

**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.

Б2.О.02 (У) ПРОГРАММА ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКИ

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

Программа по технологической практики предназначена для реализации государственных требований к уровню подготовки выпускников высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья.

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 «Технологическая» - 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 технологической практики являются:

- 1.Накопить опыт практической работы по профилю подготовки и видам профессиональной деятельности;
2. Изучить современные технологии и оборудование для произ-водства продуктов питания из растительного сырья;
3. Ознакомиться с историей, структурой, производственной и хозяйственной деятельностью предприятия.

4. Изучить ассортимент выпускаемой продукции, органолептические и физико-химические показатели состава основных видов продукции, соответствие их требованиям нормативной документации.

5. Ознакомиться с организацией и работой основных и вспомогательных цехов предприятия.

6. Изучить производственные процессы переработки винограда (солода, зернового и других видов сырья), обработки полуфабрикатов, использования или утилизации промышленных отходов, выпуска основных видов винodelьческой (безалкогольной, слабоалкогольной, ликероводочной) продукции

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-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 вeлeния технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства; Контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья на соответствии требованиям технологической и эксплуатационной документации	1. Знакомство с истoрией предприятия бродильных производств и виноделия; 2. Ознакомление с основными видами деятельности предприятий бродильных производств и виноделия; 3. Развития навыков анализа различных источников информации по использованию растительного сырья и вспомогательного материала; 4. Закрепление и углубление теоретических знаний в области переработки растительного сырья
ПК-3	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой	Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из	

	организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	растительного сырья на автоматизированных автоматических линиях	
--	---	---	--

2. Вид практики, способ и форма её проведения

Вид практики: Технологическая .

Тип практики: производственная

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-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	Знания: требований нормативной документации к качеству продукции и потребности рынка
		Умения: организовывать проведение производственных процессов в соответствии с техническими регламентами, инструкциями для обеспечения качества продукции
		Навыки: применения приемов по обеспечению качества продукции и ее безопасности в соответствии с нормативной документацией и 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	Знания: технологии производства

Планируемые результаты освоения образовательной программы		Планируемые результаты обучения по практике
Код компетенции	Код и содержание индикатора компетенции	Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики
	технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья	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

4. Место практики в структуре ОП ВО

Б2.О.02 (У) «Технологическая практика» является типом учебной практики и относится к обязательной части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 2 «Практики».

Практика проводится:

– для студентов очной формы обучения – на 2 курсе, в третьем и четвертом семестре;

Приобретение студентами в ходе производственной практики индикаторов компетенций ПК-2.1, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3 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-2.1 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного	Философия	НИР по специальности
	История	Пищевая химия
	Правоведение	Пищевая микробиология
	Экология	Химия отрасли

сырья на автоматизированных технологических линиях	Психология профессионально-личностного развития	Менеджмент
	Иностранный язык	Методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовых изделий
	Культура речи и деловое общение	Экологическая и продовольственная 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-3.Организация	Философия	Безопасность жизнедеятельности

ведения технологического процесса в рамках принятой организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	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	
		<table border="1"> <tr> <td>Менеджмент</td> </tr> </table>	Менеджмент
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	
		<table border="1"> <tr> <td>Экономика и организация производства продуктов питания из растительного сырья</td> </tr> </table>	Экономика и организация производства продуктов питания из растительного сырья
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 броидильных производств и виноделие
		Технология броидильных 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 – 8 зачетных единиц, 288 часа, в том числе в виде практической подготовки 112 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 втором курсе, третий и четвертый семестр.

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

Форма контроля:

- для студентов очной формы обучения – зачет

-

5.1. Содержание практики

№	Этапы практики	Описание содержания этапов	Трудоемкость (в часах), включая самостоятельную работу обучающих	Формы текущего контроля	Код индикатора компетенции
---	----------------	----------------------------	--	-------------------------	----------------------------

			хся		
1.	Подготовительный	<p>Установочное собрание по организации и содержанию практики для бакалавров/магистров.</p> <p>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 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>	10	Запись в дневнике практики и анализ в отчете по практике	ПК-2.1, ПК-3.1 ПК-3.2, ПК-3.3
2.	Ознакомительно-аналитический	<p>Ознакомление с историей, современным состоянием, общезаводским хозяйством и вспомогательными цехами, ресурсосбережением, и эффективностью процессов производства на предприятии отрасли.</p> <p>Изучение и анализ свойства сырья, влияющие на оптимизацию производственных процессов</p>	262	Запись в дневнике практики и анализ в отчете по практике	ПК-2.1, ПК-3.1 ПК-3.2, ПК-3.3

		<p>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 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 зависимости от вида и качества исходного растительного сырья.</p>			
3.	Отчетный	<p>Обработка и анализ полученной информации. Обобщение и оформление собранных материалов в виде отчета по практике. Выводы и предложения. Подготовка доклада (презентации). Защита результатов практики</p>	16	Запись в дневнике практики и анализ в отчете по практике	ПК-2.1, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3
	ВСЕГО:		288 часа		ПК-2.1, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3

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

Организация практики на всех этапах должна быть направлена на обеспечение непрерывности и последовательности овладения бакалаврами профессиональной

деятельностью в соответствии с требованиями к уровню подготовки.

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. 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 Основной 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 (приложение):

- 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, составление и описание процессуально - технологической схемы производства продукции на данном предприятии. Структура отчета должна соответствовать содержанию практики.

Структура отчета:

- титульный лист (Приложение 4);
- 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).

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. 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-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	Знания: требований нормативной документации к качеству продукции и потребности рынка	Подготовительный, ознакомительно - аналитический, отчетный	Дневник, отчет
	Умения: организовывать проведение производственных процессов в соответствии с техническими регламентами, инструкциями для обеспечения качества продукции		
	Навыки: применения приемов по обеспечению качества продукции и ее безопасности в соответствии с нормативной документацией и потребностями рынка		
ПК-3.1 Применяет методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве	Знания: назначение, устройство, принцип действия технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья	ознакомительно - аналитический, отчетный	Дневник, отчет
	Умения: подбирать и планировать организацию эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья		

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	ознакомительно - аналитический, отчетный	Дневник, отчет Дневник, отчет
	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	ознакомительно - аналитический, отчетный	Дневник, отчет
	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		

Перечень оценочных средств

Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Критерии оценки
Дневник практики	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.	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
Отчет о прохождении практики	Это специфическая форма письменной работы, позволяющая студенту обобщить свои знания, умения и навыки, приобретенные за время прохождения практики. Отчет является основным	

	<p>документом, характеризующим работу студента во время практики.</p> <p>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.</p> <p>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>ориентирующимся в особенностях технологий производства продукции на конкретном предприятии, ответившим на все дополнительные вопросы.</p> <p>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 ПЕТРОВМЧЪ».
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 отчетов :

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?

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 не прохождение 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.Просекоев и др. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 318 с. — Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=363762>
2. ЭБС «Лань»: Манжесов, В.И. Технология переработки продукции растениеводства [Электронный ресурс] : учебник / В.И. Манжесов, Т.Н. Тертычная, С.В. Калашникова, И.В. Максимов. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2016. — 816 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/91632>. — Загл. с экрана.
3. ЭБС «Лань»: Антипов, С.Т. Техника пищевых производств малых предприятий. Производство пищевых продуктов растительного происхождения [Электронный ресурс] : учебник / С.Т. Антипов, А.И. Ключников, И.С. Моисеева, В.А. Панфилов ; под ред. Панфилова В.А.. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 812 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/90065>. — Загл. с экрана.

б) дополнительная литература:

1. ЭБ «Труды ученых СтГАУ»: Технология отрасли бродильных производств и виноделия [электронный полный текст] : лабораторный практикум . Ч.1 / сост. М. В. Берлева, Т. Л. Веревкина, Л. С. Кирпичева, Е. А. Сосюра; СтГАУ. - Ставрополь : АГРУС, 2009. - 549 КБ.

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

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

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

5. Косюра, В. Т. Основы виноделия : учеб. пособие для студентов вузов по специальности 311200 "Технология пр-ва и перераб. с.-х. продукции" / Кубанский гос. аграрный ун-т. - М. : ДеЛи принт, 2004. - 440 с. - (Гр. МСХ РФ).

6. Соболев, Э. М. Технология натуральных и специальных вин : учеб. пособие для студентов вузов по специальностям: 270500 "Технология бродильных производств и виноделие", 655600 "Производство продуктов питания из растительного сырья" / КубГТУ. - Майкоп : ГУРИПП "Адыгея", 2004. - 400 с. - (Гр. УМО).

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

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

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

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

11. Виноделие и виноградарство (периодическое издание).

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 ознакомительной практики

Форма обучения – очная		
19.03.02	Продукты питания из растительного сырья	
профиль - Технология бродильных производств и виноделие		
Общая трудоемкость практики составляет 4 зет, 2 недель		
Вид практики:	Ознакомительная	
Тип практики:	Учебная	
Способ проведения практики	Стационарная, выездная	
Форма проведения практики	Дискретно	
Цель проведения практики	Формирование заданных профессиональных компетенций , обеспечивающих формирование профессионального кругозора, получение общих представлений о реальных технологических процессах и методов воздействия на сырье для получения напитков и подготовки студентов к изучению специальных дисциплин	
Код и содержание компетенции	Обобщенные трудовые функции	Задачи практики
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 веления 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	5. Знакомство с историей предприятия бродильных производств и виноделия; 6. Ознакомление с основными видами деятельности предприятий бродильных производств и виноделия; 7. Развития навыков анализа различных источников информации по использованию растительного сырья и вспомогательного материала; 8. Закрепление и углубление теоретических знаний в области переработки растительного
ПК-3 Организация ведения технологического	Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью	

процесса в рамках принятой организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных автоматических линиях	сырья
Место практики в структуре ОП ВО	Б2.О.- Обязательная часть	
Код и наименование индикатора компетенций	Планируемые результаты обучения при прохождении практики	
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	Знания: требований нормативной документации к качеству продукции и потребности рынка	
	Умения:организовывать проведение производственных процессов в соответствии с техническими регламентами, инструкциями для обеспечения качества продукции	
	Навыки:применения приемов по обеспечению качества продукции и ее безопасности в соответствии с нормативной документации и потребностями рынка	
ПК-3.1Применяет методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья	Знания: назначение, устройство, принцип действия технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья	
	Умения:подбирать и планировать организацию эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья	
	Навыки:владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	
ПК-3.2Ведет 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-3.3Пользуется методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на	Знания:требования нормативной документации к качеству продукции и потребности рынка	
	Умения:организовывать проведение производственных процессов в соответствии с техническими регламентами, инструкциями для обеспечения качества продукции	
	Навыки: по обеспечению качества продукции и ее безопасности в соответствии с нормативной документации и потребностями рынка	

автоматизированных технологических линиях	
Краткая характеристика практики	Этапы ознакомительной практики: 1. Подготовительный 2. Экспериментальный 3. Завершающий
Форма отчетности по практике	1. Дневник ознакомительной практики 2. Письменный отчет
Форма контроля	зачет
Авторы	Романенко Е.С.-доцент кафедры садоводства и переработки растительного сырья им. профессора Н.М. Куренного

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 производственной 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

СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

Кафедра «Производство и переработка продуктов
питания из растительного сырья»
Направление подготовки 19.03.02 Продукты питания
из растительного сырья
программа бакалавриата «Технология бродильных
производств и виноделие»
Форма обучения очная

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ НА ПРОИЗВОДСТВЕННУЮ ПРАКТИКУ

Обучающемуся _____

Место прохождения практики _____

Сроки прохождения практики _____

Форма предоставления на кафедру выполненного задания: отчет 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 УЧЕТА ВЫПОЛНЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ
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_

Приложение 5

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

ОТЧЕТ О ПРОХОЖДЕНИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ 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 производственной практики

фамилия, имя, отчество обучающегося (в родительном падеже)

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

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

(наименование места прохождения практики)

Проделанная работа, характеристика деловых качеств студента

Оценка по проделанной работе

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

Печать факультета агробиологии и земельных ресурсов СтГАУ

Наименование предприятия,
организации, учреждения.
Юридический адрес.

ОТЗЫВ
о прохождении производственной практики

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

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

За время прохождения производственной практики студент *Ф.И.О. студент (ка)* __ изучил
(а) вопросы _____

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

Производственная практика может быть оценена _____
(оценка)

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

Печать предприятия