2004. - 440 с. - (Гр. МСХ РФ).
4. Соболев, Э. М. Технология натуральных и специальных вин : учеб. пособие для студентов вузов по специальностям: 270500 "Технология бродильных производств и виноделие", 655600 "Производство продуктов питания из растительного сырья" / КубГТУ. - Майкоп : ГУРИПП "Адыгея", 2004. - 400 с. - (Гр. УМО).
5. Тихомиров, В. Г. Технология и организация пивоваренного и безалкогольного производств : учебник для студентов СПО по специальности 2704 "Технология бродильных пр-в и виноделие". - М. : КолосС, 2007. - 461 с. – (Гр. МСХ РФ).

6. Фараджаева, Е. Д. Общая технология бродильных производств : учебник для вузов / В. А. Федоров. - М. : Колос, 2002. - 408 с.

7. Лобунько, Н. А. Этюды о вине : монография в 3-х книгах. Книга 1. Анатомия вина и некоторых других пищевкусковых продуктов / под ред. Н. А. Лобунько. – Изд. 2-е, перераб. и доп. – Ставрополь : ООО «Бюро новостей», 2012. – 724 с.

8. Лобунько, Н. А. Этюды о вине : монография в 3-х книгах. Книга 2. Симфония вина / под ред. Н. А. Лобунько. – Изд. 2-е, перераб. и доп. – Ставрополь : ООО «Бюро новостей», 2012. – 496 с.

9. Лобунько, Н. А. Этюды о вине : монография в 3-х книгах. Книга 3. Экология алкогольных напитков / под ред. Н. А. Лобунько. – Изд. 2-е, перераб. и доп. – Ставрополь : ООО «Бюро новостей», 2012. – 672 с.

10. Помозова, В. А. Производство кваса и безалкогольных напитков : учеб. пособие для студентов вузов по специальности 260204 "Технология бродильных пр-в и виноделие, направления 260200 "Пр-во продуктов питания из растительного сырья" / В.А. Помозова. - СПб. : ГИОРД, 2006. - 192 с. : ил. - (Гр. УМО).

11. Шуман, Г. Безалкогольные напитки: сырье, технология, нормативы : справ. / под общ. ред. А. В. Орещенко, Л. Н. Беневоленской; пер. с нем. - СПб. : Профессия, 2004. - 278 с. : ил. + CD.

12. Виноделие и виноградарство (периодическое издание).

13. Пиво и напитки (периодическое издание).

14. Хранение и переработка сельхозсырья (периодическое издание).

15. Международная реферативная база данных SCOPUS.
<http://www.scopus.com/>

16. Международная реферативная база данных Web of Science.
<http://wokinfo.com/russian/>

17. Электронная библиотека диссертаций Российской государственной библиотеки <http://elibrary.rsl.ru/>

18. Международная база данных ProQuest AGRICULTURAL AND ENVIRONMENTAL SCIENCE DATABASE
<https://search.proquest.com/agricenvironm/>

Интернет-ресурсы

1. О вине. Компетентно и исчерпывающе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.ovine.ru/blog/>.

2. Милеста. Оборудование и технологии [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.milesta.ru/>.

3. Инновационные биопродукты [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://bioproduct.ru/>.

4. Оборудование для переработки овощей и фруктов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.gardenstaff.ru/>.

5. Normit [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://normit.ru/pishchevye-produkty-i-napitki/katalog-oborudovaniia/pishchevye-produkty-i-napitki>.

6. Сырье и добавки для производства пищевых продуктов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [http://www.dominant-trend.ru/\\$](http://www.dominant-trend.ru/$).

7. Комитет Ставропольского края по пищевой и перерабатывающей промышленности, торговле и лицензированию [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.stavkomtl.ru/>.

При организации практики студентами и преподавателем используются следующее программное обеспечение: Microsoft Windows, Office (Номер соглашения на пакет лицензий для рабочих станций: V5910852 от 15.11.2017), Kaspersky Total Security (№ заказа/лицензии: 1B08-171114-054004-843-671 от 14.11.2017), Corel DRAW Graphics Suite X3 (Номер продукта: LCCDGSX3MPCAB от 22.11.2007), Photoshop Extended CS3 (Certificate ID: CE0712390 от 7.12.2007), Университетская лицензия КОМПАС-3d (Лицензия № К-08-1880).

В процессе прохождения практики и подготовки к промежуточной аттестации студентами и преподавателем используются следующие информационно справочные системы: автоматизированная система управления «Деканат», ЭБС «Znanium», ЭБС «Лань», СПС «Консультант плюс», СПС «Гарант».

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая) проводится в профильных организациях, на предприятиях отрасли практики г. Ставрополя или в специализированно оборудованной в соответствии с требованиями стандартов учебно-научной лаборатории технологии виноделия и продуктов питания из растительного сырья ФГБОУ ВО «Ставропольский государственный аграрный университет» (СтГАУ).

Во время прохождения производственной практики студент может использовать современную аппаратуру и средства обработки данных (компьютеры, вычислительные комплексы, разрабатываемые программы и пр.), которые находятся в соответствующей производственной организации.

Студенты используют программные средства в компьютерных сетях; создают базы данных и используют ресурсы Интернета; работают с информацией из различных источников

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

Кафедра _____
Направление подготовки/специальность _____
Форма обучения _____

**ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ НА
ПРАКТИКУ**

указать вид и тип практики

Студента _____
(фамилия, имя, отчество)

Организация: _____

(название организации)

Сроки практики: с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.

Содержание задания:

Руководитель практики от кафедры _____ / _____ /
(подпись) (ФИО)

Задание к исполнению принял «__» _____ 20__ г. _____
(подпись)

Приложение 3

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

ДНЕВНИК ПО _____ ПРАКТИКЕ
указать вид и тип практики

Студента _____
(фамилия, имя, отчество)

Факультет _____

Кафедра _____

Направление подготовки/ специальность _____

Курс _____ Группа _____ Форма обучения _____

Организация: _____

(название организации)

Сроки практики: с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.

Руководитель практики от университета _____ / _____ /
Подпись *Фамилия И.О.*

Руководитель практики от организации _____ / _____ /
Подпись, М.П. *Фамилия И.О.*

Дата	Краткое содержание работы, выполненной в течение дня	Подпись ру- ководителя практики от организа- ции

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

Факультет _____
Кафедра _____

О Т Ч Е Т
ПО _____ ПРАКТИКЕ
указать вид и тип практики

Студента _____
(фамилия, имя, отчество)

Направление подготовки/ специальность _____

Курс _____ Группа _____ Форма обучения _____

Организация: _____

(название организации, адрес, телефон)

Сроки практики: с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.

Руководитель практики от университета _____ / _____ /
Подпись *Фамилия И.О.*

Руководитель практики от организации _____ / _____ /
Подпись, М.П. *Фамилия И.О.*

Дата защиты отчета: «__» _____ 20__ г.

Критерий	Макс. балл	Баллы, полученные по итогам текущего контроля и промежуточной аттестации
Ведение дневника (текущий контроль)		
Оформление и содержание отчета (или иной формы отчетности по практике, в том числе НИР)		
Защита отчета (промежуточная аттестация)		
ИТОГО	100	Оценка (баллы)

Ставрополь 20__ г.

ОТЗЫВ о прохождении производственной практики

фамилия, имя, отчество обучающегося (в родительном падеже)

В период с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.

фамилия, имя, отчество обучающегося (в именительном падеже)
прошел(ла) производственную практику в

(наименование места прохождения практики)

Проделанная работа, характеристика деловых качеств студента

Оценка по проделанной работе

Руководитель практики
(с указанием должности) _____ ФИО
(подпись руководителя)

Печать факультета агробиологии и земельных ресурсов СтГАУ

Наименование предприятия,
организации, учреждения.
Юридический адрес.

ОТЗЫВ
о прохождении производственной практики

_____ фамилия, имя, отчество студента (в родительном падеже)
В период с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г. *Ф.И.О. студент (ка)*
прошел (ла) производственную практику в

_____ (наименование предприятия)
стажируясь в должности _____
(наименование должности)

За время прохождения производственной практики студент *Ф.И.О. студент (ка)*__ изу-
чил (а) вопро-
сы _____

—
В отзыве следует перечислить основные задачи, которые ставились перед студентом, оценить качество и полноту их решения, практический характер предложенных студентами мероприятий, отразить деловые, профессиональные, личные качества студента-практиканта, высказать замечания и пожелания.

Производственная практика может быть оценена _____
(оценка)

Руководитель практики
от организации
(с указанием должности) _____ ФИО
(подпись руководителя)

Печать предприятия