

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ

**ПРОЕКТНО - ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ
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>

Проектно -технологическая 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. –34 с.

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

Содержание

Введение	3
Цели и задачи проектно -технологической практики	3
Вид практики, способы и формы её проведения	5
Планируемые результаты обучения при прохождении проектно -технологической практики	5
Место практики в структуре образовательной программы	7
Организация проведения проектно-технологической практики	8
Объем практики	9
Содержание практики	9
Форма отчётности	12
Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации	20
Рекомендации по составлению и оформлению отчёта по проектно -технологической практике	22
Учебно-методическое и информационное обеспечение, необходимое для проведения практики	23
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)	25
Материально-техническая база необходимая для проведения практики	25
Приложение 1	27
Приложение 2	28
Приложение 3	29
Приложение 4	30
Приложение 5	32
Приложение 6	33

Введение

Проектно - технологическая 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».

Проектно - технологическая практика проводится для закрепления теоретических знаний и приобретения практических навыков и умений в области производства продуктов питания из растительного сырья, совершенствования научно-исследовательской работы.

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

1 Цели и задачи проектно- технологической практики

Проектно - технологическая практика является обязательной частью процесса подготовки квалифицированных кадров по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, представляет собой вид занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся, и проводится в профильных организациях и на ведущих предприятиях отрасли.

Практика проводится для закрепления теоретических знаний и приобретения практических навыков обучающихся в области производства продуктов питания из растительного сырья, а также для адаптации к рынку труда, обеспечения тесной связи между научно-теоретической и практической подготовкой бакалавров. Прохождение практики позволяет приобрести первоначальный опыт профессиональной деятельности в соответствии с профилем подготовки, создать условия для комплексного формирования компетенций, предусмотренных образовательной программой.

Проектно - технологическая практика осуществляется под руководством преподавателей кафедры садоводства и переработки растительного сырья и ведущих специалистов профильных организаций и предприятий отрасли.

Целью проектно - технологической практики является закрепление и углубление теоретических знаний по специальным дисциплинам, приобретение практических навыков и умений по направлению подготовки, овладение передовыми методами труда и управления, организаторской и воспитательной работы в производственном коллективе.

Бакалавр по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья должен быть подготовлен к решению профессиональных задач в соответствии с ФГОС. Проектно -технологическая практика студентов имеет целью закрепление и расширение профессиональных знаний и умений, полученных ими в результате освоения теоретических курсов и специальных дисциплин, и формирование практических навыков ведения самостоятельной работы. является закрепление и углубление теоретических знаний по специальным дисциплинам, приобретение практических навыков и умений по

направлению подготовки, овладение передовыми методами труда и управления, организаторской и воспитательной работы в производственном коллективе.

Бакалавр по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья должен быть подготовлен к решению профессиональных задач в соответствии с ФГОС.

В период проектно- технологической практики **в 5 семестре** перед студентом ставятся следующие **задачи**:

1. Ознакомиться с историей, структурой, производственной и хозяйственной деятельностью предприятия.
2. Изучить ассортимент выпускаемой продукции, органолептические и физико-химические показатели состава основных видов продукции, соответствие их требованиям нормативной документации.
3. Ознакомиться с организацией и работой основных и вспомогательных цехов предприятия.
4. Изучить производственные процессы переработки винограда (солода, зернового и других видов сырья), обработки полуфабрикатов, использования или утилизации промышленных отходов, выпуска основных видов винодельческой (безалкогольной, слабоалкогольной, ликероводочной) продукции.
5. Овладеть основами рабочих профессий.
6. Ознакомиться со структурой и функциями лаборатории ТХМК: объекты и показатели контроля, нормативная документация на технохимический и микробиологический контроль, состав лаборатории, журналы учёта.
7. Ознакомиться с организацией обеспечения безопасности жизнедеятельности на производстве.
8. Выполнить индивидуальное задание кафедры (при его получении).
9. Прослушать цикл лекций, читаемых на предприятии студентам-практикантам.
10. Составить и оформить отчет о прохождении практики.

В период проектно - технологической практики **в 7 семестре** перед студентом ставятся следующие **задачи**:

1. Ознакомиться с историей, структурой, производственной и хозяйственной деятельностью, современным состоянием и перспективами социально-экономического и технического развития предприятия.
2. Изучить ассортимент выпускаемой продукции, органолептические и физико-химические показатели состава основных видов продукции, соответствие их требованиям нормативной документации.
3. Изучить планировку предприятия, архитектурно-строительные особенности генерального плана и производственных зданий.
4. Изучить организацию и работу основного производства. Ознакомиться с общезаводским хозяйством и вспомогательными цехами предприятия.
5. Глубоко изучить и проанализировать производственные процессы выпуска основных видов продукции.
6. Приобрести опыт производственной и воспитательной работы на инженерной должности.
7. Ознакомиться со структурой и функциями лаборатории ТХМК: объекты контроля, показатели контроля, нормативная документация на технохимический и микробиологический контроль, состав лаборатории, журналы учёта и др.

8. Изучить структуру и функции службы охраны труда и пожарной профилактики. Ознакомиться с организацией гражданской обороны на предприятии.
9. Ознакомиться с мероприятиями по охране природы.
10. Изучить систему учета производства продукции и отчётность на предприятии.
11. Выполнить программу организационно-экономической части практики: изучить вопросы экономики, организации и управления предприятием, оценить экономическую эффективность работы предприятия и рентабельность производства, произвести расчёт себестоимости единицы продукции;
12. Ознакомиться с организацией и результатами научно-исследовательской, проектно-конструкторской, изобретательской и рационализаторской работы, новой техникой и технологиями, инновационными подходами к выпуску готовой продукции высокого качества.
13. Прослушать цикл лекций, читаемых на предприятии студентам-практикантам.
14. Составить и оформить отчёт о прохождении практики.

3 Вид практики, способы и формы её проведения

Вид практики: производственная .

Тип практики: проектно - технологическая

Способ проведения практики: стационарная и выездная.

Форма проведения практики: дискретно

4 Планируемые результаты обучения при прохождении ознакомительной практики

Планируемые результаты освоения образовательной программы		Планируемые результаты обучения по практике
Код компетенции	Код и содержание индикатора компетенции	Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики
ПК-1.1	Готовит предложения по повышению эффективности производства и конкурентноспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное	Знания: технологического оборудования и технологических операций переработки растительного сырья с использованием автоматизированных линий и цифровых технологий
		Уметь: анализировать и внедрять новые технологии и инструменты для повышения производительности труда
		Навыки: поиска информации по инновационным методам производства продукции посредством электронных ресурсов, официальных сайтов, программных продуктов.

Планируемые результаты освоения образовательной программы		Планируемые результаты обучения по практике
Код компетенции	Код и содержание индикатора компетенции	Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики
	расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий переработки растительного сырья	
ПК-1.2	Проводит расчеты для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций.	<p>Знания: основных технологических расчетов применения интернет-ресурсов и программных продуктов при решении профессиональных задач(официальные сайты Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии Росстандарт, Министерства промышленности и торговли Российской Федерации, Министерства сельского хозяйства Российской Федерации, Консультант, Гарант, Госстандарт).</p> <p>Уметь: создавать проекты предприятий по переработки растительного сырья с использованием универсальных «сквозных» цифровых технологий: Google Meet, Miro, Zoom, платформа для проведения кейс-метода в группах; Jamboard работа в парах и группах; Google Docs составление отчетов и рецензирование в группах; PowerPoint отчет-презентации; Padlet ПАРОЛЬ bloom работа в группах; статус консультаций в Trello.</p> <p>Навыки: поиска информации посредством электронных ресурсов, официальных сайтов, программных продуктов по проектированию пищевых производств.</p>
ПК-2.1	Проводит стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания из растительного сырья в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими	<p>Знания: требований нормативной документации к качеству продукции и потребности рынка</p> <p>Умения: организовывать проведение производственных процессов в соответствии с техническими регламентами, инструкциями для обеспечения качества продукции</p> <p>Навыки: применения приемов по обеспечению качества продукции и ее безопасности в соответствии с нормативной документации и</p>

Планируемые результаты освоения образовательной программы		Планируемые результаты обучения по практике
Код компетенции	Код и содержание индикатора компетенции	Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики
	инструкциями	потребностями рынка
ПК-3.1	Применяет 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	Ведет 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 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 документацией и потребностями рынка

5 Место практики в структуре образовательной программы

Б2.О.03 (П) «Проектно -технологическая практика» является типом производственной практикой и относится к обязательной части , формируемой участниками образовательных отношений Блока 2 «Практики».

Практика проводится:

– для студентов очной формы обучения – на 3 курсе, пятый семестр; 4 курс, седьмой семестр

Приобретение студентами в ходе производственной практики индикаторов компетенций Пк-1.1, ПК-1.2, ПК-2.1, ПК-3.1, ПК-3.2, Пк-3.3

обеспечивается ранее изученными дисциплинами учебного плана, и создаёт условия для успешного изучения последующих дисциплин:

- 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
- Экономика и организация производства продуктов питания из растительного сырья

6 Организация проектно- технологической практики

Организация проектно- технологической практики на всех этапах должна быть направлена на обеспечение непрерывности и последовательности овладения студентами профессиональной деятельностью в соответствии с требованиями к уровню подготовки выпускника -бакалавра.

Организация прохождения проектно- технологической практики осуществляется кафедрой совместно с руководством института агробиологии и природных ресурсов.

Объёмы и содержание всех этапов практики определяются соответствующим ФГОС и программой практики, которая утверждается директором института. Программа проектно- технологической практики разрабатывается с учётом специфики баз практики.

Проектно- технологической практика проводится в профильных организациях и на ведущих предприятиях отрасли.

К моменту начала практики обучающийся должен выбрать место её прохождения и согласовать с научным руководителем выпускной квалификационной работы.

Обучающиеся обязаны подать на кафедру, отвечающую за организацию практики письменное заявление о выборе места для прохождения практики (Приложение 1).

Перед началом практики проводится установочная лекция, на которой студентам разъясняют цель, задачи, содержание, формы организации, порядок прохождения проектно- технологической практики и отчётности по её результатам. По завершении установочной лекции каждому студенту на период практики выдаётся рабочий график (план) проведения практики (Приложение 2), индивидуальное задание (Приложение 3) и настоящие учебно-методические указания.

Индивидуальное задание составляется для каждого студента отдельно, применительно к конкретным условиям работы и включает все виды работ, которые необходимо выполнить студенту практики и отчётности по её результатам.

Индивидуальное задание составляется для каждого студента отдельно, применительно к конкретным условиям работы и включает все виды работ, которые необходимо выполнить студенту. Индивидуальное практическое задание разрабатывается руководителем практики. Содержание

индивидуального задания должно учитывать конкретные условия и возможности проведения проектно- технологической практики и одновременно соответствовать целям и задачам учебного процесса. Индивидуальное задание должно соответствовать способностям и теоретической подготовке студентов.

7 Объем практики

Общая трудоёмкость практики составляет:

– для студентов очной формы обучения – на 3 курсе: 3 зачётные единицы, 108 часа, в том числе в виде практической подготовки 40 часов; на 4 курсе: 3 зачётные единицы, 108 часа, в том числе в виде практической подготовки 40 часов;

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

- для студентов очной формы обучения – на 3 курсе , пятый семестр; на 4 курсе, седьмой семестр

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

Форма контроля:

- для студентов очной формы обучения – зачёт с оценкой

8 Содержание практики

5-й семестр

№	Этапы практики	Описание содержания этапов	Трудоёмкость (в часах), включая самостоятельную работу обучающихся	Формы текущего контроля	Код индикатора компетенции
1.	Подготовительный	Инструктаж по технике без-опасности. Ознакомление с историей и производственной деятельностью предприятия. Изучение ассортимента выпускаемой продукции. Ознакомление со схемой управления предприятием	6	Запись в дневнике практики и анализ в отчете по практике	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-2.1, ПК-3.1 ПК-3.2, ПК-3.3
2.	Научно-производственный	Изучение основных прав и обязанностей инженерно-технических работников. Изучение структуры и деятельности основных и вспомогательных цехов предприятия. Изучение и	86	Запись в дневнике практики и анализ в отчете по практике	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-2.1, ПК-3.1 ПК-3.2, ПК-3.3

		анализ производственных процессов выпуска основных видов продукции на примере технологических схем производства продукции. Изучение схемы технохимического и микробиологического контроля производства. Ознакомление с организаци-ей обеспечения пожарной безопасности, техники безопасности и охраны труда на предприятии			
3.	Отчетный	Написание отчёта по практике, подготовка доклада и презентации. Защита результатов практики	16	Запись в дневнике практики и анализ в отчете по практике	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-2.1, ПК-3.1 ПК-3.2, ПК-3.3
	ВСЕГО:		108 часов		Пк-1.1 ПК-1.2 ПК-2.1, ПК-3.1 ПК-3.2, ПК-3.3

7-й семестр

№	Этапы практики	Описание содержания этапов	Трудоемкость (в часах), включая самостоятельную работу обучающихся	Формы текущего контроля	Код индикатора компетенции
1.	Подготовительный	Инструктаж по технике безопасности. Ознакомление с историей и производственной деятельностью предприятия. Изучение ассортимента выпускаемой продукции. Ознакомление со схемой управления предприятием.	6	Запись в дневнике практики и анализ в отчете по практике	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-2.1, ПК-3.1 ПК-3.2, ПК-3.3

		Изучение архитектурно-строительных решений генерального плана и производственных зданий.			
2.	Научно-производственный	Изучение основных прав и обязанностей инженерно-технических работников. Изучение организации и работы основных производственных цехов (работа в качестве дублера начальника цеха). Ознакомление с обще-заводским хозяйством и вспомогательными цехами предприятия. Изучение и анализ производственных процессов выпуска основных видов продукции. Изучение структуры и функций лаборатории ТХМК. Изучение схемы теххимического и микробиологического контроля производства. Ознакомление с организацией обеспечения пожарной без-опасности, техники безопасности и охраны труда на предприятии. Ознакомление с мероприятиями по охране природы на предприятии. Изучение экономической эффективности работы предприятия.	86	Запись в дневнике практики и анализ в отчете по практике	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-2.1, ПК-3.1 ПК-3.2, ПК-3.3
3.	Отчетный	Написание отчёта по практике, подготовка доклада и презентации. Защита результатов практики	16	Запись в дневнике практики и анализ в отчете по практике	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-2.1, ПК-3.1 ПК-3.2, ПК-3.3
	ВСЕГО:		108 часов		ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-2.1, ПК-3.1

					ПК-3.2, ПК-3.3
--	--	--	--	--	-------------------

9 Форма отчётности

В период прохождения практики обучающийся 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;
- составить рабочий план (календарно-тематический) прохождения практики и представить его на утверждение руководителю от профильной организации или предприятия отрасли;
- 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 отчёт о выполнении всех заданий с приложением составленных им лично документов.

В период практики обучающийся должен вести дневник учёта выполнения программы практики (Приложение 4), который представляет собой письменную работу, позволяющую студенту вести подробную запись своих действий во время прохождения практики. Дневник является основным источником сведений о прохождении студентом практики и материалом к написанию отчёта. Практика завершается написанием отчёта. Отчёт о прохождении практики представляет собой специфическую форму письменной работы, позволяющую студенту обобщить свои знания, умения и навыки, приобретённые за время прохождения практики. Отчёт является основным документом, характеризующим работу студента во время практики.

Отчёты по производственной практике готовятся индивидуально.

Цель отчёта – осознать и зафиксировать профессиональные и социальноличностные компетенции, приобретённые студентом в результате освоения теоретических курсов и полученные им при прохождении практики. Отчёты студентов по практикам позволяют кафедре создавать механизмы обратной связи для внесения корректив в образовательный процесс.

Отчёт о прохождении практики составляется в соответствии с программой практики и содержит общие вопросы и сведения о конкретно выполненной студентом работе, а также выводы и рекомендации.

Основное содержание отчёта составляет развёрнутое описание выполнения программы практики, со ссылками на использованные в ходе прохождения практики материалы (нормативные акты, должностные инструкции, аналитические обзоры и т.п.).

По окончании практики обучающийся предоставляет на кафедру отзыв, завизированный руководителем практики по месту её прохождения.

Отчёт по практике, завизированный научным руководителем, заслушивается на заседании кафедры и защищается на комиссии по защите отчётов, назначаемой руководством института выпускающей кафедры.

Структура отчёта по производственной практике в 5 семестре

1. Титульный лист (Приложение 5)
 2. Введение (1-2 стр.)
 3. Описание производственной деятельности предприятия (3-5 стр.)
 4. Ассортимент выпускаемой продукции (3-5 стр.)
 5. Описание основных и вспомогательных цехов предприятия (5-6 стр.)
 6. Технологическая схема производства продукции и её описание (5-6 стр.)
 7. Технохимический и микробиологический контроль производства (4-5 стр.)
 8. Безопасность жизнедеятельности на производстве (3-4 стр.)
 9. Заключение (1-2 стр.)
 10. Список использованной литературы
 11. Приложения (при наличии)
 12. Отзыв руководителя практики (Приложение 6)
- Объем отчёта по производственной практике в 5 семестре должен составлять 25-35 страниц.

Структура отчёта по производственной практике в 7 семестре

1. Титульный лист (Приложение 5)
2. Введение (1-2 стр.)
3. Описание производственной деятельности предприятия (3-5 стр.)
4. Ассортимент выпускаемой продукции (3-5 стр.)
5. Описание архитектурно-строительных решений генерального плана и производственных зданий (1-2 стр.)
6. Организация и работа основных производственных и вспомогательных цехов предприятия (5-7 стр.)
7. Производственные процессы выпуска продукции (5-7 стр.)
8. Технохимический и микробиологический контроль производства (4-5 стр.)
9. Безопасность жизнедеятельности на производстве (3-4 стр.)
10. Мероприятия по охране окружающей среды (2-3 стр.)
11. Экономическая эффективность работы предприятия (2-3 стр.)
12. Заключение (1-2 стр.)
13. Список использованной литературы
14. Приложения (при наличии)
15. Отзыв руководителя практики (Приложение 6)

Объем отчёта по производственной практике в 7 семестре должен составлять 30-45 страниц.

Согласно структуре, отчёт по производственной практике в 5 семестре должен соответствовать следующим требованиям:

Титульный лист. Титульный лист является первой страницей отчёта и заполняется по форме, приведённой в Приложении 5, визируется руководителем.

Содержание. Содержание работы должно включать весь перечень заголовков разделов, подразделов, пунктов с указанием страниц по каждому пункту.

Введение (1-2 стр.).

Во введении излагается актуальность прохождения производственной практики.

1. **Описание производственной деятельности предприятия** (3-5 стр.).

Приводится краткая характеристика природно-климатических и экономических особенностей района. Краткая история предприятия, этапы становления, перспективы социально-экономического и технического развития. Подчинённость, мощность и фактическая производительность предприятия. Уровень механизации и автоматизации производства. Источники снабжения сырьём, вспомогательными материалами, тарой, топливно-энергетическими ресурсами. Районы сбыта готовой продукции.

2. Ассортимент выпускаемой продукции (3-5 стр.).

Приводится ассортимент выпускаемой продукции. Весь ассортиментный ряд представляется в отчёте разбитым на группы в соответствии с типом.

Для основных видов продукции в обязательном порядке указывается сырьё для производства, органолептические и физико-химические показатели состава, соответствие выпускаемой продукции требованиям нормативной документации.

3. Описание основных и вспомогательных цехов предприятия (5-6 стр.).

В каждом из основных производственных цехов студент должен рассмотреть следующие вопросы:

1. Основное назначение цеха;
2. Структуру и планировку цеха, назначение и взаимосвязь всех его участков и помещений с компоновкой технологического оборудования (перечень и тип установленного в цехе технологического оборудования и поточных производственных линий) в виде таблицы 1.

Таблица 1 – Технологическое оборудование цеха переработки винограда

Наименование оборудования	Тип, марка	Производитель (фирма, страна)	Количество, шт.	Производительность, т/час, м ³ /час, бут/час

3. Программно-аппаратные средства автоматического контроля и регулирования параметров технологического процесса (при их наличии);
4. Строительные материалы и конструкции цехового корпуса, характеристику внутренней отделки производственных помещений (стены, полы, типы изоляции, окраска стен);
5. Схему административно-технического управления цеха;
6. Штат работников цеха, их должностные обязанности и квалификация;
7. Производственную мощность и режим работы цеха;
8. Плановые задания цеху по количеству, ассортименту и качеству продукции;
9. Формы, порядок проведения и хранения цеховых журналов технологического контроля и оценки качества продукции;
10. Санитарно-гигиенические требования к производственным помещениям, транспорту для перевозки сырья и готовой продукции, производственному оборудованию, технологическому процессу, личной гигиене работников;
11. Работы по внедрению новой техники и инновационных технологических приёмов, осуществляемых в цехе, эффективность этих мероприятий;
12. Мероприятия по созданию и обеспечению в цехе безопасных и здоровых условий труда.

Кроме того, в отчёте студент обязан отразить:

1. Назначение, устройство и оборудование складов;

2. Планировку и площадь, тип здания складского комплекса;
3. Условия хранения готовой продукции, тары и вспомогательных материалов;
4. Характеристику погрузочно-разгрузочных механизмов;
5. Способы складирования грузов, тары и готовой продукции, нагрузку на 1 м² складского комплекса;
6. Штат работников складского комплекса, их должностные обязанности и квалификация.

4. Технологическая схема производства продукции и её описание (5-6 стр.).

Студент должен всесторонне изучить технологию и оценить эффективность технологических процессов, научиться составлять технологические схемы производства основных видов продукции с обозначением всех технологических операций, полупродуктов, отходов и вспомогательных материалов. Технологические схемы производства основных видов продукции выполняются в отчёте с применением специализированного программ-ного обеспечения (AutoCAD, КОМПАС-3D, CorelDraw, Microsoft Office Visio), обеспечивающего наилучшее восприятие сложной графической информации алгоритмического типа, к которой относятся технологические и процессуально-технологические схемы.

Каждая технологическая схема в обязательном порядке дополняется текстовым описанием, описывается каждый элемент технологической схемы (технологическая операция). Описание каждой технологической операции включает указание цели её осуществления, методы, применяемые в промышленности для её осуществления и метод, применяемый на предприятии, краткую характеристику входящего и выходящего продукта, оборудование, применяемое для осуществления операции вообще и конкретное оборудование, применяемое на предприятии, взаимосвязь данной технологической операции с предыдущими и последующими технологическими операциями.

Для основных видов товарной продукции в отчёте также указываются:

- сроки поступления сырья(винограда плодов, солода);
- химический состав сырья по основным показателям состава
- правила приёмки сырья и материалов (порядок и оформление);
- фактические данные о потерях и отходах при переработке различных видов сырья на различных этапах технологического процесса;
- основные данные об утилизации отходов(объем утилизации, выход продуктов химический состав отходов и продуктов утилизации по установленным показателям;
- условия хранения различных материалов (спирт-ректификат, оклеивающие и вспомогательные материалы фильтр-картон, фильтровальные мембраны и картриджи;
- условия и методы хранения готовой продукции;
- тара и упаковочные материалы;
- хранение, транспортировка и подготовка бутылок к наливу.

В каждом случае студент обязан ознакомиться с требованиями государственных и отраслевых стандартов на сырье, вспомогательные материалы, тару и т.п. и указать номера нормативных документов в соответствующих разделах.

Одновременно с описанием технологии студент указывает технологическое оборудование, применяемое для каждого технологического процесса или

операции, а также различное транспортное оборудование, используемое в технологическом процессе.

Рассмотрев эти вопросы, студент должен сравнить уровень требований технологической инструкции и стандартов на готовую продукцию, а также используемые на предприятии технологию, оборудование и организацию производства с научно-техническими достижениями и передовым опытом в России и за рубежом.

5.Технохимический и микробиологический контроль производства (4-5 стр.).

Студент в отчёте должен представить структуру и функции лаборатории ТХМК предприятия в следующем объёме:

- объекты контроля, его периодичность ;
- методы технохимического и микробиологического контроля;
- показатели контроля;
- контролируемые параметры основных технологических этапов производства продукции;
- основные формы лабораторной документации и порядок их ведения (журналы учёта), виды и сроки отчётности.

6. Безопасность жизнедеятельности на производстве (3-4 стр.).

В этом разделе отчёта должны быть отражены задачи и структура службы охраны труда. Виды и сроки инструктажей по технике безопасности и ответственные за их проведение. Порядок оформления и хранения документации. Порядок учёта и расследования несчастных случаев. Ответственность должностных лиц за нарушение установленных норм и правил. Виды отчётности. Профилактика профессиональных заболеваний.

Заключение (1-2 стр.). В заключении обобщают результаты работы.

Список использованной литературы. Оформляется согласно ГОСТ 7.1-2003.

Приложение(я). Включает(ют) вспомогательные материалы к основному содержанию работы, которые необходимы для повышения наглядности изучаемых вопросов и подтверждения выводов.

Согласно структуре, отчёт по производственной практике в 7 семестре должен соответствовать следующим требованиям:

Титульный лист. Титульный лист является первой страницей отчёта и заполняется по форме, приведённой в Приложении 2, визируется руководителем.

Содержание. Содержание работы должно включать весь перечень заголовков разделов, подразделов, пунктов с указанием страниц по каждому пункту.

Введение (1-2 стр.). Во введении излагается актуальность прохождения производственной практики.

1. Описание производственной деятельности предприятия (3-5 стр.).

Приводится краткая характеристика природно-климатических и экономических особенностей района. Краткая история предприятия, этапы становления, перспективы социально-экономического и технического развития. Подчинённость, мощность и фактическая производительность предприятия. Уровень механизации и автоматизации производства. Источники снабжения сырьём, вспомогательными материалами, тарой, топливно-энергетическими ресурсами. Районы сбыта готовой продукции. Схема управления предприятием. Основные права и обязанности инженерно-технических работников. Перечень и основные функции структурных подразделений предприятия. Система оперативного учёта, анализа и управления материальными потоками.

2. Ассортимент выпускаемой продукции (3-5 стр.).

Приводится ассортимент выпускаемой продукции. Весь ассортиментный ряд представляется в отчёте разбитым на группы в соответствии с типом.

Для основных видов продукции в обязательном порядке указывается сырьё для производства, органолептические и физико-химические показатели состава, соответствие выпускаемой продукции требованиям нормативной документации.

3. Описание архитектурно-строительных решений генерального плана и производственных зданий (1-2 стр.).

В отчёте приводится расположение и взаимосвязь всех цехов, зданий и сооружений, их ориентировка относительно частей света и направления господствующих ветров. Устройство подъездных путей. Взаимное расположение грузовых и людских потоков. Поточность перемещения грузов (сырья, вспомогательных материалов, тары, готовой продукции). Указывается площадь территории промплощадки, площадь застройки зданиями и сооружениями, площадь озеленения территории, эффективность использования территории. Рассматривается соответствие планировки предприятия нормам техники безопасности, промсанитарии, противопожарной техники и требованиям промышленной эстетики. По разрешению руководителя предприятия студент может составить или скопировать схему генерального плана предприятия и представить её в отчёте в приложении к нему.

4. Организация и работа основных производственных и вспомогательных цехов предприятия (5-7 стр.). В каждом из основных производственных цехов студент должен рассмотреть следующие вопросы:

1. Основное назначение цеха;
2. Структуру и планировку цеха, назначение и взаимосвязь всех его участков и помещений с компоновкой технологического оборудования (перечень и тип установленного в цехе технологического оборудования и поточных производственных линий) в виде таблицы 1.
3. Программно-аппаратные средства автоматического контроля и регулирования параметров технологического процесса (при их наличии);
4. Строительные материалы и конструкции цехового корпуса, характеристику внутренней отделки производственных помещений (стены, полы, типы изоляции, окраска стен);
5. Схему административно-технического управления цеха;
6. Штат работников цеха, их должностные обязанности и квалификация;
7. Производственную мощность и режим работы цеха;
8. Плановые задания цеху по количеству, ассортименту и качеству продукции;
9. Формы, порядок проведения и хранения цеховых журналов технологического контроля и оценки качества продукции;
10. Санитарно-гигиенические требования к производственным помещениям, транспорту для перевозки сырья и готовой продукции, производственному оборудованию, технологическому процессу, личной гигиене работников;
11. Работы по внедрению новой техники и инновационных технологических приёмов, осуществляемых в цехе, эффективность этих мероприятий;
12. Мероприятия по созданию и обеспечению в цехе безопасных и здоровых условий труда.

Кроме того, в отчёте студент обязан представить следующие вопросы:

Энергоснабжение и энергосиловое хозяйство. Источники энергоснабжения, потребляемая предприятием мощность. Первая помощь пострадавшим от электрического шока. Мероприятия по экономии электроэнергии.

Пароснабжение. Назначение пара. Максимальная часовая потребность предприятия в паре. Виды и сорта применяемого топлива. Мероприятия по сокращению потерь тепла и экономии топлива. Мероприятия по охране окружающей среды.

Холодильно-компрессорное оборудование. Характеристика холодильного оборудования, установленного на заводе, назначение холодильного оборудования, роль холода в технологических процессах производства товарной продукции.

Водоснабжение предприятия. Потребность предприятия в воде. Источники водоснабжения. Требования стандарта к качеству воды. Очистка, обеззараживание, умягчение, обезжелезивание и дегазация воды. Мероприятия по экономии воды. Техническое и оборотное водоснабжение.

Канализационная сеть и очистные сооружения. Категории стоков предприятия. Схемы очистки сточных вод. Контроль за работой очистных сооружений. Влияние стоков и отходов на окружающую среду.

Ремонтно-механический цех. Виды ремонтных работ. Организация работ по модернизации оборудования и освоению новой техники. Мероприятия по снижению стоимости, повышению качества и сокращению сроков ремонтных работ.

Транспортный цех. Виды используемого предприятием транспорта. Способы механизации погрузочно-разгрузочных работ.

5. Производственные процессы выпуска продукции (5-7 стр.). Студент должен всесторонне изучить технологию и оценить эффективность технологических процессов, научиться составлять технологические схемы производства основных видов продукции с обозначением всех технологических операций, полупродуктов, отходов и вспомогательных материалов. Технологические схемы производства основных видов продукции выполняются в от-чете с применением специализированного программного обеспечения (Auto-CAD, КОМПАС-3D, CorelDraw, Microsoft Office Visio), обеспечивающего наилучшее восприятие сложной графической информации алгоритмического типа, к которой относятся технологические и процессуально-технологические схемы.

Каждая технологическая схема в обязательном порядке дополняется текстовым описанием, описывается каждый элемент технологической схемы (технологическая операция). Описание каждой технологической операции включает указание цели её осуществления, методы, применяемые в промышленности для её осуществления и метод, применяемый на предприятии, краткую характеристику входящего и выходящего продукта, оборудование, применяемое для осуществления операции вообще и конкретное оборудование, применяемое на предприятии, взаимосвязь данной технологической операции с предыдущими и последующими технологическими операциями.

Для основных видов товарной продукции в отчёте также указываются:

- сроки поступления сырья(винограда плодов, солода);
- химический состав сырья по основным показателям состава правила приёмки сырья и материалов (порядок и оформление);
- фактические данные о потерях и отходах при переработке различных видов сырья на различных этапах технологического процесса;

- основные данные об утилизации отходов (объем утилизации, выход продуктов химический состав отходов и продуктов утилизации по установленным показателям;

условия хранения различных материалов (спирт- ректификат, клеи вающие и вспомогательные материалы фильтр-картон, фильтровальные мембраны и картриджи;

- условия и методы хранения готовой продукции
- тара и упаковочные материалы;
- хранение, транспортировка и подготовка бутылок к наливу.

В каждом случае студент обязан ознакомиться с требованиями государственных и отраслевых стандартов на сырье вспомогательные материалы, тару и указать номера нормативных документов в соответствующих разделах.

Студент обязан отразить в отчёте анализ работы отдельных типов оборудования, их преимущества и недостатки. Изучив оборудование, студент должен дать ответы на следующие вопросы:

1. Тип оборудования и его соответствие технологическим требованиям и производительности линии, преимущества, недостатки, техническая характеристика;
2. Принцип действия и конструкция машины или аппарата;
3. Способы регулирования технологических параметров режима работы;
4. Способы загрузки- разгрузки и удаления отходов (для аппаратов периодического действия);
5. Способы запуска и остановки;
6. Способы санитарной обработки и очистки;
7. Правила техники безопасности при обслуживании, в том числе способы надёжного отключения электроэнергии, пара, воды, подачи продукта и прочего на время санитарной обработки и ремонта;
8. Пространственное расположение и взаимосвязь с другим оборудованием.

Одновременно с описанием технологии студент указывает технологическое оборудование, применяемое для каждого технологического процесса или операции, а также различное транспортное оборудование, используемое в технологическом процессе.

Рассмотрев эти вопросы, студент должен сравнить уровень требований технологической инструкции и стандартов на готовую продукцию, а также используемые на предприятии технологию, оборудование и организацию производства с научно-техническими достижениями и передовым опытом в России и за рубежом.

4. Технохимический и микробиологический контроль производства (4-5 стр.).

Студент в отчёте должен представить структуру и функции лаборатории ТХМК предприятия в следующем объёме:

- объекты контроля, его периодичность;
- методы технохимического и микробиологического контроля;
- показатели контроля;
- контролируемые параметры основных технологических этапов производства продукции;

основные формы лабораторной документации и порядок их ведения (журналы учёта, виды и сроки отчётности).

5. Безопасность жизнедеятельности на производстве (3-4 стр).

В этом разделе отчёта должны быть отражены задачи и структура службы охраны труда. Виды и сроки инструктажей по технике безопасности и ответственные за их проведение. Порядок оформления и хранения документации. Порядок учёта и расследования несчастных случаев. Ответственность должностных лиц за нарушение установленных норм и правил. Виды отчётности. Профилактика профессиональных заболеваний. Также должна быть указана организационная структура обеспечения безопасности жизнедеятельности на предприятии. Дана оценка предприятия с точки зрения гражданской обороны. Указаны мероприятия по защите людей сырья готовой продукции, мероприятия по уменьшению возможных разрушений и обеспечению устойчивого управления производством.

6. Мероприятия по охране окружающей среды (2-3 стр.).

В этом разделе должны быть указаны осуществляемые на предприятии мероприятия по охране природы при работе основных и вспомогательных цехов, а именно: применение экологически чистых технологических процессов, утилизация отходов, очистка сточных вод, экономия воды и сырья, очистка дымовых газов, удаление и утилизация золы и шлаков. Студент должен также описать организацию планирования и контроля за выполнением мероприятий по охране природы.

7. Экономическая эффективность работы предприятия (2-3 стр.). Студент должен представить вопросы экономики, организации и управления предприятием, оценить экономическую эффективность работы предприятия и рентабельность производства, произвести расчёт себестоимости единицы продукции.

Заключение (1-2 стр.). В заключении обобщают результаты работы.

Список использованной литературы. Оформляется согласно ГОСТ 7.1-2003.

Приложение(я). Включает(ют) вспомогательные материалы к основному содержанию работы, которые необходимы для повышения наглядности изучаемых вопросов и подтверждения выводов.

10 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

Форма итогового контроля прохождения практики устанавливается рабочим учебным планом направления с учётом требований ФГОС.

К защите практики допускаются студенты, своевременно и в полном объёме выполнившие задания программы практики и предоставившие отчётные документы.

Руководитель практики оценивает итоги практики на основе представленных дневника выполнения программы производственной практики и отчёта о прохождении проектно-технологической практики и пояснений студента.

Структура отчёта должна соответствовать содержанию практики.

В зависимости от важности собранных материалов практики, защита практики может быть индивидуальной, комиссионной и публичной, категорию которой определяет заведующий кафедрой.

Защита включает устный отчёт, доклад по итогам прохождения практики, проделанной работе, ответы на вопросы комиссии, аудиторией.

По результатам практики может быть проведена конференция (семинар), который рекомендует отчёты и материалы для публикации в открытой печати.

Студент, не выполнивший программу производственной практики по уважительной причине, проходит практику по индивидуальному плану в свободное от учёбы время.

Обучающиеся, не выполнившие программу практики без уважительной причины или получившие отрицательный отзыв о работе или неудовлетворительную оценку при защите отчёта, считаются имеющими академическую задолженность, которая подлежит ликвидации в установленном Университетом порядке.

По результатам защиты отчёта по проектно - технологической практике выставляется зачёт с оценкой.

Оценка по производственной практике проставляется в зачётную книжку обучающегося и в экзаменационную ведомость.

Примерные варианты индивидуальных заданий при прохождении практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности :

1. Изучить мероприятия по охране окружающей среды на предприятии ООО «Ставропольский пивоваренный завод».
2. Описать основные и вспомогательные цеха на предприятии ООО ликеро-водочного завода «Стрижамент»..
3. Изучить технологическую схему получения коньяка на предприятии ЗАО «Вино- коньячный комбинат Русь»..
4. Изучит достоинства и преимущество выпускаемой продукции ЗАО «Минеральные воды Железноводска» .
5. Описать проведение микробиологического контроля вспомогательного материала на предприятии ООО «Частная пивоварня ПЕТРОВИЧЬ».
6. Описать проведение теххимического контроля виноматериалов на предприятии ООО «Вина Прикумья 2000».
7. Изучить технику безопасности на предприятии ООО «Минераловодский завод виноградных вин».
8. Описать производственную деятельность предприятия ЗАО «Прасковейское».
9. Описать методы анализа растительного сырья для переработки на предприятии ЗАО СХП «Виноградное».
10. Изучить оборудование для переработки растительного сырья на предприятии ЗАО «Абрау -Дюрсо».

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 теоретические знания использованы при прохождении практики?
3. Какие основные информационно-аналитические источники и справочники использованы в процессе прохождения практики?
4. Какие технологии производства основных видов продукции используются на предприятии?
5. Какие знания, умения и навыки приобретены или развиты в результате прохождения практики?
6. Какие задания выполнены в ходе прохождения практики?
7. Какие выводы сделаны?

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

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

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

11 Рекомендации по составлению и оформлению отчёта по проектно - технологической практике

Текстовая часть отчёта по проектно- технологической 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 отчёта 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 отчёта должен быть чётким 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;

- сокращённого обозначения физических величин если они употребляются в тексте безчисленных значений;

- математического знака минус (-) перед отрицательными значениями параметров процессов следует писать слово«минус» ;

- сокращённых обозначений стандартов, технических условий и других нормативных документов безрегистрационных 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 отчёте 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 чёткий рисунок. Все иллюстрации (рисунки схемы графики фотографии) должны соответствовать ЕСКД или СПДС, иметь порядковый номер название и располагаться в основной части отчёта 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 неё 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.

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

Оформление приложений. Иллюстративный материал, таблицы большого формата, расчёты, 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 отчёт переплетается в обложку из плотного картона.

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

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

«Содержание», «Введение», «Заключение и выводы» и «Список использованной 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 подчёркивая. Между порядковым номером и заголовком, а также в конце заголовка точка не ставится. Перенос слов в заголовках не допускается.

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

12 Учебно-методическое и информационное обеспечение, необходимое для проведения 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. Лобуныко, Н. А. Этюды о вине : монография в 3-х книгах. Книга 1. Анатомия вина и некоторых других пищевкусных продуктов / под ред. Н. А. Лобуныко. – Изд. 2-е, перераб. и доп. – Ставрополь : ООО «Бюро новостей», 2012. – 724 с.

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

10. Лобуныко, Н. А. Этюды о вине : монография в 3-х книгах. Книга 3. Экология алкогольных напитков / под ред. Н. А. Лобуныко. – 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/\\$](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/>.

13 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)

Перечень лицензионного программного обеспечения

MicrosoftWindowsServerSTDCORE AllLng License/SoftwareAssurancePack Academic OLV 16Licenses LevelE AdditionalProduct CoreLic 1Year (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)

14 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).

Приложение 1

Ректору ФГБОУ ВО _____.
студента(ки) _____ курса _____ группы
очной/заочной формы обучения
направления подготовки 19.03.02
Продукты питания из растительного
сырья
программа бакалавриата «Технология
бродильных производств и виноделие»

—

—

ФИО студента полностью

заявление.

Прошу направить меня для прохождения проектно- технологической практики с
« ____ » _____ 202__ г. по « ____ » _____ 202__ г. в

(указывается полное наименование организации и место нахождения)

Руководителем _____ практики _____ прошу _____ назначить

Дата _____ Подпись _____
(студента)

Согласовано:

Руководитель _____
подпись ФИО

Зав. кафедрой _____
подпись ФИО

Приложение 2

Согласовано:
Руководитель практики от организации

_____/_____/_____
Подпись Ф.И.О.
« ____ » _____ 202__ г.

Согласовано:
Руководитель практики от Университета

_____/_____/_____
Подпись Ф.И.О.
« ____ » _____ 202__ г.

Рабочий график (план) проведения практики

Обучающегося

(ФИО)

Направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
программа бакалавриата «Технология бродильных производств и виноделие»
Института агробиологии и природных ресурсов

Курс ____ группа ____

Место _____ прохождения _____ практики _____

(наименование и место нахождения)

Срок практики с « ____ » _____ 201_ г. по
« ____ » _____ 201_ г.

№ п/п	Содержание задания на практику	Дата выполнения	Отметка о выполнении	Подпись руководителя	
				от университета	от организации
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					

Ознакомлен: _____ / _____ /
(подпись) (Ф.И.О. обучающегося)

**СТАВРОПОЛЬСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ**

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ

АГРАРНЫЙ

Кафедра садоводства и переработки
растительного сырья им. профессора Н.М.
Куренного»

Направление подготовки 19.03.02 Продукты
питания из растительного сырья
программа бакалавриата «Технология
бродильных производств и виноделие»
Форма обучения очная/заочная

**ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ НА
ПРОЕКТНО- ТЕХНОЛОГИЧЕСКУЮ ПРАКТИКУ**

Обучающемуся _____

Место прохождения практики _____

Сроки прохождения практики _____

Форма предоставления на кафедру выполненного задания: отчёт в печатном и
электронном виде

Содержание
задания: _____

Руководитель практики от кафедры _____
/ _____ /

(подпись)

(ФИО)

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

Приложение 4

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

**ДНЕВНИК УЧЁТА ВЫПОЛНЕНИЯ ПРОГРАММЫ
ПРОЕКТНО - ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ 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 « ___ » _____ 202_ 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.)

Приложение 5

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

**ОТЧЁТ О ПРОХОЖДЕНИИ
ПРОЕКТНО - ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ 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 «___» _____ 202_ 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_

ОТЗЫВ
о прохождении проектно- технологической практики

фамилия, имя, отчество обучающегося (в родительном падеже)

В период с «__» _____ 202_ г. по «__» _____ 202, г.

фамилия, имя, отчество обучающегося (в именительном падеже)
прошел(ла) проектно - технологическую 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 института агробиологии и природных ресурсов ресурсов СтГАУ