

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ

**декан факультета агробиологии и
земельных ресурсов, профессор, д.с.-х.н.,
Есаулко А.Н.**

«20» апреля 2023 г.

ПРОГРАММА НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ РАБОТЫ

наименование практики

Производственная

тип практики

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Код и наименование направления подготовки

Технология бродильных производств и виноделие

Направленность программы

Бакалавр

Квалификация выпускника

очная

Форма обучения

2023

Год набора

Ставрополь, 2023

1. Общие положения

Научно-исследовательская работа является обязательным элементом учебного процесса подготовки бакалавров по направлению 19.03.02 –Продукты питания из растительного сырья: квалификация «бакалавр». Она направлена на формирование профессиональных компетенций и представляет собой форму профессиональной подготовки бакалавров к научной деятельности. Данный тип практики ориентирован на проведение научного исследования в рамках избранной темы научно-исследовательской работы (темы выпускной квалификационной работы) и подготовку научных публикаций.

Перечень нормативных документов, в соответствии с которыми составлена программа производственной практики:

- Федеральный закон Российской Федерации: «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ;

- Приказ Минобрнауки России от 05.04.2017 года № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 27 ноября 2015 года № 1383 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (уровень бакалавриат), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 августа 2020 г. № 1041;

- Профессиональный стандарт

- Положение об организации и проведении практик обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования (бакалавриата, специалитета, магистратуры) в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ;

- Положение о программе практики и фонде оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по практике в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ.

Практика для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. Она организуется на базе Университета или по заявлению обучающегося о прохождении производственной практики он направляется только в те организации, в которых созданы специальные условия для лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Цель прохождения практики - овладение методологией организации и проведения научно-исследовательской работы при производстве продуктов питания из растительного сырья; приобретение бакалаврами опыта в исследовании актуальной научной практики. Получение профессиональных умений навыков (опыта) в области технологии бродильных производств и виноделия для бакалавриата и требованиями профессиональных стандартов (-Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья» утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 22 октября 2019 г. № 694н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации от 01 июня 2020 г., регистрационный № 58531), направленные на закрепление и углубление теоретической подготовки обучающихся, овладение практическими умениями и навыками, приобретение компетенций в профессиональной деятельности.

Задачи практики являются:

- формирование умений постановки проблем исследования, анализа и систематизации научной информации по теме исследования;
- развитие навыков определения целей и задач исследования, разработки его концептуальных моделей;
- формирование умений осуществлять подбор методик, планирование и организацию проведения эмпирических исследований, анализ и интерпретация их результатов
- развитие умений организации библиографической работы с привлечением современных информационных технологий по своей научной проблематике;
- совершенствование навыков по анализу и обработке полученных результатов, представлению их в виде завершенных научно-исследовательских разработок (отчета по научно-исследовательской работе, тезисов докладов, научных статей, проектов, выпускной квалификационной работы);
- формирование умений предоставлять результаты своей работы для специалистов, отстаивать свои позиции в профессиональной среде, находить компромиссные и альтернативные решения;
- развитие творческого научного потенциала, расширение своих научных и профессиональных знаний и умений;
- совершенствование навыков самоорганизации, саморазвития, самоконтроля в области научной деятельности, стремление к повышению своего профессионального уровня;
- развитие способности к совместной работе с другими специалистами в рамках междисциплинарных исследований, разработки и реализации совместных проектов.

Планируемые результаты освоения образовательной программы		Обобщенные трудовые функции	Профессиональные задачи, для решения которых требуется данная компетенция. Виды практической работы студента
Код компетенции	Код и содержание индикатора компетенции		
ПК-1	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья	1. Подготовка предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижения трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование	<p>формирование умений постановки проблем исследования, анализа и систематизации научной информации по теме исследования;</p> <p>- развитие навыков определения целей и задач исследования, разработки его концептуальных моделей;</p> <p>- формирование умений осуществлять подбор методик,</p>

		<p>энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий переработки растительного сырья; Организация работ по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>планирование и организацию проведения эмпирических исследований, анализ и интерпретация их результатов</p> <p>- развитие умений организации библиографической работы с привлечением современных информационных технологий по своей научной проблематике;</p> <p>- совершенствование навыков по анализу и обработке полученных результатов, представлению их в виде завершенных научно-исследовательских разработок (отчета по научно-исследовательской работе, тезисов докладов, научных статей, проектов, выпускной квалификационной работы);</p> <p>- формирование умений предоставлять результаты своей работы для специалистов, отстаивать свои позиции в профессиональной среде, находить компромиссные и альтернативные решения;</p> <p>- развитие творческого</p>
ПК-2	<p>Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>1.Входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства;</p> <p>2.Контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья на соответствии требованиям технологической и эксплуатационной документации</p>	<p>- совершенствование навыков по анализу и обработке полученных результатов, представлению их в виде завершенных научно-исследовательских разработок (отчета по научно-исследовательской работе, тезисов докладов, научных статей, проектов, выпускной квалификационной работы);</p> <p>- формирование умений предоставлять результаты своей работы для специалистов, отстаивать свои позиции в профессиональной среде, находить компромиссные и альтернативные решения;</p> <p>- развитие творческого</p>
ПК-3	<p>Организация ведения технологического процесса в рамках принятой</p>	<p>Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из</p>	<p>планирование и организацию проведения эмпирических исследований, анализ и интерпретация их результатов</p> <p>- развитие умений организации библиографической работы с привлечением современных информационных технологий по своей научной проблематике;</p> <p>- совершенствование навыков по анализу и обработке полученных результатов, представлению их в виде завершенных научно-исследовательских разработок (отчета по научно-исследовательской работе, тезисов докладов, научных статей, проектов, выпускной квалификационной работы);</p> <p>- формирование умений предоставлять результаты своей работы для специалистов, отстаивать свои позиции в профессиональной среде, находить компромиссные и альтернативные решения;</p> <p>- развитие творческого</p>

	организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	растительного сырья на автоматизированных автоматических линиях	научного потенциала, расширение своих научных и профессиональных знаний и умений; - совершенствование навыков самоорганизации, саморазвития, самоконтроля в области научной деятельности, стремление к повышению своего профессионального уровня; - развитие способности к совместной работе с другими специалистами в рамках междисциплинарных исследований, разработки и реализации совместных проектов.
--	---	---	---

2. Вид практики, способ и форма её проведения

Вид практики: Производственная .

Тип практики: научно- исследовательская

Способ проведения практики: стационарная и выездная.

Форма проведения практики: дискретно

3. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении производственной практики, соотнесенный с планируемыми результатами освоения образовательной программы

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-1.1	Готовит предложения по повышению эффективности	Знания: нормативных документов и регламентов проведения производственных испытаний и порядок внедрения

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>
	производства и конкурентноспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий переработки растительного сырья	<p>результатов исследований и разработок в промышленное производство</p> <p>Умения: применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ</p> <p>Навыки: навыками проведения производственных испытаний</p>
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: устройств, принципов действия технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Умения: подбирать и планировать организацию эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Навыки: работы с прикладными компьютерными программами</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	<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>

Планируемые результаты освоения образовательной программы		Планируемые результаты обучения по практике
Код компетенции	Код и содержание индикатора компетенции	Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики
	выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями	Навыки: применения приемов по обеспечению качества продукции и ее безопасности в соответствии с нормативной документацией и потребностями рынка
ПК-2.2	Разрабатывает методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Знания: методы техконтроля при производстве продуктов питания из растительного сырья
		Умения: выполнять лабораторные исследования теххимического контроля отрасли.
		Навыки: способностью анализировать и излагать в письменном виде результаты анализа
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

4. Место практики в структуре ОП ВО

Б2.О.04 (П) «Научно- исследовательская работа » является типом производственной практики и относится к обязательной части , формируемой участниками образовательных отношений Блока 2 «Практика».

Практика проводится:

– для студентов очной формы обучения – на 4 курсе, в седьмом семестре;

Приобретение студентами в ходе производственной практики индикаторов компетенций ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-2.1, ПК-2.2, Пк-3.1 обеспечивается ранее изученными дисциплинами учебного плана, и создает условия для успешного изучения последующих дисциплин:

Очная форма обучения

Шифр и наименование индикаторов компетенций	Предшествующие дисциплины	Последующие дисциплины
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 расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий переработки растительного сырья	НИР по специальности	
	Математическое моделирование и обработка данных	
	Цифровые технологии в профессиональной сфере	
	Экономика и организация производства продуктов питания из растительного сырья	
	Проектная деятельность	
	Проектно-технологическая практика	
		Научно-исследовательская работа
		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
		Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК-1.2 Проводит расчеты для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием	Безопасность жизнедеятельности	
	Инженерная и компьютерная графика	
	Прикладная механика	
	Математическое моделирование и обработка данных	

систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций.	Информационные технологии	
	Цифровые технологии в профессиональной сфере	
	Экономика и организация производства продуктов питания из растительного сырья	
	Процессы и аппараты пищевых производств	
	Технологическое оборудование	
	Проектная деятельность	
	Проектно-технологическая практика	
		Научно-исследовательская работа
		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
		Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
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	Философия	НИР по специальности
	История	Пищевая химия
	Правоведение	Пищевая микробиология
	Экология	Химия отрасли
	Психология профессионально-личностного развития	Менеджмент
	Иностранный язык	Методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовых изделий
	Культура речи и деловое общение	Экологическая и продовольственная

инструкциями		безопасность
	Инженерная и компьютерная графика	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья
	Математическое моделирование и подготовка данных	Технология безалкогольных и лечебных напитков
	Физика	Дегустационная оценка и принципы организации дегустаций
	Основы общей и неорганической химии	Технология бродильных производств и виноделие
	Органическая химия	Программирование урожаев плодово-ягодных культур
	Информационные технологии	Процессы и аппараты пищевых производств
	Экономика	Технологическое оборудование
	Физическая культура и спорт	Проектная деятельность
	Элективные курсы (дисциплины) по физической культуре и спорту	Агрономия
	Введение в профессиональную деятельность	Экономика и организация производства продуктов питания из растительного сырья
	Безопасность жизнедеятельности	Техно-химический контроль и учет на предприятиях отрасли
	Прикладная механика	Производственный контроль на предприятиях отрасли
	Электротехника и электроника	Стандартизация, метрология и сертификация в пищевой промышленности
	Тепло- и хладотехника	Биотехнологические основы технологии бродильных производств

		и виноделие
	Введение в технологию продуктов питания	Технология бродильных производств и виноделие
	Аналитическая химия и физико- химические методы исследования	Технология экзотических напитков
	Биохимия	Технология продуктов переработки вторичного сырья винодельческой промышленности
	Физическая и коллоидная химия	Технологическое оборудование
	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	Промышленное строительство и инженерное оборудование
	Цифровые технологии в профессиональной сфере	Технология коктейлей
	Физическая культура и спорт	Технология спирта и ликероводочного производства
	Элективные курсы (дисциплины) по физической культуре и спорту	Виноделие зарубежных стран
	Общая технология отрасли	Контроль технологического процесса производства
	Основы виноградарства	
	Основы садоводства	
	Основы овощеводства	
	Грибоводство	
ПК-2.2 Разрабатывает методы технического контроля и испытания готовой	НИР по специальности	
	Пищевая химия	
	Пищевая микробиология	
	Химия отрасли	

продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Техно-химический контроль и учет на предприятиях отрасли	
	Производственный контроль на предприятиях отрасли	
	Введение в профессиональную деятельность	
		Научно-исследовательская работа
		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
		Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
		Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
		Контроль технологического процесса производства
ПК-3.1 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	Философия	Безопасность жизнедеятельности
	История	Прикладная механика
	Правоведение	Электротехника и электроника
	Экология	Тепло- и хладотехника
	Психология профессионально-личностного развития	Введение в технологию продуктов питания
	Иностранный язык	Аналитическая химия и физико-химические методы исследования
	Культура речи и деловое общение	Биохимия
	Инженерная и компьютерная графика	Физическая и коллоидная химия
	Математическое моделирование и подготовка данных	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья

Физика	Цифровые технологии в профессиональной сфере
Основы общей и неорганической химии	Физическая культура и спорт
Органическая химия	Элективные курсы (дисциплины) по физической культуре и спорту
Информационные технологии	Общая технология отрасли
Экономика	Основы виноградарства
Физическая культура и спорт	Основы садоводства
Элективные курсы (дисциплины) по физической культуре и спорту	Основы овощеводства
Введение в профессиональную деятельность	Грибоводство
	НИР по специальности
	Пищевая химия
	Пищевая микробиология
	Химия отрасли
	Менеджмент
	Методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовых изделий
	Экологическая и продовольственная безопасность
	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья
	Технология безалкогольных и лечебных напитков
	Дегустационная оценка и принципы

		организации дегустаций
		Технология бродильных производств и виноделие
		Программирование урожаев плодово-ягодных культур
		Процессы и аппараты пищевых производств
		Технологическое оборудование
		Проектная деятельность
		Агрономия
		Экономика и организация производства продуктов питания из растительного сырья
		Техно-химический контроль и учет на предприятиях отрасли
		Производственный контроль на предприятиях отрасли
		Стандартизация, метрология и сертификация в пищевой промышленности
		Биотехнологические основы технологии бродильных производств и виноделие
		Технология бродильных производств и виноделие
		Технология экзотических напитков
		Технология продуктов переработки вторичного сырья винодельческой промышленности
		Технологическое оборудование
		Промышленное строительство и инженерное оборудование
		Технология коктейлей

		Технология спирта и ликероводочного производства
		Виноделие зарубежных стран
		Контроль технологического процесса производства

5. Структура и содержание учебной / производственной практики

Общая трудоемкость практики составляет:

– для студентов очной формы обучения – 7 семестр:3 зачетных единиц, 108 часов, в том числе в виде практической подготовки 40 часов;8семестр -3 зачетных единиц, 108 часов, 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 четвертом курсе, седьмой и восьмой семестр.

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

Форма контроля:

- для студентов очной формы обучения – зачет с оценкой

-

5.1. Содержание практики

№	Этапы практики	Описание содержания этапов	Трудоемкость (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 учебной практики/производственной практики. Составление проекта индивидуального задания. Вводный производственный инструктаж. Ознакомление бакалавров с рабочим графиком (планом) проведения производственной практики	10	Запись в дневнике практики и анализ в отчете по практике	ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-2.1, ПК-2.2 Пк-3.1

		<p>с применением специализированных знаний в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья и выпуска качественной продукции в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка. Составление проекта индивидуального задания осуществляя поиск нужной информации в профессиональной периодике. Проведение вводного инструктажа по правилам техники пожарной безопасности, методов первой помощи и методов защиты в условиях чрезвычайных ситуаций.</p>			
2.	Научно-исследовательский.	<p>Ознакомление с историей, современным состоянием, общезаводским хозяйством и вспомогательными цехами, ресурсосбережением, и эффективностью процессов производства на предприятии отрасли. Изучение и анализ свойства сырья, влияющие на оптимизацию производственных процессов и качество выпуска основных видов продукции. Изучение методов подбора и эксплуатации технологического оборудования в цехах на предприятии. Ознакомление с ассортиментом выпускаемой продукции в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка. Изучение методов теххимического контроля качества сырья и готовой продукции в лаборатории ТХК на предприятии</p>	82	Запись в дневнике практики и анализ в отчете по практике	ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-2.1, ПК-2.2, Пк-3.1

		<p>отрасли. Ознакомление с мероприятиями по охране природы при осуществлении подбора сортов сельскохозяйственных культур для конкретных условий региона, используя анализ научно-технической информации, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования. Ознакомление со структурой и функциями службы охраны труда, противопожарной безопасности и производственной санитарии. Изучение организации обеспечения безопасности жизнедеятельности на предприятии отрасли. Ознакомление со схемой управления предприятием ознакомление с основными правами и обязанностями инженерно-технических работников и рабочих профессий, выполняющие подготовительные работы и технологические операции для производства безалкогольной, слабоалкогольной и алкогольной продукции. Изучение структуры и деятельности основных и вспомогательных цехов предприятия, применяя специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья. Изучение и анализ производственных процессов выпуска основных видов продукции на примере технологических схем производства алкогольных и слабоалкогольных напитков с заданными свойствами в</p>			
--	--	--	--	--	--

		зависимости от вида и качества исходного растительного сырья. Изучение организации обеспечения техники пожарной безопасности, производственной санитарии и охраны труда на предприятии отрасли			
3.	Отчетный этап.	Обработка и анализ полученной информации. Обобщение и оформление собранных материалов в виде отчета по практике. Выводы и предложения. Подготовка доклада (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-2.2 ПК-3.1
	ВСЕГО:		108 часа		ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-2.1, ПК-2.2 ПК-3.1

5.2. Организация и порядок практики, в том числе в виде практической подготовки

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

Практическая подготовка при проведении практики организуется путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью

Общий порядок организации практики определяется Положением об организации и проведении практик обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования (бакалавриата, специалитета, магистратуры) в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ.

Методическое руководство практикой осуществляется кафедрой садоводства и переработки растительного сырья им. профессора Н.М. Куренного. Практика проводится в профильных организациях, на предприятиях отрасли г. Ставрополя или в учебно-научной лаборатории технологии виноделия и продуктов питания из растительного сырья СтГАУ.

Этапы прохождения учебной практики

1 этап Подготовительный этап

Студенты проходят инструктаж по вопросам охраны труда, пожарной безопасности;

2 этап Научно-исследовательский этап

Расписывается содержание практики по дням (что делают, как делают, форму текущего контроля).

3 этап Отчетный этап

Проводится обработка и анализ полученной информации; подготовка к зачету подготовка отчета по практике (если он предусмотрен программой).

Вначале практики студент знакомится с целями, сферой деятельности, историей развития, видами деятельности, организационной структурой предприятия, на котором он проходит практику. Затем осуществляет анализ специализированных программных продуктов и компьютерных технологии, используемых в области производства продуктов питания.

Следующим этапом практики является выполнение индивидуального задания. Индивидуальное задание составляется руководителем практики для каждого студента отдельно, применительно к конкретным условиям работы и включает все виды работ, которые необходимо выполнить студенту. Содержание индивидуального задания должно учитывать конкретные условия и возможности проведения учебной практики и одновременно соответствовать целям и задачам учебного процесса, а также способностям и теоретической подготовке студентов.

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

6. Формы отчетности по практике

Основными формами отчетности по практике устанавливается дневник практики (Приложение 3) и письменный отчет (образец оформления титульного листа отчета 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 объема выполненных заданий. Дневник является одним из основных отчетных документов по практике. При его отсутствии практика не засчитывается.

В дневнике фиксируются:

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

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

содержанию практики.

Структура отчета:

- титульный лист (Приложение 4);
- направление на практику, выданное обучающемуся перед практикой с датой прибытия на предприятие, заверенное руководителем предприятия и печатью;
- индивидуальное задание, выданное обучающемуся перед практикой на кафедре;
- оглавление (перечень приведенных в отчете разделов с указанием страниц);
- введение (цель и задачи практики);
- содержательная часть (характеристика организации, содержание проделанной практикантом работы в соответствии с целями и задачами программы практики и индивидуальным заданием);
- заключение (на основе представленного материала в основной части отчета подводятся итоги практики, отмечаются выполнение цели, достижение задач, полученных новых знаний, умений, практического опыта, пожелания и замечания по прохождению практики, предложения по совершенствованию изученного предмета практики на предприятии);
- список используемой литературы (включая нормативные документы, методические указания, должен быть составлен в соответствии с правилами);
- приложения (соответствующая документация (формы, бланки, схемы, графики и т.п.), которую обучающийся подбирает и изучает при написании отчета. Эти материалы при определении общего объема не учитываются).
- отзывы руководителей практики. (Приложение 6).

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

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

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

7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по производственной практике

7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы и описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Код индикатора компетенции	Показатели оценивания индикатора компетенции	Контролируемые этапы практики	Оценочное средство
ПК-1.1.Готовит предложения по повышению	Знания: нормативных документов и регламентов проведения производственных испытаний и порядок внедрения результатов исследований и разработок в	Подготовительный, научно-исследовательский, отчетный	Дневник, отчет

<p>эффективност и производства и конкурентнос пособности продукции, направленны х на рациональное использовани е и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производител ьности труда, экономное расходование энергоресурсо в в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий переработки растительного сырья</p>	<p>промышленное производство</p>		
	<p>Умения: применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ</p>		
	<p>Навыки: навыками проведения производственных испытаний</p>		
<p>ПК-1.2 Проводит расчеты для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизиро</p>	<p>Знания: устройств, принципов действия технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>Подготовительный, научно-исследовательский, отчетный</p>	<p>Дневник, отчет</p>
	<p>Умения: подбирать и планировать организацию эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья</p>		
	<p>Навыки: работы с прикладными компьютерными программами</p>		

<p>ванного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции и действующих организаций.</p>			
<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 инструкциями</p>	<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 документацией и потребностями рынка</p>	<p>научно-исследовательский, отчетный</p>	<p>Дневник, отчет Дневник, отчет</p>
<p>ПК-2.2 Разрабатывает методы технического контроля и испытания готовой продукции в</p>	<p>Знания: методы техконтроля при производстве продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Умения: выполнять лабораторные исследования теххимического контроля отрасли.</p> <p>Навыки: способностью</p>	<p>научно-исследовательский, отчетный</p>	<p>Дневник, отчет</p>

<p>процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>анализировать и излагать в письменном виде результаты анализа</p>		
<p>ПК-3.1 Применяет методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>Знания: назначение, устройство, принцип действия технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Умения: подбирать и планировать организацию эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Навыки: владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>научно-исследовательский, отчетный</p>	<p>Дневник, отчет</p>

Перечень оценочных средств

<p>Наименование оценочного средства</p>	<p>Краткая характеристика оценочного средства</p>	<p>Критерии оценки</p>
<p>Дневник практики</p>	<p>Это специфическая форма письменных работ, позволяющая студенту вести подробную запись своих действий во время прохождения практики; это основной источник сведений о прохождении студентом практики и материал к написанию отчета.</p>	<p>Оценка «ЗАЧТЕНО» – от 55 и более – выставляется студентам, подготовившим дневник и отчет о прохождении практики в соответствии с требованиями методических указаний, демонстрирующим высокую степень владения программным материалом производственной практики, хорошо ориентирующимся в особенностях технологий производства продукции на конкретном предприятии, ответившим на все дополнительные</p>
<p>Отчет о прохождении практики</p>	<p>Это специфическая форма письменной работы, позволяющая студенту обобщить свои знания, умения и навыки, приобретенные за время прохождения практики. Отчет является основным документом, характеризующим работу студента во время практики. Отчеты по производственной практике готовятся индивидуально.</p>	

	<p>Цель отчета – осознать и зафиксировать компетенции, приобретенные студентом в результате освоения теоретических курсов и полученные им при прохождении практики. Отчет 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 отчета составляет развернутое описание выполнения программы практики, со ссылками на использованные в ходе прохождения практики материалы (нормативные акты, должностные инструкции, аналитические обзоры и т.п.).</p>	<p>вопросы. Оценка «НЕ ЗАЧТЕНО» – менее 55 баллов – выставляется студентам, подготовившим дневник и отчет о прохождении практики не в соответствии с требованиями методических указаний, плохо ориентирующимся в особенностях технологий производства продукции на конкретном предприятии, не сумевшим ответить на дополнительные вопросы.</p>
--	--	---

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

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

Для оценки результатов практики используются следующие критерии:

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

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

Примерные 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 ПЕТРОВМЧЬ».

6. Описать проведение технохимического 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 отчетов :

На основании каких нормативных документов осуществляется деятельность предприятий пищевой промышленности и отдельных его подразделений?

2. Какие теоретические знания использованы при прохождении НИР?
3. Какие основные информационно-аналитические источники и справочники использованы в процессе прохождения НИР?
4. Какие методики были использованы в ходе прохождения НИР и какие результаты были получены в соответствии с этими методиками?
5. Какие знания, умения и навыки приобретены или развиты в результате прохождения НИР?
6. Какие задания выполнены в ходе прохождения НИР?
7. Какие показатели и/или системы показателей использованы для обоснования выводов?
8. В период прохождения НИР возникали ли нестандартные ситуации, готовы ли Вы были взять на себя ответственность при принятии решений при их возникновении?
9. Каким образом осуществлялось взаимодействие с коллективом в период прохождения НИР?
10. Выполнение каких планов стояло перед Вами во время прохождения НИР?

7.3 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

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

Контроль за выполнением программы практики осуществляется в форме аттестации. Аттестация студента по результатам практики осуществляется при защите отчета на основе оценки степени решения студентом задач практики и отзыва руководителя от базы практики о приобретенных студентом знаниях, умениях и профессиональных навыках.

Обучающийся, не выполнивший программу практики по уважительной причине, проходит практику по индивидуальному плану, в свободное от учебы время. В отдельных случаях практика может быть организована на базе структурных подразделений Университета.

Неудовлетворительные результаты промежуточной аттестации по практике или нехождение промежуточной аттестации по практике при отсутствии уважительных причин признаются академической задолженностью, которая подлежит ликвидации в установленном Университетом порядке.

Академическая задолженность по практикам ликвидируется путем повторного направления на практику обучающегося в свободное от учебных занятий время. По окончании установленного срока, обучающийся, не ликвидировавший академическую задолженность, подлежит отчислению из Университета в порядке, предусмотренном законодательством РФ.

Распределение баллов за этапы прохождения производственной практики согласно
балльно-рейтинговой оценке

Критерий	Максимальная оценка в баллах
Ведение дневника (текущий контроль)	30
Содержание отчета по практике	30
Оформление отчета по практике	10
Защита отчета	30
Итого	100

Критерии оценки за ведение (оформление) дневника:

- 10 баллов, если соблюдаются не все требования по оформлению дневника практики, представлен недостаточно качественный графический материал (без указания единиц измерения, некоторых дат и пр.), отсутствуют грамматические, пунктуационные, но имеются стилистические ошибки, дневник оформлен не аккуратно.

- 20 баллов, если соблюдаются не все требования по оформлению дневника практики, представлен качественный графический материал (указания единиц измерения, даты и пр.), отсутствуют грамматические, пунктуационные, но имеются стилистические ошибки, дневник аккуратно оформлен.

- 30 баллов, если соблюдаются все требования по оформлению дневника практики, представлен качественный графический материал (указания единиц измерения, даты и пр.), отсутствуют грамматические, пунктуационные и стилистические ошибки, дневник аккуратно оформлен.

Критерии оценки за содержание отчета по практике:

- 10 баллов, если в отчете нет полного соответствия заданию, не правильно выбрана цель и постановка задачи, не прослеживается сбалансированность разделов отчета, правильность деления объема материала по разделам, имеется наличие элементов научной новизны, высокое качество работы ссылочного аппарата, степень самостоятельности работы не ниже требуемого уровня, не очень понятный и удобный стиль изложения изученного материала, практическая ценность работы не установлена.

- 20 баллов, если прослеживается полное соответствие отчета заданию, выбрана цель и постановка задачи, имеется сбалансированность разделов отчета, правильность деления объема материала по разделам, имеется наличие элементов научной новизны, высокое качество работы ссылочного аппарата, степень самостоятельности работы не ниже требуемого уровня, понятный и удобный стиль изложения изученного материала, однако не имеется практической ценности работы.

- 30 баллов, если прослеживается полное соответствие отчета заданию, выбрана цель и постановка задачи, имеется сбалансированность разделов отчета, правильность деления объема материала по разделам, имеется наличие элементов научной новизны, практическая ценность работы, высокое качество работы ссылочного аппарата, степень самостоятельности работы не ниже требуемого уровня, понятный и удобный стиль изложения изученного материала.

Критерии оценки за оформление отчета по практике:

- 5 баллов, если правильно оформлен титульный лист, оглавление, заглавие и текст, список использованных литературных источников, однако не верно оформлены приложения, приводится применение иллюстративного материала, грамматика, пунктуация и шрифтовое оформление отчета немного не соответствует предъявляемым требованиям, соблюден график подготовки и сроков сдачи отчета по производственной практике.

- 10 баллов, если правильно оформлен титульный лист, оглавление, заглавие и текст, список использованных литературных источников, правильно оформлены приложения, приводится применение иллюстративного материала, грамматика,

пунктуация и шрифтовое оформление отчета соответствует предъявляемым требованиям, соблюден график подготовки и сроков сдачи отчета по производственной практике.

Критерии оценки за защиту отчета по практике:

- 10 баллов, если содержание отчета по производственной практике раскрыто не полностью; ораторское искусство, оперирование профессиональной терминологией находится на достойном уровне; не показано умение использования средств мультимедиа в докладе; получены не точные ответы на задаваемые вопросы по отчету по производственной практике.

- 20 баллов, если полностью раскрыто содержание отчета; ораторское искусство, оперирование профессиональной терминологией находится на достойном уровне; показано качество использования средств мультимедиа в докладе; однако не получены достойные ответы на вопросы по отчету по производственной практике.

- 30 баллов, если полностью раскрыто содержания отчета; ораторское искусство, оперирование профессиональной терминологией находится на достойном уровне; показано качество использования средств мультимедиа в докладе; получены достойные ответы на вопросы по отчету по производственной практике.

По результатам защиты отчета по производственной практике выставляется оценка: «Зачтено» – 55 и более баллов, «Не зачтено» – менее 55 баллов.

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

8. 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 броидильных 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 пищевкусовых 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).

Список литературы верен _____ М.В. Обновленская

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/>.

9. 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

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)

10. Описание материально-технической базы, необходимой 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).

11. Особенности организации практики для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

При необходимости программа практики может быть адаптирована для обеспечения образовательного процесса инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, в том числе для дистанционного обучения. Для этого требуется заявление студента (его законного представителя) и заключение психолого-медико-педагогической комиссии (ПМПК).

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья форма проведения практики устанавливается с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья, в соответствии с требованиями ФГОС.

Выбор мест прохождения практик для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом их доступности для данных обучающихся и рекомендациями медико-социальной экспертизы, а также индивидуальной программы реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда в соответствии с нозологией.

При направлении инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья в профильную организацию для прохождения предусмотренной учебным планом практики университет согласовывает с профильной организацией условия и виды труда с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы и индивидуальной программы реабилитации инвалида. При необходимости для прохождения практик могут создаваться специальные рабочие места в соответствии с характером нозологий, а также с учетом профессионального вида деятельности и характера труда, выполняемых обучающимся – инвалидом трудовых функций.

Обучающемуся с ограниченными возможностями здоровья необходимо написать заявление на имя ректора университета в срок не позднее одного месяца до начала практики. К заявлению прикладываются подтверждающие документы о необходимости подбора места практики с учетом его нозологии. Обучающийся с ограниченными возможностями здоровья, в случае, когда он способен проходить практику на общих основаниях должен указать в заявлении, что не нуждается в создании определенных условий и подбора специального места прохождения практики.

Кафедра должна не позднее, чем за месяц до начала практики информировать отдел мониторинга, практической подготовки и трудоустройства о необходимости подбора места практики студенту с ограниченными возможностями здоровья в соответствии с его программой подготовки и индивидуальными особенностями

В случае необходимости, обучающимся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья (по заявлению обучающегося), а для инвалидов также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида, могут предлагаться следующие варианты восприятия учебной информации с учетом их индивидуальных психофизических особенностей, в том числе с применением электронного обучения и дистанционных технологий:

- для лиц с нарушениями зрения: в печатной форме увеличенным шрифтом; в форме электронного документа; в форме аудиофайла (перевод учебных материалов в аудиоформат); в печатной форме на языке Брайля; индивидуальные консультации с привлечением тифлосурдопереводчика; индивидуальные задания и консультации.

- для лиц с нарушениями слуха: в печатной форме; в форме электронного документа; видеоматериалы с субтитрами; индивидуальные консультации с привлечением сурдопереводчика; индивидуальные задания и консультации.

- для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата: в печатной форме; в форме электронного документа; в форме аудиофайла; индивидуальные задания и консультации.

Программа практики составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.04302 Продукты питания из растительного сырья и учебного плана по программе бакалавриата «Технология бродильных производств и виноделие»

Авторы

к.с.-х.н., доцент Романенко Е.С.

Рецензенты

к.с.-х.н., доцент Дрепа Е.Б.

к.с.-х.н., доцент Беловолова А.А.

Программа практики рассмотрена на заседании кафедры садоводства и переработки растительного сырья им. профессора Н.М. Куренного протокол № 25 от «10» апреля 2023 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Зав. кафедрой

Е.С. Романенко

Программа практики рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии факультета агробиологии и земельных ресурсов протокол №8 от «19» апреля 2023 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Руководитель ОП

Е.С. Романенко

Аннотация рабочей программы научно-исследовательская работа

Форма обучения – очная		
19.03.02	Продукты питания из растительного сырья	
профиль -Технология бродильных производств и виноделие		
Общая трудоемкость практики составляет 3 зет, 2 недель		
Вид практики:	Научно-исследовательская работа	
Тип практики:	Производственная	
Способ проведения практики	Стационарная, выездная	
Форма проведения практики	Дискретно	
Цель проведения практики	овладение методологией организации и проведения научно-исследовательской работы при производстве продуктов питания из растительного сырья; приобретение бакалаврами опыта в исследовании актуальной научной проблемы, развитие профессионального научно-исследовательского типа мышления	
Код и содержание компетенции	Обобщенные трудовые функции	Задачи практики
ПК-1.Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья	2. Подготовка предложений по повышению эффективности производства и конкурентноспособности продукции , направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья , материалов , снижения трудоемкости производства продукции , повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий переработки растительного сырья; 3. Организация работ по применению передовых	формирование умений постановки проблем исследования, анализа и систематизации научной информации по теме исследования; - развитие навыков определения целей и задач исследования, разработки его концептуальных моделей; - формирование умений осуществлять подбор методик, планирование и организацию проведения эмпирических исследований, анализ и интерпретация их

	технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	результатов - развитие умений организации библиографической работы с привлечением современных информационных технологий по своей научной проблематике; - совершенствование навыков по анализу и обработке полученных результатов, представлению их в виде завершённых научно-исследовательских разработок (отчета по научно-исследовательской работе, тезисов докладов, научных статей, проектов, выпускной квалификационной работы); - формирование умений предоставлять результаты своей работы для специалистов, отстаивать свои позиции в профессиональной среде, находить компромиссные и альтернативные решения; - развитие творческого научного потенциала, расширение своих научных и профессиональных знаний и умений; - совершенствование навыков самоорганизации, саморазвития, самоконтроля в области научной деятельности, стремление к повышению своего профессионального уровня; - развитие способности к совместной работе с другими специалистами в рамках междисциплинарных исследований, разработки и реализации совместных проектов.
ПК-2. Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	1. Входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства; 2. Контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья на соответствии требованиям технологической и эксплуатационной документации	
ПК-3 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных автоматических линиях	

Место практики в структуре ОП ВО	Б2.О.- Обязательная часть	
Код и наименование индикатора компетенций	Планируемые результаты обучения при прохождении практики	
ПК-1.1.Готовит предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий переработки растительного сырья	Знания: нормативных документов и регламентов проведения производственных испытаний и порядок внедрения результатов исследований и разработок в промышленное производство	
	Умения:применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ	
	Навыки:навыками проведения производственных испытаний	
ПК-1.2Проводит расчеты для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов,	Знания: устройств, принципов 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	

<p>отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций.</p>	<p>Навыки: работы с прикладными компьютерными программами</p>
<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 инструкциями</p>	<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 потребностями рынка</p>
<p>ПК-2.2 Разрабатывает методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>Знания: методы техконтроля при производстве продуктов питания из растительного сырья</p>
	<p>Умения: выполнять лабораторные исследования теххимического контроля отрасли.</p>
	<p>Навыки: способностью анализировать и излагать в письменном виде результаты анализа</p>
<p>ПК-3.1 Применяет методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>Знания: назначение, устройство, принцип действия технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья</p>
	<p>Умения: подбирать и планировать организацию эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья</p>
	<p>Навыки: владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>

Краткая характеристика практики	<p>Этапы практики:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Подготовительный 2.Научно- исследовательский. Сбор и подготовка материалов для отчета по избранной теме исследования 3. Отчетный этап. Обработка и оформление теоретических материалов для выпускной квалификационной работы.
Форма отчетности по практике	<ol style="list-style-type: none"> 1.Дневник практики 2.Письменный отчет
Форма контроля	Зачет с оценкой
Авторы	Романенко Е.С.-доцент кафедры садоводства и переработки растительного сырья им. профессора Н.М. Куренного