

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ

ОЗНАКОМИТЕЛЬНАЯ ПРАКТИКА
УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
для обучающихся по направлению подготовки
19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»
профилю «Технология бродильных производств и виноделие»
(уровень бакалавриата)

Ставрополь, 2023

УДК 664.84+664.85(075.8)
ББК 36.91я73
У91

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

Рецензент:

Шелудько О.Н. – д-р тех. наук, доцент, заведующая научным центром «Виноделие», ведущий научный сотрудник, Федеральное государственное бюджетное научное учреждение «Северо-Кавказский федеральный научный центр садоводства, виноградарства, виноделия» (Краснодар)

Составители:

Директор института агробиологии и природных ресурсов агробиологии и земельных ресурсов, доктор сельскохозяйственных наук, профессор	<i>А.Н. Есаулко</i>
заведующая кафедрой садоводства и переработки растительного сырья им. профессора Н.М. Куренного, кандидат сельскохозяйственных наук, доцент	<i>Е.С. Романенко</i>
доцент кафедры садоводства и переработки растительного сырья им. профессора Н.М. Куренного, кандидат технических наук	<i>Е.А. Миронова</i>
старший преподаватель кафедры садоводства и переработки растительного сырья им. профессора Н.М. Куренного, кандидат технических наук	<i>В.Е. Мильтюсов</i>
Старший преподаватель кафедры садоводства и переработки растительного сырья им. профессора Н.М. Куренного,	<i>М.С. Новак</i>

Ознакомительная практика: учебно-методические указания для обучающихся по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» профилю «Технология бродильных производств и виноделие» / А. Н. Есаулко, Е.С. Романенко, Е. А. Миронова, В. Е. Мильтюсов, М. С. Новак. – Ставрополь : **СЕКВОЙЯ**, 2023. – 72 с.

В учебно-методических указаниях представлены особенности организации и порядок прохождения ознакомительной практики, даны рекомендации по составлению и оформлению отчета и дневника по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» профилю «Технология бродильных производств и виноделие» всех форм обучения.

Содержание

Введение	4
Цели и задачи ознакомительной практики	5
Вид практики, способы и формы её проведения	5
Планируемые результаты обучения при прохождении ознакомительной практики	5
Место практики в структуре образовательной программы	6
Объем практики	7
Содержание практики	7
Форма отчётности	9
Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации	10
Учебно-методическое и информационное обеспечение, необходимое для проведения практики	12
Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по практике, включая перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства и информационных справочных систем (при необходимости)	14
Материально-техническая база необходимая для проведения практики	14
Приложение 1	15
Приложение 2	17

ВВЕДЕНИЕ

Ознакомительная практика является обязательной частью процесса подготовки квалифицированных кадров по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (уровень бакалавриата) профилю «Технология бродильных производств и виноделие».

Ознакомительная практика проводится с целью ознакомления студентов историей и основными видами деятельности предприятий бродильных производств и виноделия.

Выбор предприятий и организаций для прохождения ознакомительной практики обуславливается спецификой предприятия, наличием специалистов в области производства продуктов питания из растительного сырья, соответствующих профилю направления и договора на проведение ознакомительной практики между учреждениями, предприятиями, организациями и высшим учебным заведением.

1 Цели и задачи ознакомительной практики

Целью проведения ознакомительной практики знакомство студентами с общими представлениями о предприятиях, производящих продукты питания из растительного сырья, управленческих и иных связях, характере взаимодействия с потребителем услуг.

Задачами учебной практики являются:

- закрепление и углубление теоретических знаний студентов, расширение профессионального кругозора обучающихся;
- изучение опыта работы предприятий в сфере деятельности, соответствующей направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья;
- ознакомление с общей характеристикой предприятия;
- практическое освоение методов контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий.

2 Вид практики, способы и формы её проведения

Вид практики – ознакомительная.

Тип практики - учебная.

Способ проведения - стационарная, выездная.

Форма проведения практики – дискретная.

При определении мест практик для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются особенности их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья, а так же рекомендации медико-социальной экспертизы, отражённой в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда.

3 Планируемые результаты обучения при прохождении ознакомительной практики

Выполнение учебной практики обеспечивает формирование следующих предусмотренных учебным планом компетенций и достижения заданного уровня их освоения, приведённого в таблице 1.

Планируемые результаты освоения образовательной программы		Планируемые результаты обучения по практике
<i>Код компетенции</i>	<i>Код и содержание индикатора компетенции</i>	<i>Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики</i>
ПК-3.1	1Применяет методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья	Знания: назначение, устройство, принцип действия технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья
		Умения: подбирать и планировать организацию эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья
		Навыки: владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
ПК-3.2	Ведёт основные технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья	Знания: технологии производства продуктов питания из растительного сырья
		Умения: применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья

Планируемые результаты освоения образовательной программы		Планируемые результаты обучения по практике
Код компетенции	Код и содержание индикатора компетенции	Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики
		для освоения профильных технологических дисциплин
		Навыки: освоения профильных технологических дисциплин
ПК-3.3	Пользуется методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Знания: требования нормативной документации к качеству продукции и потребности рынка
		Умения: организовывать проведение производственных процессов в соответствии с техническими регламентами, инструкциями для обеспечения качества продукции
		Навыки: по обеспечению качества продукции и ее безопасности в соответствии с нормативной документации и потребностями рынка

4 Место практики в структуре образовательной программы

Б2.О.01 (У) «Ознакомительная» является типом учебной практики и относится к обязательной части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 2 «Практики».

Практика проводится:

- для студентов очной формы обучения – на 1 курсе, во втором семестре;

Приобретение студентами в ходе производственной практики индикаторов компетенций ПК-3, ПК-3.2, ПК-3.3 обеспечивается ранее изученными дисциплинами учебного плана, и создаёт условия для успешного изучения последующих дисциплин:

Введение в технологию продуктов питания

Грибоводство

Менеджмент

Основы виноградарства

Основы садоводства

Проектная деятельность

Проектная работа

Технологическая практика

Технология бродильных производств и виноделие

Аналитическая химия и физико-химические методы исследования

Биохимия

Общая технология отрасли

Основы овощеводства

Тепло- и хладотехника

Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья

Физическая и коллоидная химия

Философия

Электротехника и электроника

Пищевая микробиология

Пищевая химия

Проектирование и оборудование технологических объектов

Проектно-технологическая практика
Процессы и аппараты пищевых производств
Технология пива и пивных напитков
Управление качеством и безопасностью пищевой продукции
Экологическая и продовольственная безопасность
Агрономия
Дегустационная оценка и принципы организации дегустаций
Методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовых изделий
НИР по специальности
Программирование урожаев плодово-ягодных культур
Технологии переработки первичного виноделия
Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья
Технологическое оборудование
Технология безалкогольных и лечебных напитков
Химия отрасли
Биотехнологические основы технологии броидильных производств и виноделие
Научно-исследовательская работа
Промышленное строительство и инженерное оборудование
Технология коктейлей
Технология продуктов переработки вторичного сырья винодельческой промышленности
Технология спирта и ликероводочного производства
Технология экзотических напитков
Виноделие зарубежных стран
Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
Контроль технологического процесса производства
Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
Производственный контроль на предприятиях отрасли
Стандартизация, метрология и сертификация в пищевой промышленности
Технологии производства виноматериалов
Техно-химический контроль и учёт на предприятиях отрасли

5 Объем практики, её продолжительность

Общая трудоёмкость практики составляет:

– для студентов очной формы обучения – 4 зачётных единиц, 144 часа, в том числе в виде практической подготовки 56 часов;

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, ознакомительная практика проводится:

- для студентов очной формы обучения – на первом курсе, во втором семестре.

Конкретные сроки начала и окончания производственной практики определяются календарным графиком учебного процесса.

Форма контроля:

- для студентов очной формы обучения – зачёт

6 Содержание практики

В ходе ознакомительной практики студент должен пройти три этапа.

Таблица 2 - План прохождения ознакомительной практики

№	Этапы практики	Описание содержания этапов	Трудоёмкость (в часах), включая самостоятельную работу обучающихся	Формы текущего контроля	Код индикатора компетенции
1.	Подготовительный	Установочное собрание по организации и содержанию практики для бакалавров/магистров. Ознакомление с рабочим графиком (планом) проведения ознакомительной практики. Составление проекта индивидуального задания. Вводный производственный инструктаж.	6	Запись в дневнике практики и анализ в отчёте по практике	ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3
2.	Ознакомитель но-аналитический	Изучение и анализ свойства сельскохозяйственного сырья конкретного региона, влияющие на оптимизацию производственных процессов и качество выпуска основных видов продукции, используя научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта. Ознакомление с ассортиментом выпускаемой продукции данного предприятия с использованием анализа публикаций в профессиональной периодике по вопросу рынка выпускаемой продукции передовыми отечественными и зарубежными предприятиями отрасли. Ознакомление с общезаводским хозяйством и вспомогательными цехами предприятий, ресурсосбережением, и эффективностью процессов производства с использованием анализа публикаций и посещений передовых отечественных и зарубежных предприятий отрасли (экскурсии). Ознакомление со структурой и функциями лаборатории ТХМК, способностью определять и анализировать свойства сырья, качество готовой продукции, используя научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования (экскурсии). Ознакомление с мероприятиями по охране природы при осуществлении подбора сортов сельскохозяйственных культур для конкретных условий региона, используя анализ научно-технической информации,	128	Запись в дневнике практики и анализ в отчёте по практике	ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3

		отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования. Изучение структуры и функции службы охраны труда, противопожарной безопасности и производственной санитарии. Ознакомление с организацией научно-исследовательской работы, используя в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья и анализ научно-технической информации, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования.			
3.	Отчётный	Обработка и анализ полученной информации. Обобщение и оформление собранных материалов в виде отчёта по практике. Выводы и предложения. Подготовка доклада (презентации). Защита результатов практики	10	Запись в дневнике практики и анализ в отчёте по практике	ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3
	ВСЕГО:		144 часа		ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3

7 Форма отчётности

Основными формами отчётности по практике устанавливается дневник практики (Приложение 3) и письменный отчёт (образец оформления титульного листа отчёта по практике представлен в приложение 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 объёма выполненных заданий. Дневник является одним из основных отчётных документов по практике. При его отсутствии практика не засчитывается.

В дневнике фиксируются (Приложение 1):

- данные студента (фамилия, имя, отчество, место обучения с полным названием факультета, кафедры, направления подготовки, курса и группы);
- название практики, период её 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).

Отчёт 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 отчёта должна соответствовать содержанию практики.

Структура отчёта:

- титульный лист (Приложение 2);
- оглавление (перечень приведённых в отчёте 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 отчёта. Эти материалы при определении общего объёма не учитываются).

Титульный лист отчёта оформляется по установленной единой форме, приводимой в приложении. Отчёт подготавливается на листах формата А 4 в соответствии с требованиями, предъявляемыми к оформлению курсовых и выпускных квалификационных работ. При подаче отчёта на подпись он должен быть сброшюрован или прошит, чтобы исключить выпадение отдельных страниц.

По окончании практики обучающийся составляет письменный отчёт и сдаёт его руководителю практики от Университета. Для оформления отчёта студенту выделяется в конце практики 2-3 дня. Содержание отчёта определяется программой практики. Документы оформляются по установленной форме, подписываются непосредственно руководителем практики.

Студенты заочной формы обучения представляют отчёт о прохождении практики во время сессии, следующий за периодом практики.

8 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

Критерии и шкалы оценивания представлены в Таблице 3.

Вид контроля	Форма аттестации	Оценочные средства	Критерии оценивания для промежуточной аттестации	Шкала оценивания
Промежуточная аттестация	Зачет	Отчёт о прохождении ознакомительной практики	При защите представленных материалов о прохождении практики студент демонстрирует непонимание поставленных программой практики задач. На большинство вопросов нет ответа. Не владеет информацией о характеристике	незачтено

			предприятия, ассортименте вырабатываемой продукции, основных технологических процессах производства продукции.	
			При защите представленных материалов о прохождении практики студент демонстрирует понимание поставленных программой практики задач. На большинство вопросов дает удовлетворительные, хорошие и глубокие ответы. Владеет информацией о характеристике предприятия, ассортименте вырабатываемой продукции, основных технологических процессах производства продукции.	зачтено

Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

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

Для оценки результатов практики используются следующие критерии:

- количество и качество выполнения практикантами всех предусмотренных программой видов деятельности;
- качество оформления отчётной документации (дневник и отчёт по практике), своевременное представление её на проверку;
- успешность защиты отчёта 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 варианты индивидуальных заданий при прохождении практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности :

1. Описать структуру предприятий бродильных производств и виноделия;

2. Проанализировать основные виды деятельности предприятий бродильных производств и виноделия;
3. Изучить основные и вспомогательные цеха на
4. Проанализировать различные источники информации по использованию растительного сырья и вспомогательных материалов;
5. Изучить оборудование по переработки растительного сырья;
6. Изучить методы переработки растительного сырья;
7. Изучить технологические этапы производства продукции бродильных производств и виноделия;
8. Изучить основные права и обязанности инженерно -технических работников предприятий бродильных производств и виноделия;
9. Изучить ассортимент выпускаемой продукции предприятий бродильных производств и виноделия;
10. Изучить цели и задачи первичного и вторичного виноделия. Места размещения заводов первичного и вторичного виноделия, обоснование.

Примерные контрольные вопросы, задаваемые студенту на защите отчётов :

1. На основании каких нормативных документов осуществляется деятельность предприятий пищевой промышленности и отдельных его подразделений?
2. Какие рабочие профессии необходимо знать для предприятий отрасли бродильных производств и виноделия?
3. Какие основные информационно-аналитические источники и справочники использованы в процессе прохождения практики?
4. Какие технологии производства основных видов продукции используются на предприятии?
6. Какие виды растительного сырья используют на данном предприятии для получения готовой продукции?
7. Какие методы исследования растительного сырья применяют в техно- химической лаборатории завода?
8. Какие методы исследования готовой продукции применяют в техно- химической лаборатории завода?
9. Какие методы исследования вспомогательных материалов применяют в техно-химической лаборатории завода?
10. Что входит в ассортимент выпускаемой продукции данного завода?

9 Учебно-методическое и информационное обеспечение, необходимое для проведения производственной практики

а) основная литература:

1. **ЭБС «Znanium»:** Неверова О. А. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растит. происхожд.: Учеб. / 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 «Лань»:** Манжесов, В.И. Технология переработки продукции растениеводства [Электронный ресурс] : учебник / В.И. Манжесов, Т.Н. Тертычная, С.В. Калашникова, И.В. Максимов. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2016. — 816 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/91632>. — Загл. с экрана.
3. **ЭБС «Лань»:** Антипов, С.Т. Техника пищевых производств малых предприятий. Производство пищевых продуктов растительного происхождения [Электронный ресурс] : учебник / С.Т. Антипов, А.И. Ключников, И.С. Моисеева, В.А. Панфилов ; под ред. Панфилова В.А.. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 812 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/90065>. — Загл. с экрана.

б) дополнительная литература:

1. **ЭБ «Труды ученых СтГАУ»:** Технология отрасли бродильных производств и виноделия [электронный полный текст] : лабораторный практикум . Ч.1 / сост. М. В. Берлева,

Т. Л. Веревкина, Л. С. Кирпичева, Е. А. Сосюра; СтГАУ. - Ставрополь : АГРУС, 2009. - 549 КБ.

2. ЭБС «Znanium»: Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: Учебное пособие/Т.Н.Иванова - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 240 с.: ISBN 978-5-16-009974-3 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/463725>

3. ЭБ «Труды ученых СтГАУ»: Берлева, М. В. Проведение основных технологических расчетов при переработке винограда и получении виноматериалов [электронный полный текст] : учеб.- метод. пособие для проведения лаб.-практ. занятий по дисциплине «Технология отрасли» для студентов специальности 260204.65 «Технология бродильных пр-в и виноделие» / М. В. Берлева, А. В. Чернышов, Т. Л. Веревкина; СтГАУ. - Ставрополь : АГРУС, 2007. - 124 КБ.

4. ЭБ «Труды ученых СтГАУ»: Химия отрасли [электронный полный текст] : учеб. пособие [по направлению 260100.62 "Продукты питания из растит. сырья"] / Е. С. Романенко, Е. А. Сосюра, А. Ф. Нуднова, О. А. Гурская, М. В. Селиванова ; СтГАУ. - Ставрополь : Параграф, 2013. - 1,51 МБ.

5. 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).

6. 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).

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

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

9. 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.

10. 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.

11. Виноделие и виноградарство (периодическое издание).

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/>.

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

10 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства и информационных справочных систем (при необходимости).

9.1 Перечень лицензионного программного обеспечения

Microsoft Windows Server STDCORE AllLng License/Software Assurance Pack Academic OLV 16 Licenses Level E Additional Product Core Lic 1 Year (Соглашение/Agreement V5910852 Open Value Subscription) (Сублицензионный договор № 11/044/18 от 23.11.2018)

Kaspersky Total Security Russian Edition. 1000-1499 Node 1 year Educational Renewal License Лицензия №1B081811190812098801663)

Photoshop Extended CS3 (Сублицензионный договор № 11/044/18 от 23.11.2018)

Adobe Creative Cloud VIP (Adobe Creative Suite, Adobe Illustrator, Adobe InDesign, Adobe Muse, Adobe Dreamweaver, Adobe Bridge, Adobe Fireworks, Adobe Photoshop, Lightroom, Adobe Photoshop, Adobe Premiere Pro) (E6D07F9B807E0FF7F95A) (Сублицензионный договор № 11/044/18 от 23.11.2018)

11 Материально-техническая база необходимая для проведения практики

Специализированно оборудованная в соответствии с требованиями стандартов учебно-научная лаборатория технологии виноделия и продуктов питания из растительного сырья, а также база профильных организаций и промышленных предприятий отрасли: ЗАО «Ставропольский винно-коньячный завод», ОАО «Ставропольский пивоваренный завод», ООО «ЛВЗ Стрижамент» (г.Ставрополь), ЗАО «Абрау-Дюрсо» (Краснодарский край), ЗАО АПК «Геленджик» (Краснодарский край), ЗАО АФ «Мысхако» (Краснодарский край), ООО АФ «Саук-Дере» (Краснодарский край), ЗАО «Шато ле Гран Восток» (Краснодарский край), ООО «Союз –Вино» (Краснодарский край), ООО «Мильстрим Черноморские вина» (Краснодарский край), АО «Кизлярский коньячный завод» (Дагестан), ООО Ростовский комбинат шампанских вин (г.Ростов- на- Дону).

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

**ДНЕВНИК УЧЁТА ВЫПОЛНЕНИЯ ПРОГРАММЫ ОЗНАКОМИТЕЛЬНОЙ
ПРАКТИКИ**

обучающегося ___ группы ___ курса очной/заочной формы обучения
направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
программа бакалавриата «Технология бродильных производств и виноделие»
период прохождения с « ___ » _____ по « ___ » _____ 201_ г.

(Ф.И.О.)

Шифр зачетной книжки:

Место прохождения практики:

Руководители практики:

от университета

(ученая степень, звание)

(подпись)

(Ф. И. О.)

от организации, учреждения

(занимаемая должность)

(подпись, печать)

(Ф. И. О.)

Ставрополь, 202_

Дата	Краткое содержание выполненной работы	Отметка руководителя о выполнении работы

Руководитель практики
от организации, учреждения
(занимаемая должность)

_____ (подпись)

_____ (Ф. И. О.)

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

ОТЧЁТ О ПРОХОЖДЕНИИ ОЗНАКОМИТЕЛЬНОЙ ПРАКТИКИ

обучающегося ___ группы ___ курса очной/заочной формы обучения
направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
программа бакалавриата «Технология бродильных производств и виноделие»
период прохождения с « ___ » _____ по « ___ » _____ 201_ г.

(Ф.И.О.)

Место прохождения практики:

Руководители практики:

от университета

(ученая степень, звание)

(подпись)

(Ф. И. О.)

от организации, учреждения

(занимаемая должность)

(подпись, печать)

(Ф. И. О.)

Ставрополь, 202_