

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ
декан факультета агробиологии и
земельных ресурсов. Профессор
А.Н. Есаулко

«11» мая 2022 г.

ПРОГРАММА ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

наименование практики

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ

тип практики

19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Код и наименование направления подготовки

Технология алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков

Направленность программы

Магистр

Квалификация выпускника

Очная, заочная

Форма обучения

2022

Год набора

Ставрополь, 2022

1. Общие положения

Программа практики «Преддипломная практика» предназначена для реализации государственных требований к уровню подготовки выпускников высшего образования по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья (уровень магистратуры).

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 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья (уровень магистратуры), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 20 ноября 2014 г. № 1481;

- Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28.10.2019 № 694н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 01.07.2020, регистрационный № 58531)- 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 «Преддипломная практика» получение профессиональных умений навыков (опыта) в области технологии алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков для овладения профессиональных компетенций и требованиями профессиональных стандартов («Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28.10.2019 № 694н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 01.07.2020, регистрационный № 58531), направленные на овладение умениями и навыками организации и реализации современных технологий и приобретение опыта самостоятельной профессиональной деятельности.

Задачи практики

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		
УК-2	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Ознакомительно -аналитический, проектный, отчётный
УК-4	Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	Разработка новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Подготовительный, ознакомительно -аналитический, проектный, отчётный
УК-6	Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Ознакомительно -аналитический, проектный, отчётный
ПК-1	Обладает фундаментальными знаниями в области техники и технологии, необходимыми для ведения научно-исследовательской	Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на	Ознакомительно -аналитический, проектный, отчётный

	деятельности в сфере технологий переработки растительного сырья и производства продуктов питания различного назначения	автоматизированных технологических линиях	
ПК-2	Способен разрабатывать новые технологии новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Разработка новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Подготовительный, ознакомительно-аналитический, проектный, отчётный
ПК-3	Способен управлять испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Ознакомительно-аналитический, проектный, отчётный
ПК-4	Осуществляет проектирование и модернизацию пищевых предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья	Разработка новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Подготовительный, ознакомительно-аналитический, проектный, отчётный

2. Вид практики, способ и форма её проведения

Вид практики: производственная .

Тип практики: преддипломная практика

Способ проведения практики: стационарная и выездная.

Форма проведения практики: дискретно по видам практик

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>
УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК-2.1 Разрабатывает концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы, формулируя цель, задачи, актуальность, значимость (научную, практическую, методическую и иную в зависимости от типа проекта), ожидаемые результаты и возможные сферы их применения	Знать: порядок проведения пусконаладочных и экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых видов продуктов питания из растительного сырья
		Уметь: проводить стандартные и сертифицированные при производстве продуктов питания из растительного сырья для организации эффективной системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
		Владеть: навыками организации проведения пусконаладочных и экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых видов продуктов питания из растительного сырья
УК-4 Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	УК-4.1 Демонстрирует интегративные умения, необходимые для написания, письменного перевода и редактирования различных академических текстов (рефератов, эссе, обзоров, статей и т.д.)	Знать: нормативные документы по оформлению и написанию академических текстов
		Уметь: подобрать и оформить материал для написания академических текстов
		Владеть: навыками написания академических текстов
УК-6 Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее	УК-6.1 Находит и творчески использует имеющийся опыт в соответствии с задачами саморазвития	Знать: технологии производства алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков
		Уметь: применять методы оценки качественных показателей сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
		Владеть: навыками повышения уровня саморазвития в области технологии

Планируемые результаты освоения образовательной программы		Планируемые результаты обучения по практике
Код компетенции	Код и содержание индикатора компетенции	Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики
совершенствования на основе самооценки		производства продуктов питания из растительного сырья
	УК-6.2 Самостоятельно выявляет мотивы и стимулы для саморазвития, определяя реалистические цели профессионального роста	Знать: профессиональные компетенции в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья Уметь: определять цели и задачи для профессионального роста Владеть: навыками самостоятельно выявлять мотивы для саморазвития
	УК-6.3 Планирует профессиональную траекторию с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности и требований рынка труда	Знать: требования к профессиональной деятельности в области технологии производства напитков Уметь: планировать карьерный рост с учетом особенностей профессиональной деятельности и требований рынка труда Владеть: навыками планирования повышения квалификации в области профессиональной деятельности
ПК-1 Обладает фундаментальными знаниями в области техники и технологии, необходимыми для ведения научно-исследовательской деятельности в сфере технологий переработки растительного сырья и производства продуктов питания различного назначения	ПК-1.2 Составляет отчеты и нормативно-техническую документацию по результатам внедрения технологических процессов и систем управления прогрессивных технологий производства новых алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях	знать: Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья; Показатели патентоспособности технического уровня новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания из растительного сырья с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки; Технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья Уметь: Проводить патентные исследования и определять показатели технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений,

Планируемые результаты освоения образовательной программы		Планируемые результаты обучения по практике
Код компетенции	Код и содержание индикатора компетенции	Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики
		<p>технологий и новых видов продуктов питания из растительного сырья; Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; Использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания на основе растительного сырья</p> <p>Владеть:Проведение патентных исследований и определение показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания из растительного сырья; Проведение научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания на основе растительного сырья</p>
ПК-2 Способен разрабатывать новые технологии новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПК-2.1 Проводит исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции, для придания пищевым продуктам определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным	<p>Знать:Методы исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции</p> <p>Уметь:Проводить исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами</p> <p>Владеть:Разработка новых методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, позволяющих создавать современные</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
	функциональным составом и свойствами	информационно-измерительные комплексы для проведения контроля качества продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; Исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции, для придания пищевым продуктам определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами
	ПК-2.2 Разрабатывает новые технологические решения, технологии производства и новые виды алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков	<p>Знать: Методы математического моделирования технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ; Принципы стратегического планирования развития производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях;</p> <p>Уметь: Применять основные принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды при разработке прогрессивных технологий производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; Применять статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья; Применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ; Разрабатывать новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания из растительного сырья; Разрабатывать математические модели для исследования и оптимизации параметров</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
		<p>технологического процесса производства и улучшения качества продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Владеть:Разработка новых технологических решений, технологий, видов оборудования, средств автоматизации и механизации производства и новых видов продуктов питания из растительного сырья в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; Создание математических моделей, позволяющих исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства и улучшать качество продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; Стратегическое планирование развития производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в организации в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населенияна основе проведенных научных исследований</p>
ПК-3 Способен управлять испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных	ПК-3.1 Осуществляет организацию проведения пусконаладочных и экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых видов продуктов питания из растительного сырья	<p>Знать:Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем,</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
технологических линиях		<p>применяемых в автоматизированных технологических линиях продуктов питания из растительного сырья; Порядок оформления рационализаторских предложений по совершенствованию технологии производства для подготовки заключений о целесообразности их использования; Порядок проведения пусконаладочных и экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых видов продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Уметь:Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; Оформлять рационализаторские предложения по совершенствованию технологии производства новых видов продуктов питания из растительного сырья; Проводить стандартные и сертификационные испытания при производстве продуктов питания из растительного сырья для организации эффективной системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; Производить пусконаладочные и экспериментальные работы по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых видов продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Владеть: Рассмотрение рационализаторских предложений по совершенствованию технологии производства для подготовки заключений о целесообразности их использования; Организация проведения пусконаладочных и экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых видов продуктов питания из растительного сырья</p>
	ПК-3.2 Осуществляет организацию выпуска	Знать: Методы оценки соответствия опытных партий новых видов продуктов

Планируемые результаты освоения образовательной программы		Планируемые результаты обучения по практике
Код компетенции	Код и содержание индикатора компетенции	Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики
	опытных партий новых видов продуктов питания из растительного сырья в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации	питания из растительного сырья требованиям проектной документации Уметь: Производить оценку соответствия опытных партий новых видов продуктов питания из растительного сырья требованиям проектной документации Владеть: Организация выпуска опытных партий новых видов продуктов питания из растительного сырья в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации
	ПК-3.3 Осуществляет корректировку рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания из растительного сырья с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции	знать:Показатели конкурентоспособности и потребительских качеств продуктов питания из растительного сырья;Структура рецептурно-компонентных и технологических решений и методы их корректировки при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания из растительного сырья с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции; Уметь:Использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе проведения испытаний и внедрения прогрессивных технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; Выявлять факторы влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания из растительного сырья; Осуществлять корректировку рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания из растительного сырья с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции Владеть: Анализ влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские

Планируемые результаты освоения образовательной программы		Планируемые результаты обучения по практике
Код компетенции	Код и содержание индикатора компетенции	Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики
		качества продуктов питания из растительного сырья; Корректировка рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания из растительного сырья с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции
	ПК-3.4 Осуществляет внедрение прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, управляющих программ, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания из растительного сырья с обеспечением производства конкурентоспособной продукции и сокращения материальных и трудовых затрат на ее изготовление	<p>Знать: Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья; Виды нормативно-технической документации, оформляемой по результатам внедрения технологических процессов и систем управления прогрессивных технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; Методы обеспечения экологической чистоты технологических процессов производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; Методы обеспечения экологической чистоты технологических процессов производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; Методы организации труда при внедрении новой техники в производство новых видов продуктов питания из растительного сырья; Факторы обеспечения производства конкурентоспособных продуктов питания из растительного сырья и сокращения материальных и трудовых затрат на их изготовление</p> <p>Уметь: Разрабатывать нормативно-техническую документацию по результатам внедрения технологических процессов и систем управления прогрессивных технологий производства</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
		<p>новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; Организовывать работы по промышленной безопасности, профилактике производственного травматизма, профессиональных заболеваний, предотвращению экологических нарушений и соблюдению экологической чистоты технологических процессов производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; Разрабатывать обучающие программы повышения квалификации специалистов, задействованных в освоении прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания из растительного сырья; Разрабатывать программы организационно-технических мероприятий по совершенствованию организации труда и внедрению новой техники в производство новых видов продуктов питания из растительного сырья; Организовывать внедрение прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, управляющих программ, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Владеть: Составление отчетов и нормативно-технической документации по результатам внедрения технологических процессов и систем управления прогрессивных технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; Организация работы по промышленной безопасности, профилактике производственного травматизма, профессиональных заболеваний, предотвращению экологических нарушений и соблюдению экологической чистоты технологических</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
		<p>процессов производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; Обучение и повышение квалификации специалистов, задействованных в освоении прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания из растительного сырья; Координация текущей производственной деятельности в организации, включая разработку программ совершенствования организации труда, внедрения новой техники, организационно-технических мероприятий по своевременному освоению производственных мощностей, совершенствованию технологии и контролю их выполнения, в соответствии со стратегическим планом развития производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; Внедрение прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, управляющих программ, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания из растительного сырья с обеспечением производства конкурентоспособной продукции и сокращения материальных и трудовых затрат на ее изготовление</p>
ПК-4 Осуществляет проектирование и модернизацию пищевых предприятий по производству продуктов питания из	ПК-4.1 Разрабатывает проектные предложения, бизнес-планы и технико-экономические обоснования реализации проектов нового строительства, реконструкции или модернизации производства алкогольных,	Знать: Показатели эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья; Методы проведения расчетов 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

Планируемые результаты освоения образовательной программы		Планируемые результаты обучения по практике
Код компетенции	Код и содержание индикатора компетенции	Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики
растительного сырья	слабоалкогольных и безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях	<p>реконструкции действующих организаций по производству продуктов питания из растительного сырья; Состав производственных и непромышленных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Уметь: Применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений; Разрабатывать инновационные программы и проекты в области прогрессивных технологий производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Владеть: Разработка проектных предложений, бизнес-планов и техникоэкономических обоснований реализации проектов нового строительства, реконструкции или модернизации производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>
	ПК-4.2 Осуществляет подбор существующего технологического оборудования для совершенствования существующих производств и реализации новых технологических решений в целях оптимизации технологического процесса производства	<p>Знать: Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья; Принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и</p>

Планируемые результаты освоения образовательной программы		Планируемые результаты обучения по практике
Код компетенции	Код и содержание индикатора компетенции	Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики
	продуктов из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	<p>производственных участков по производству продуктов питания из растительного сырья; Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Уметь: Использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций по производству продуктов питания из растительного сырья; Осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья; Использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых организаций и подготовке заданий на разработку смежных частей проектов</p> <p>Владеть: Подбор существующего технологического оборудования для совершенствования существующих производств и реализации новых технологических решений в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>

4. Место практики в структуре ОП ВО

Б2.В.01 (Пд) Преддипломная практика является типом производственной практики и относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 2 «Практики».

Практика проводится:

- для студентов очной формы обучения – в 4 семестре;
- для студентов заочной формы обучения – на 2 курсе..

Приобретение студентами в ходе производственной практики индикаторов компетенций УК-2.1; УК-4.1; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-3.4; ПК-4.1; ПК-4.2 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
УК-2.1	Б1.О.06Бизнес-планирование пищевых производств Б1.В.09Оптимизация производственных процессов производства напитков Б1.В.ДВ.02.01Разработка технологических решений при проектировании или реконструкции промышленных предприятий Б1.В.ДВ.02.02Основы промышленного строительства Б2.В.01(Пд)Преддипломная практика	Б3.01(Г)Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена Б3.02(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
УК-4.1	Б1.О.01Международные деловые коммуникации Б1.В.07Виноделие стран Нового и Старого Света Б2.О.01(П)Научно-исследовательская работа Б2.О.02(П)Проектно-технологическая практика Б2.В.01(Пд)Преддипломная практика	Б3.02(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
УК-6.1	Б1.О.03Психология саморазвития личности Б1.О.05Методы и технологии научных исследований в производстве продуктов питания из растительного сырья Б1.О.06Бизнес-планирование пищевых производств Б2.В.01(Пд)Преддипломная практика	Б3.02(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
УК-6.2	Б1.О.03Психология саморазвития личности Б2.В.01(Пд)Преддипломная практика	Б3.02(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
УК-6.3	Б1.О.03Психология саморазвития личности Б2.В.01(Пд)Преддипломная практика	Б3.02(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

	практика	
ПК-1.2	<p>Б1.О.05 Методы и технологии научных исследований в производстве продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Б2.О.01(П) Научно-исследовательская работа</p> <p>Б2.В.01(Пд) Преддипломная практика</p>	Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ПК-2.1	<p>Б1.О.04 Методология науки о пище</p> <p>Б1.О.08 Инновационные способы переработки сырья растительного происхождения</p> <p>Б1.О.09 Управление качеством продукции растительного происхождения</p> <p>Б1.В.02 Проектирование и разработка напитков с повышенной пищевой ценностью и стойкостью</p> <p>Б1.В.03 Современные технологии алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков</p> <p>Б1.В.04 Биохимические и физико-химические основы совершенствования технологии напитков</p> <p>Б1.В.05 Биоконверсия растительного сырья</p> <p>Б1.В.06 Современные методы исследований сырья и продуктов растительного происхождения</p> <p>Б1.В.08 Химия вкуса, цвета и аромата</p> <p>Б2.О.01(П) Научно-исследовательская работа</p> <p>Б2.В.01(Пд) Преддипломная практика</p>	<p>Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p> <p>Б3.01(Г) Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена</p> <p>Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p> <p>ФТД.02 Биохимия и товароведение пищевкусных товаров</p>
ПК-2.2	<p>Б1.О.08 Инновационные способы переработки сырья растительного происхождения</p> <p>Б1.В.01 Биологизация и экологизация продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>Б3.01(Г) Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена</p> <p>Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p>

	<p>Б1.В.02Проектирование и разработка напитков с повышенной пищевой ценностью и стойкостью</p> <p>Б1.В.03Современные технологии алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков</p> <p>Б1.В.04Биохимические и физико-химические основы совершенствования технологии напитков</p> <p>Б1.В.05Биоконверсия растительного сырья</p> <p>Б1.В.06Современные методы исследований сырья и продуктов растительного происхождения</p> <p>Б1.В.09Оптимизация производственных процессов производства напитков</p> <p>Б2.О.01(П)Научно-исследовательская работа</p> <p>Б2.В.01(Пд)Преддипломная практика</p>	
ПК-3.1	<p>Б1.О.05Методы и технологии научных исследований в производстве продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Б1.О.08Инновационные способы переработки сырья растительного происхождения</p> <p>Б1.В.02Проектирование и разработка напитков с повышенной пищевой ценностью и стойкостью</p> <p>Б1.В.03Современные технологии алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков</p> <p>Б1.В.06Современные методы исследований сырья и продуктов растительного происхождения</p> <p>Б1.В.09Оптимизация производственных процессов производства напитков</p> <p>Б1.В.ДВ.01.01Современное технологическое оборудование</p>	<p>Б3.01(Г)Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена</p> <p>Б3.02(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p>

	<p>Б1.В.ДВ.01.02Современные принципы разработки аппаратного оформления технологических процессов</p> <p>Б2.О.01(П)Научно-исследовательская работа</p> <p>Б2.В.01(Пд)Преддипломная практика</p>	
ПК-3.2	<p>Б1.В.02 Проектирование и разработка напитков с повышенной пищевой ценностью и стойкостью</p> <p>Б1.В.03Современные технологии алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков</p> <p>Б1.В.06Современные методы исследований сырья и продуктов растительного происхождения</p> <p>Б2.О.01(П)Научно-исследовательская работа</p> <p>Б2.В.01(Пд)Преддипломная практика</p>	<p>Б2.О.02(П)Проектно-технологическая практика</p> <p>Б3.01(Г)Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена</p> <p>Б3.02(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p>
ПК-3.3	<p>Б1.О.09 Управление качеством продукции растительного происхождения</p> <p>Б1.В.01Биологизация и экологизация продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Б1.В.02Проектирование и разработка напитков с повышенной пищевой ценностью и стойкостью</p> <p>Б1.В.03Современные технологии алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков</p> <p>Б1.В.05Биоконверсия растительного сырья</p> <p>Б1.В.06Современные методы исследований сырья и продуктов растительного происхождения</p> <p>Б1.В.08Химия вкуса, цвета и аромата</p> <p>Б1.В.09Оптимизация производственных процессов производства напитков</p> <p>Б2.О.01(П)Научно-</p>	<p>Б2.О.02(П)Проектно-технологическая практика</p> <p>Б3.01(Г)Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена</p> <p>Б3.02(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p>

	исследовательская работа Б2.В.01(Пд)Преддипломная практика	
ПК-3.4	<p>Б1.О.08Инновационные способы переработки сырья растительного происхождения</p> <p>Б1.В.01Биологизация и экологизация продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Б1.В.03Современные технологии алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков</p> <p>Б1.В.06Современные методы исследований сырья и продуктов растительного происхождения</p> <p>Б1.В.09Оптимизация производственных процессов производства напитков</p> <p>Б1.В.ДВ.01.01Современное технологическое оборудование</p> <p>Б1.В.ДВ.01.02Современные принципы разработки аппаратного оформления технологических процессов</p> <p>Б1.В.ДВ.02.01Разработка технологических решений при проектировании или реконструкции промышленных предприятий</p> <p>Б1.В.ДВ.02.02Основы промышленного строительства</p> <p>Б2.О.01(П)Научно-исследовательская работа</p> <p>Б2.В.01(Пд)Преддипломная практика</p>	<p>Б2.О.02(П)Проектно-технологическая практика</p> <p>Б3.01(Г)Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена</p> <p>Б3.02(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p>
ПК-4.1	<p>Б1.В.06Современные методы исследований сырья и продуктов растительного происхождения</p> <p>Б1.В.ДВ.02.01Разработка технологических решений при проектировании или реконструкции промышленных предприятий</p> <p>Б1.В.ДВ.02.02Основы промышленного</p>	<p>Б2.О.02(П)Проектно-технологическая практика</p> <p>Б3.01(Г)Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена</p>

	<p>строительства Б2.О.01(П)Научно-исследовательская работа Б2.В.01(Пд)Преддипломная практика</p>	
ПК-4.2	<p>Б1.О.06 Бизнес планирование Б1.В.03Современные технологии алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков Б1.В.06Современные методы исследований сырья и продуктов растительного происхождения Б1.В.09Оптимизация производственных процессов производства напитков Б1.В.ДВ.01.01Современное технологическое оборудование Б1.В.ДВ.01.02Современные принципы разработки аппаратурного оформления технологических процессов Б1.В.ДВ.02.01Разработка технологических решений при проектировании или реконструкции Б1.В.ДВ.02.02Основы промышленного строительства Б2.О.01(П)Научно-исследовательская работа Б2.В.01(Пд)Преддипломная практика</p>	<p>Б2.О.02(П)Проектно-технологическая практика Б3.01(Г)Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена Б3.02(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p>

Заочная форма обучения

Шифр и наименование индикаторов компетенций	Предшествующие дисциплины	Последующие дисциплины
УК-2.1	<p>Б1.О.06Бизнес-планирование пищевых производств Б1.В.09Оптимизация производственных процессов производства напитков Б1.В.ДВ.02.01Разработка технологических решений при проектировании или реконструкции промышленных предприятий Б1.В.ДВ.02.02Основы</p>	<p>Б3.01(Г)Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена Б3.02(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p>

	промышленного строительства Б2.В.01(Пд)Преддипломная практика	
УК-4.1	Б1.О.01Международные деловые коммуникации Б1.В.07Виноделие стран Нового и Старого Света Б2.О.01(П)Научно- исследовательская работа Б2.О.02(П)Проектно- технологическая практика Б2.В.01(Пд)Преддипломная практика	Б3.02(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
УК-6.1	Б1.О.03Психология саморазвития личности Б1.О.05Методы и технологии научных исследований в производстве продуктов питания из растительного сырья Б1.О.06Бизнес-планирование пищевых производств Б2.В.01(Пд)Преддипломная практика	Б3.02(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
УК-6.2	Б1.О.03Психология саморазвития личности Б2.В.01(Пд)Преддипломная практика	Б3.02(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
УК-6.3	Б1.О.03Психология саморазвития личности Б2.В.01(Пд)Преддипломная практика	Б3.02(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ПК-1.2	Б1.О.05Методы и технологии научных исследований в производстве продуктов питания из растительного сырья Б2.О.01(П)Научно- исследовательская работа Б2.В.01(Пд)Преддипломная практика	Б3.02(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ПК-2.1	Б1.О.04Методология науки о пище Б1.О.08Инновационные способы переработки сырья растительного происхождения Б1.О.09Управление качеством продукции растительного	Б3.02(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы Б3.01(Г)Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена Б3.02(Д)Выполнение и

	<p>происхождения</p> <p>Б1.В.02Проектирование и разработка напитков с повышенной пищевой ценностью и стойкостью</p> <p>Б1.В.03Современные технологии алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков</p> <p>Б1.В.04Биохимические и физико-химические основы совершенствования технологии напитков</p> <p>Б1.В.05Биоконверсия растительного сырья</p> <p>Б1.В.06Современные методы исследований сырья и продуктов растительного происхождения</p> <p>Б1.В.08Химия вкуса, цвета и аромата</p> <p>Б2.О.01(П)Научно-исследовательская работа</p> <p>Б2.В.01(Пд)Преддипломная практика</p>	<p>защита выпускной квалификационной работы</p> <p>ФТД.02Биохимия и товароведение пищевкусовых товаров</p>
ПК-2.2	<p>Б1.О.08Инновационные способы переработки сырья растительного происхождения</p> <p>Б1.В.01Биологизация и экологизация продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Б1.В.02Проектирование и разработка напитков с повышенной пищевой ценностью и стойкостью</p> <p>Б1.В.03Современные технологии алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков</p> <p>Б1.В.04Биохимические и физико-химические основы совершенствования технологии напитков</p> <p>Б1.В.05Биоконверсия растительного сырья</p> <p>Б1.В.06Современные методы исследований сырья и продуктов растительного происхождения</p> <p>Б1.В.09Оптимизация</p>	<p>Б3.01(Г)Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена</p> <p>Б3.02(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p>

	<p>производственных процессов производства напитков Б2.О.01(П)Научно-исследовательская работа Б2.В.01(Пд)Преддипломная практика</p>	
ПК-3.1	<p>Б1.О.05Методы и технологии научных исследований в производстве продуктов питания из растительного сырья Б1.О.08Инновационные способы переработки сырья растительного происхождения Б1.В.02Проектирование и разработка напитков с повышенной пищевой ценностью и стойкостью Б1.В.03Современные технологии алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков Б1.В.06Современные методы исследований сырья и продуктов растительного происхождения Б1.В.09Оптимизация производственных процессов производства напитков Б1.В.ДВ.01.01Современное технологическое оборудование Б1.В.ДВ.01.02Современные принципы разработки аппаратного оформления технологических процессов Б2.О.01(П)Научно-исследовательская работа Б2.В.01(Пд)Преддипломная практика</p>	<p>Б3.01(Г)Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена Б3.02(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p>
ПК-3.2	<p>Б1.В.02 Проектирование и разработка напитков с повышенной пищевой ценностью и стойкостью Б1.В.03Современные технологии алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков Б1.В.06Современные методы исследований сырья и продуктов растительного</p>	<p>Б2.О.02(П)Проектно-технологическая практика Б3.01(Г)Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена Б3.02(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p>

	<p>происхождения Б2.О.01(П)Научно-исследовательская работа Б2.В.01(Пд)Преддипломная практика</p>	
ПК-3.3	<p>Б1.О.09 Управление качеством продукции растительного происхождения Б1.В.01Биологизация и экологизация продуктов питания из растительного сырья Б1.В.02Проектирование и разработка напитков с повышенной пищевой ценностью и стойкостью Б1.В.03Современные технологии алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков Б1.В.05Биоконверсия растительного сырья Б1.В.06Современные методы исследований сырья и продуктов растительного происхождения Б1.В.08Химия вкуса, цвета и аромата Б1.В.09Оптимизация производственных процессов производства напитков Б2.О.01(П)Научно-исследовательская работа Б2.В.01(Пд)Преддипломная практика</p>	<p>Б2.О.02(П)Проектно-технологическая практика Б3.01(Г)Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена Б3.02(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p>
ПК-3.4	<p>Б1.О.08Инновационные способы переработки сырья растительного происхождения Б1.В.01Биологизация и экологизация продуктов питания из растительного сырья Б1.В.03Современные технологии алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков Б1.В.06Современные методы исследований сырья и продуктов растительного происхождения</p>	<p>Б2.О.02(П)Проектно-технологическая практика Б3.01(Г)Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена Б3.02(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p>

	<p>Б1.В.09 Оптимизация производственных процессов производства напитков</p> <p>Б1.В.ДВ.01.01 Современное технологическое оборудование</p> <p>Б1.В.ДВ.01.02 Современные принципы разработки аппаратного оформления технологических процессов</p> <p>Б1.В.ДВ.02.01 Разработка технологических решений при проектировании или реконструкции промышленных предприятий</p> <p>Б1.В.ДВ.02.02 Основы промышленного строительства</p> <p>Б2.О.01(П) Научно-исследовательская работа</p> <p>Б2.В.01(Пд) Преддипломная практика</p>	
ПК-4.1	<p>Б1.В.06 Современные методы исследований сырья и продуктов растительного происхождения</p> <p>Б1.В.ДВ.02.01 Разработка технологических решений при проектировании или реконструкции промышленных предприятий</p> <p>Б1.В.ДВ.02.02 Основы промышленного строительства</p> <p>Б2.О.01(П) Научно-исследовательская работа</p> <p>Б2.В.01(Пд) Преддипломная практика</p>	<p>Б2.О.02(П) Проектно-технологическая практика</p> <p>Б3.01(Г) Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена</p>
ПК-4.2	<p>Б1.О.06 Бизнес планирование</p> <p>Б1.В.03 Современные технологии алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков</p> <p>Б1.В.06 Современные методы исследований сырья и продуктов растительного происхождения</p> <p>Б1.В.09 Оптимизация производственных процессов производства напитков</p> <p>Б1.В.ДВ.01.01 Современное</p>	<p>Б2.О.02(П) Проектно-технологическая практика</p> <p>Б3.01(Г) Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена</p> <p>Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p>

	<p>технологическое оборудование</p> <p>Б1.В.ДВ.01.02Современные принципы разработки аппаратного оформления технологических процессов</p> <p>Б1.В.ДВ.02.01Разработка технологических решений при проектировании или реконструкции</p> <p>Б1.В.ДВ.02.02Основы промышленного строительства</p> <p>Б2.О.01(П)Научно-исследовательская работа</p> <p>Б2.В.01(Пд)Преддипломная практика</p>	
--	---	--

5. Структура и содержание учебной / производственной практики

Общая трудоемкость практики составляет:

- для студентов очной формы обучения – 8 зет. 288 ч., в том числе в виде практической подготовки -108 ч.;
- для студентов заочной формы обучения – 8 зет. 288 ч., в том числе в виде практической подготовки -108 ч.

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья производственная практика проводится:

- для студентов очной формы обучения – 6 недель;
- для студентов заочной формы обучения – 5 недель..

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

Форма контроля:

- для студентов очной формы обучения – ...зачет с оценкой;
- для студентов заочной 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	72	Запись в дневнике практики и анализ в отчёте по практике	УК-2.1; УК-4.1; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; ПК-1.2; ПК-2.1;

		практики/производственной практики. Составление проекта индивидуального задания. Вводный производственный инструктаж.			ПК-2.2; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-3.4; ПК-4.1; ПК-4.2
2.	Ознакомитель-аналитический	Ознакомление со структурой и характером деятельности подразделения. Уточнение задания на практику. Анализ данных структуры и производственной деятельности предприятия.	72	Запись в дневнике практики и анализ в отчёте по практике	УК-2.1; УК-4.1; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-3.4; ПК-4.1; ПК-4.2
3	Проектный	Выполнение производственных заданий, планировка и постановка эксперимента. Сбор, обработка и систематизация фактического и литературного материала, наблюдения и др.	72	Запись в дневнике практики и анализ в отчёте по практике	УК-2.1; УК-4.1; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-3.4; ПК-4.1; ПК-4.2
4	Отчётный	Обработка и анализ полученной информации. Обобщение и оформление собранных материалов в виде отчета по практике. Выводы и предложения. Подготовка доклада (презентации). Защита результатов практики	72	Запись в дневнике практики и анализ в отчёте по практике	УК-2.1; УК-4.1; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-3.4; ПК-4.1; ПК-4.2
	ВСЕГО:		288		

5.2. Организация и порядок учебной/производственной практики, в том числе

в виде практической подготовки

Организация прохождения преддипломной практики осуществляется кафедрой производства и переработки продуктов питания из растительного сырья совместно с деканатом факультета агробиологии и земельных ресурсов. Преддипломная практика проводится в профильных организациях, на предприятиях отрасли г. Ставрополя или в учебно-научной лаборатории технологии виноделия и продуктов питания из растительного сырья СтГАУ.

Для руководства практикой, проводимой в Университете, назначается руководитель практики от Университета из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу кафедры, отвечающей за организацию практики.

Для руководства практикой, проводимой в профильной организации или на предприятии отрасли, назначается руководитель практики из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу кафедры, отвечающей за организацию практики, и руководитель практики из числа работников профильной организации или предприятия отрасли.

Руководитель практики от Университета:

- составляет рабочий график (план) проведения практики;
- участвует в предварительной подготовке базы практики;
- разрабатывает индивидуальные задания для обучающихся, выполняемые в период практики;
- проводит организационные собрания по практике, на которых доводит до сведения обучающихся цели и задачи, а также перечень отчетной документации по практике;
- осуществляет контроль за соблюдением сроков проведения практики и соответствием её содержания требованиям, установленным ОПОП ВО;
- оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий;
- оценивает результаты прохождения практики обучающимися;
- отчитывается по результатам проведения практики на заседании кафедры.

Руководитель практики от профильной организации или предприятия отрасли:

- согласовывает индивидуальное задание, содержание и планируемые результаты практики;
- предоставляет рабочие места обучающимся;
- обеспечивает безопасные условия прохождения практики обучающимися, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;
- проводит инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.

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

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

Перед началом практики проводится установочная лекция, на которой студентам разъясняют цель, задачи, содержание, формы организации, порядок прохождения практики и отчетности по ее результатам. По завершении установочной лекции каждому студенту на период практики выдается рабочий график (план) проведения практики (Приложение 2), индивидуальное задание (Приложение 3) и методические рекомендации по прохождению и написанию отчета по преддипломной практике по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья (магистерская программа «Технология алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков»).

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

Индивидуальное практическое задание разрабатывается руководителем практики. Содержание индивидуального задания должно учитывать конкретные условия и возможности проведения преддипломной практики и одновременно соответствовать целям и задачам учебного процесса.

Индивидуальное задание должно соответствовать способностям и теоретической подготовке студентов.

В ходе прохождения преддипломной практики обучающийся собирает информацию и документационный материал для написания выпускной квалификационной работы согласно выбранной тематике по индивидуальному заданию научного руководителя.

По завершении преддипломной практики обучающиеся подготавливают в печатном виде отчет о прохождении практики, регистрируют его в деканате факультета агробиологии и земельных ресурсов и затем передают на кафедру для проверки преподавателем – руководителем практики. Оценка по практике выставляется после защиты отчета в форме представления доклада (сообщения) или свободного собеседования.

Студент, не выполнивший программу практики, получивший отрицательный отзыв о работе или неудовлетворительную оценку при защите отчета, считается не выполнившим учебный план.

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

Структура отчета:

- титульный лист (Приложение 4);
- направление на практику, выданное обучающемуся перед практикой с датой прибытия на предприятие, заверенное руководителем предприятия и печатью;

- индивидуальное задание, выданное обучающемуся перед практикой на кафедре;
- оглавление (перечень приведенных в отчете разделов с указанием страниц);
- введение (цель и задачи практики);
- содержательная часть (характеристика организации, содержание проделанной практикантом работы в соответствии с целями и задачами программы практики и индивидуальным заданием);
- заключение (на основе представленного материала в основной части отчета подводятся итоги практики, отмечаются выполнение цели, достижение задач, полученных новых знаний, умений, практического опыта, пожелания и замечания по прохождению практики, предложения по совершенствованию изученного предмета практики на предприятии);
- список используемой литературы (включая нормативные документы, методические указания, должен быть составлен в соответствии с правилами);
- приложения (соответствующая документация (формы, бланки, схемы, графики и т.п.), которую обучающийся подбирает и изучает при написании отчета. Эти материалы при определении общего объема не учитываются).
- отзывы руководителей практики. (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
УК-2.1 Разрабатывает концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы, формулируя цель, задачи, актуальность,	Знать: порядок проведения пусконаладочных и экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых видов продуктов	Ознакомительно - аналитический, проектный, отчётный	Дневник, отчет

<p>значимость (научную, практическую, методическую и иную в зависимости от типа проекта), ожидаемые результаты и возможные сферы их применения</p>	<p>питания из растительного сырья</p>		
	<p>Уметь: проводить стандартные и сертифицированные при производстве продуктов питания из растительного сырья для организации эффективной системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p>		
	<p>Владеть: навыками организации проведения пусконаладочных и экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых видов продуктов питания из растительного сырья</p>		
<p>УК-4.1 Демонстрирует интегративные умения, необходимые для написания, письменного перевода и редактирования различных академических текстов (рефератов, эссе, обзоров, статей и т.д.)</p>	<p>Знать: нормативные документы по оформлению и написанию академических текстов</p>	<p>Подготовительный, ознакомительный, аналитический, проектный, отчетный</p>	<p>Дневник, отчет Дневник, отчет</p>
	<p>Уметь: подобрать и оформить материал для написания академических текстов</p>		
	<p>Владеть: навыками написания академических текстов</p>		
<p>УК-6.1 Находит и творчески использует имеющийся опыт в соответствии с задачами саморазвития</p>	<p>Знать: технологии производства алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков</p>	<p>Ознакомительный - аналитический, проектный, отчетный</p>	<p>Дневник, отчет</p>
	<p>Уметь: применять методы оценки качественных показателей сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p>		
	<p>Владеть: навыками</p>		

	повышения уровня саморазвития в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья		
УК-6.2 Самостоятельно выявляет мотивы и стимулы для саморазвития, определяя реалистические цели профессионального роста	Знать: профессиональные компетенции в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья	Ознакомительно - аналитический, проектный, отчётный	Дневник, отчет
	Уметь: определять цели и задачи для профессионального роста		
	Владеть: навыками самостоятельно выявлять мотивы для саморазвития		
УК-6.3 Планирует профессиональную траекторию с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности и требований рынка труда	Знать: требования к профессиональной деятельности в области технологии производства напитков	Подготовительный, ознакомительно - аналитический, проектный, отчётный	Дневник, отчет
	Уметь: планировать карьерный рост с учетом особенностей профессиональной деятельности и требований рынка труда		
	Владеть: навыками планирования повышения квалификации в области профессиональной деятельности		
ПК-1.2 Составляет отчеты и нормативно-техническую документацию по результатам внедрения технологических процессов и систем управления прогрессивных технологий производства новых	знать: Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных	Ознакомительно - аналитический, проектный, отчётный	Дневник, отчет

<p>алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья; Показатели патентоспособности технического уровня новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания из растительного сырья с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки; Технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья Уметь:Проводить патентные исследования и определять показатели технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания из растительного сырья; Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и</p>		
---	---	--	--

	<p>передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; Использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания на основе растительного сырья</p> <p>Владеть:Проведение патентных исследований и определение показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания из растительного сырья; Проведение научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований в области прогрессивных технологий</p>		
--	---	--	--

	<p>производства и перспективных продуктов питания на основе растительного сырья</p>		
<p>ПК-2.1 Проводит исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции, для придания пищевым продуктам определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами</p>	<p>Знать:Методы исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции Уметь:Проводить исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами Владеть:Разработка новых методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, позволяющих создавать современные информационно-измерительные комплексы для проведения контроля качества продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; Исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические</p>	<p>Ознакомительный аналитический, проектный, отчётный</p>	<p>Дневник, отчет</p>

	<p>функции, для придания пищевым продуктам определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами</p>		
<p>ПК-2.2 Разрабатывает новые технологические решения, технологии производства и новые виды алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков</p>	<p>Знать: Методы математического моделирования технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ; Принципы стратегического планирования развития производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; Уметь: Применять основные принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды при разработке прогрессивных технологий производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; Применять статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья; Применять методы математического</p>	<p>Ознакомительно - аналитический, проектный, отчётный</p>	<p>Дневник, отчет</p>

	<p> моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ; Разрабатывать новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания из растительного сырья; Разрабатывать математические модели для исследования и оптимизации параметров технологического процесса производства и улучшения качества продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях Владеть:Разработка новых технологических решений, технологий, видов оборудования, средств автоматизации и механизации производства и новых видов продуктов питания из растительного сырья в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических </p>		
--	--	--	--

	<p>линиях; Создание математических моделей, позволяющих исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства и улучшать качество продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; Стратегическое планирование развития производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в организации в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения на основе проведенных научных исследований</p>		
<p>ПК-3.1 Осуществляет организацию проведения пусконаладочных и экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых видов продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>Знать: Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации</p>	<p>Подготовительный, ознакомительный, аналитический, проектный, отчетный</p>	<p>Дневник, отчет</p>

	<p>с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях продуктов питания из растительного сырья;</p> <p>Порядок оформления рационализаторских предложений по совершенствованию технологии производства для подготовки заключений о целесообразности их использования;</p> <p>Порядок проведения пусконаладочных и экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых видов продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Уметь:Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; Оформлять рационализаторские предложения по совершенствованию технологии производства новых видов продуктов питания из</p>		
--	---	--	--

	<p>растительного сырья; Проводить стандартные и сертификационные испытания при производстве продуктов питания из растительного сырья для организации эффективной системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; Производить пусконаладочные и экспериментальные работы по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых видов продуктов питания из растительного сырья Владеть: Рассмотрение рационализаторских предложений по совершенствованию технологии производства для подготовки заключений о целесообразности их использования; Организация проведения пусконаладочных и экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых видов продуктов питания из растительного сырья</p>		
<p>ПК-3.2 Осуществляет организацию выпуска опытных партий новых видов продуктов питания из растительного сырья в целях оценки их соответствия требованиям</p>	<p>Знать: Методы оценки соответствия опытных партий новых видов продуктов питания из растительного сырья требованиям проектной документации Уметь: Производить оценку соответствия опытных партий новых видов продуктов</p>	<p>Ознакомительно - аналитический, проектный, отчётный</p>	<p>Дневник, отчет</p>

<p>проектной документации</p>	<p>питания из растительного сырья требованиям проектной документации Владеть: Организация выпуска опытных партий новых видов продуктов питания из растительного сырья в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации</p>		
<p>ПК-3.3 Осуществляет корректировку рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания из растительного сырья с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции</p>	<p>нать: Показатели конкурентоспособности и потребительских качеств продуктов питания из растительного сырья; Структура рецептурно-компонентных и технологических решений и методы их корректировки при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания из растительного сырья с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции; Уметь: Использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе проведения испытаний и внедрения прогрессивных технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на</p>	<p>Ознакомительно - аналитический, проектный, отчётный</p>	<p>Дневник, отчет</p>

	<p>автоматизированных технологических линиях; Выявлять факторы влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания из растительного сырья; Осуществлять корректировку рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания из растительного сырья с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции</p> <p>Владеть: Анализ влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания из растительного сырья; Корректировка рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых</p>		
--	--	--	--

	<p>видов продуктов питания из растительного сырья с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции</p>		
<p>ПК-3.4 Осуществляет внедрение прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, управляющих программ, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания из растительного сырья с обеспечением производства конкурентоспособной продукции и сокращения материальных и трудовых затрат на ее изготовление</p>	<p>Знать: Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья; Виды нормативно-технической документации, оформляемой по результатам внедрения технологических процессов и систем управления прогрессивных технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; Методы обеспечения экологической чистоты технологических процессов производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических</p>	<p>Ознакомительный - аналитический, проектный, отчётный</p>	<p>Дневник, отчет</p>

	<p>линиях; Методы обеспечения экологической чистоты технологических процессов производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; Методы организации труда при внедрении новой техники в производство новых видов продуктов питания из растительного сырья; Факторы обеспечения производства конкурентоспособных продуктов питания из растительного сырья и сокращения материальных и трудовых затрат на их изготовление</p> <p>Уметь: Разрабатывать нормативно-техническую документацию по результатам внедрения технологических процессов и систем управления прогрессивных технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях;</p> <p>Организовывать работы по промышленной безопасности, профилактике производственного травматизма, профессиональных заболеваний, предотвращению</p>		
--	---	--	--

	<p>экологических нарушений и соблюдению экологической чистоты технологических процессов производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; Разрабатывать обучающие программы повышения квалификации специалистов, задействованных в освоении прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания из растительного сырья; Разрабатывать программы организационно-технических мероприятий по совершенствованию организации труда и внедрению новой техники в производство новых видов продуктов питания из растительного сырья; Организовывать внедрение прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и</p>		
--	---	--	--

	<p>механизации, управляющих программ, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Владеть: Составление отчетов и нормативно-технической документации по результатам внедрения технологических процессов и систем управления прогрессивных технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; Организация работы по промышленной безопасности, профилактике производственного травматизма, профессиональных заболеваний, предотвращению экологических нарушений и соблюдению экологической чистоты технологических процессов производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; Обучение и повышение квалификации специалистов, задействованных в освоении прогрессивных технологических процессов, видов</p>		
--	---	--	--

	<p>оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания из растительного сырья; Координация текущей производственной деятельности в организации, включая разработку программ совершенствования организации труда, внедрения новой техники, организационно-технических мероприятий по своевременному освоению производственных мощностей, совершенствованию технологии и контролю их выполнения, в соответствии со стратегическим планом развития производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; Внедрение прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, управляющих программ, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания из</p>		
--	---	--	--

	растительного сырья с обеспечением производства конкурентоспособной продукции и сокращения материальных и трудовых затрат на ее изготовление		
ПК-4.1 Разрабатывает проектные предложения, бизнес-планы и технико-экономические обоснования реализации проектов нового строительства, реконструкции или модернизации производства алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях	<p>Знать: Показатели эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья; Методы проведения расчетов 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 по производству продуктов питания из растительного сырья; Состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Уметь: Применять способы организации производства и эффективной работы</p>	Ознакомительно - аналитический, проектный, отчётный	Дневник, отчет

	<p>трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений;</p> <p>Разрабатывать инновационные программы и проекты в области прогрессивных технологий производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Владеть:Разработка проектных предложений, бизнес-планов и техникоэкономических обоснований реализации проектов нового строительства, реконструкции или модернизации производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>		
<p>ПК-4.2 Осуществляет подбор существующего технологического оборудования для</p>	<p>Знать:Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологического</p>	<p>Ознакомительно - аналитический, проектный, отчётный</p>	<p>Дневник, отчет</p>

<p>совершенствования существующих производств и реализации новых технологических решений в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья; Принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков по производству продуктов питания из растительного сырья; Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Уметь: Использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций по производству продуктов питания из</p>		
---	--	--	--

	<p>растительного сырья;Осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья; Использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых организаций и подготовке заданий на разработку смежных частей проектов</p> <p>Владеть:Подбор существующего технологического оборудования для совершенствования существующих производств и реализации новых технологических решений в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>		

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,

<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.</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>демонстрирующим высокую степень владения программным материалом производственной практики, хорошо 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. Ознакомиться с историей, современным состоянием и перспективами социально-экономического и технического развития предприятия;
2. Изучить планировку предприятия;
3. Изучить организацию и работу основного производства;
4. Глубоко изучить и проанализировать производственные процессы выпуска основных видов продукции;
5. Изучить ассортимент выпускаемой продукции, органолептические и физико-химические показатели состава основных видов продукции, соответствие их требованиям нормативной документации;
6. Ознакомиться с общезаводским хозяйством и вспомогательными цехами предприятия;
7. Приобрести опыт производственной и воспитательной работы на инженерной должности;
8. Ознакомиться со структурой и функциями лаборатории ТХМК;
9. Изучить систему учета производства продукции и отчетность на предприятии;
10. Выполнить программу организационно-экономической части практики: изучить вопросы экономики, организации и управления предприятием, оценить экономическую эффективность работы предприятия и рентабельность производства, произвести расчет себестоимости единицы продукции;
11. Ознакомиться с мероприятиями по охране природы;
12. Изучить структуру и функции службы охраны труда и пожарной профилактики;
13. Ознакомиться с организацией гражданской обороны на предприятии;
14. Ознакомиться с организацией и результатами научно-исследовательской, проектно-конструкторской, изобретательской и рационализаторской работы, новой техникой и технологиями, инновационными подходами к выпуску готовой продукции высокого качества;

Содержание индивидуального задания при прохождении практики в учебно-научной лаборатории технологии виноделия и продуктов питания из растительного сырья СтГАУ:

1. Ознакомиться со структурой учебно-научной лаборатории;
2. Изучить должностные обязанности научного сотрудника лаборатории;
3. Изучить технику безопасности при проведении эксперимента в лаборатории;
4. Изучить порядок планирования и постановки эксперимента, методы исследования;
5. Изучить математическую обработку результатов эксперимента;
6. Ознакомиться с приборами и оборудованием, используемым для НИР в лаборатории;
7. Поставить эксперимент, изучить свойства сырья и полуфабрикатов, исследовать изменения в процессе приготовления напитков и их хранения;
8. Провести математическую обработку результатов исследования;
9. Сформулировать выводы.

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 методики были использованы в ходе прохождения практики и какие результаты были получены в соответствии с этими методиками?

5. Какие технологии производства основных видов продукции используются на предприятии?

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

7. Какие задания выполнены в ходе прохождения практики?

8. Какие выводы сделаны?

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

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

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

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

Защита отчета также может проводиться в форме представления доклада (сообщения) – продукта самостоятельной работы студента, представляющего собой публичное выступление по представлению полученных результатов.

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. происжд.: Учеб. / О.А.Неверова, А.Ю.Просекон и др. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 318 с.

2. ЭБС «Znanium»: Химия отрасли [Электронный ресурс] : учебное пособие / Е.С. Романенко, Е.А. Сосюра, А.Ф. Нуднова и др. – Ставрополь: Параграф, 2013. – 144 с.

3. ЭБС «Znanium»: Иванова Т. Н. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: Учебное пособие/Т.Н.Иванова - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 240 с.

4. ЭБС Znanium : Позняковский В.М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии): учебник / В.М. Позняковский. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 271 с.

5. ЭБС Лань : Оганесянц Л.А. Технология безалкогольных напитков : учеб. для вузов / Л.А. Оганесянц, А. Л. Панасюк, М. В. Гернет [и др.] ; под ред. Л. А. Оганесянц. - СПб. : ГИОРД, 2012. – 344.

б) дополнительная литература:

1. 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).

2. 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).

3. Тихомиров, В. Г. Технология и организация пивоваренного и безалкогольного производств : учебник для студентов СПО по специальности 2704 "Технология бродильных пр-в и виноделие". - М. : КолосС, 2007. - 461 с. – (Гр. МСХ РФ).

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

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

6. 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.

7. 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.

8. Матисон, В. А. Органолептический анализ продуктов питания : учебник для студентов вузов по направлению 260200 «Пр-во продуктов питания из растит. сырья» и 260100 «Технология продуктов питания» / В. А. Матисон, Д. А. Еделев, В. М. Кантере ; РГАУ-МСХА им. К. А. Тимирязева. – М., 2010. – 294 с.

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

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

11. Ермолаева, Г.А. Технология и оборудование производства пива и безалкогольных напитков : учебник для нач. проф. образования / Институт развития проф. образования. - М. : ИРПО; Академия, 2000. - 416 с. - (Федеральный комплект учебников) (Профессиональное образование. Гр.).

12. Виноделие и виноградарство (периодическое издание).

13. Пиво и напитки (периодическое издание).

Список литературы согласован:

Директор НБ

Обновленская М.В.

Интернет-ресурсы:

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

2. Оборудование для производства безалкогольных напитков [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://normit.ru/>;

3. Производственная инфекция и дезинфекция [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://aquanox.ru/>;

4. Производство спирта и водки [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.fptl.ru/biblioteka/>;

5. Сырье и добавки для производства пищевых продуктов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.dominant-trend.ru/>;

6. Технологическое оборудование для переработки фруктов и овощей на различных этапах производства [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.gardenstaff.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

Microsoft Windows Server STDCORE AllLng License/Software Assurance Pack Academic OLV
16Licenses LevelE AdditionalProduct CoreLic 1Year.

Kaspersky Total Security Russian Edition. 1000-1499 Node 1 year Educational Renewal License

При осуществлении образовательного процесса также используется Электронный учебник по дисциплине «Овощеводство»: (свидетельство о государственной регистрации программы для ЭВМ, № 2015616098 от 29.05.15 г.).

9.2 Перечень свободно распространяемого программного обеспечения

<https://explore.zoom.us/ru/products/meetings/>

19.3 Перечень программного обеспечения отечественного производства

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующие информационно справочные системы: СПС «Консультант плюс», СПС «Гарант».

10. Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики

№ п/п	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	Учебная аудитория для проведения лекционных занятий (ауд.№ 251, площадь – 98,7 м ²).	Оснащение: специализированная мебель на 98 посадочных мест, персональный компьютер – 1 шт., стол президиума – 2 шт., трибуна для лектора – 1 шт., настольный конденсаторный микрофон InvotoneGM200 – 4 шт., LCD дисплей – 1 шт., документ-камера AverVisionCP 135 – 1 шт., интерактивный дисплей – 1 шт., мультимедийный проектор – 1 шт., экран настенный – 1 шт., классная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.
2	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (ауд. № 265 (учебно-научная лаборатория технологии виноделия и продуктов питания из растительного сырья), площадь – 51,7 м ²).	Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, ноутбук Acer – 1 шт., телевизор – 1 шт., фотоколориметр ПЭ-5300ВИ – 1 шт.; электроплитка КВАРЦ ЭПП-1-1,2/220 – 3 шт.; водяная баня LOIP-160 – 1 шт.; рН-метр-ионметр «Эксперт-рН» – 1 шт.; термостат суховоздушный ТС-1/8 СПУ – 1 шт.; шкаф сушильный ШС 80-01 – 1 шт.; шкаф вытяжной 1500 ШВМУ – 1 шт.; стенд титровальной установки «Экология М 1» – 1 шт.; рефрактометр ИРФ-454 Б2М – 1 шт.; центрифуга ОПН-8 – 1 шт.; афрометр АМ-01 – 1 шт.; насос Камовского – 1 шт.; анализатор качества пива «КОЛОС-1» – 1 шт.; лабораторная установка для анализа вина, пива и напитков Lab wineandBeer – 1 шт.; система капиллярного электрофореза «Капель-105М» – 1 шт.; вспомогательное оборудование, лабораторная посуда, учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.

3	Учебные аудитории для самостоятельной работы студентов:	
	1. Читальный зал научной библиотеки (площадь 177 м ²)	1. Оснащение: специализированная мебель на 100 посадочных мест, персональные компьютеры – 56 шт., телевизор – 1шт., принтер – 1шт., цветной принтер – 1шт., копировальный аппарат – 1шт., сканер – 1шт., Wi-Fi оборудование, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.
	2. Учебная аудитория № 270 (площадь – 70,2 м ²)	2. Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, персональные компьютеры – 13 шт., классная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде тематических презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.
4	Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций (ауд. № 269, площадь – 34,7 м ²).	Оснащение: специализированная мебель на 28 посадочных мест, ноутбук – 1 шт., телевизор – 1 шт., принтер – 1 шт., классная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.
5	Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации (ауд. № 265 (учебно-научная лаборатория технологии виноделия и продуктов питания из растительного сырья), площадь – 51,7 м ²).	Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, ноутбук Acer – 1 шт., телевизор – 1 шт., фотоколориметр ПЭ-5300ВИ – 1 шт.; электроплитка КВАРЦ ЭПП-1-1,2/220 – 3 шт.; водяная баня LOIP-160 – 1 шт.; рН-метр-ионметр «Эксперт-рН» – 1 шт.; термостат суховоздушный ТС-1/8 СПУ – 1 шт.; шкаф сушильный ШС 80-01 – 1 шт.; шкаф вытяжной 1500 ШВМУ – 1 шт.; стенд титровальной установки «Экология М 1» – 1 шт.; рефрактометр ИРФ-454 Б2М – 1 шт.; центрифуга ОПН-8 – 1 шт.; афрометр АМ-01 – 1 шт.; насос Камовского – 1 шт.; анализатор качества пива «КОЛОС-1» – 1 шт.; лабораторная установка для анализа вина, пива и напитков Lab wineandBeer – 1 шт.; система капиллярного электрофореза «Капель-105М» – 1 шт.; вспомогательное оборудование, лабораторная посуда, учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.

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 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья и учебного плана по магистерской программе «Технология алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков»

Автор:

к.с.х.н., доцент Романенко Е.С.

Рецензенты:

к.с.х.н., доцент Есаулко Н.А.

к.х.н., доцент Шипуля А.Н.

Программа практики рассмотрена на заседании кафедры Производства и переработки продуктов питания из растительного сырья протокол № 24 от «11» мая 2022 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья и учебного плана по магистерской программе «Технология алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков»

Зав. кафедрой

к.с.х.н., доцент Романенко Е.С.

Программа практики рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии факультета агробиологии и земельных ресурсов протокол № 6 от «11» мая 2022 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Руководитель ОП

к.т.н., Мильтюсов В.Е.

Аннотация программы преддипломной практики

Форма обучения – очная, заочная		
19.04.02	Продукты питания из растительного сырья	
«Технология алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков»		
Общая трудоемкость практики составляет- 288ч.. 8 зет, 6 недель		
Вид практики:	Производственная	
Тип практики:	Преддипломная	
Способ проведения практики	Стационарная	
Форма проведения практики	Дискретно	
Цель проведения практики	<p>получение профессиональных умений навыков (опыта) в области технологии алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков для овладения профессиональных компетенций и требованиями профессиональных стандартов («Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28.10.2019 № 694н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 01.07.2020, регистрационный № 58531), направленные на овладение умениями и навыками организации и реализации современных технологий и приобретение опыта самостоятельной профессиональной деятельности.</p>	
Код и содержание компетенции	Обобщенные трудовые функции	Задачи практики
УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Ознакомительно -аналитический, проектный, отчётный
УК-4 Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и	Разработка новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Подготовительный, ознакомительно -аналитический, проектный, отчётный

профессионального взаимодействия		
УК-6 Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Ознакомительно -аналитический, проектный, отчётный
ПК-1 Обладает фундаментальными знаниями в области техники и технологии, необходимыми для ведения научно-исследовательской деятельности в сфере технологий переработки растительного сырья и производства продуктов питания различного назначения	Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Ознакомительно -аналитический, проектный, отчётный
ПК-2 Способен разрабатывать новые технологии новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Разработка новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Подготовительный, ознакомительно -аналитический, проектный, отчётный
ПК-3 Способен управлять испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Ознакомительно -аналитический, проектный, отчётный
Пк-4 Осуществляет проектирование и модернизацию пищевых предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья	Разработка новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Подготовительный, ознакомительно -аналитический, проектный, отчётный

Место практики в структуре ОП ВО	Б2.В.01 (Пд) Преддипломная практика является типом производственной практики и относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 2 «Практики».
Код и наименование индикатора компетенций	Планируемые результаты обучения при прохождении практики
УК-2.1 Разрабатывает концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы, формулируя цель, задачи, актуальность, значимость (научную, практическую, методическую и иную в зависимости от типа проекта), ожидаемые результаты и возможные сферы их применения	<p>Знать: порядок проведения пусконаладочных и экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых видов продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Уметь: проводить стандартные и сертифицированные при производстве продуктов питания из растительного сырья для организации эффективной системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p> <p>Владеть: навыками организации проведения пусконаладочных и экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых видов продуктов питания из растительного сырья</p>
УК-4.1 Демонстрирует интегративные умения, необходимые для написания, письменного перевода и редактирования различных академических текстов (рефератов, эссе, обзоров, статей и т.д.)	<p>Знать: нормативные документы по оформлению и написанию академических текстов</p> <p>Уметь: подобрать и оформить материал для написания академических текстов</p> <p>Владеть: навыками написания академических текстов</p>
УК-6.1 Находит и творчески использует имеющийся опыт в соответствии с задачами саморазвития	<p>Знать: технологии производства алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков</p> <p>Уметь: применять методы оценки качественных показателей сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p> <p>Владеть: навыками повышения уровня саморазвития в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья</p>
УК-6.2 Самостоятельно выявляет мотивы и стимулы для саморазвития, определяя реалистические цели профессионального роста	<p>Знать: профессиональные компетенции в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Уметь: определять цели и задачи для профессионального роста</p> <p>Владеть: навыками самостоятельно выявлять мотивы для саморазвития</p>
УК-6.3 Планирует профессиональную траекторию с учетом особенностей как профессиональной, так	<p>Знать: требования к профессиональной деятельности в области технологии производства напитков</p> <p>Уметь: планировать карьерный рост с учетом особенностей профессиональной деятельности и требований рынка труда</p> <p>Владеть: навыками планирования повышения квалификации в</p>

и других видов деятельности и требований рынка труда	области профессиональной деятельности
ПК-1.2 Составляет отчеты и нормативно-техническую документацию по результатам внедрения технологических процессов и систем управления прогрессивных технологий производства новых алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях	<p>знать: Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья; Показатели патентоспособности технического уровня новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания из растительного сырья с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки; Технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Уметь: Проводить патентные исследования и определять показатели технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания из растительного сырья; Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; Использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания на основе растительного сырья</p> <p>Владеть: Проведение патентных исследований и определение показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания из растительного сырья; Проведение научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания на основе растительного сырья</p>
ПК-2.1 Проводит исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей,	<p>Знать: Методы исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции</p> <p>Уметь: Проводить исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки готовых изделий с</p>

<p>выполняющих технологические функции, для придания пищевым продуктам определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами</p>	<p>заданным функциональным составом и свойствами Владеть:Разработка новых методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, позволяющих создавать современные информационно-измерительные комплексы для проведения контроля качества продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; Исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции, для придания пищевым продуктам определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами</p>
<p>ПК-2.2 Разрабатывает новые технологические решения, технологии производства и новые виды алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков</p>	<p>Знать:Методы математического моделирования технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ; Принципы стратегического планирования развития производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; Уметь:Применять основные принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды при разработке прогрессивных технологий производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; Применять статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья; Применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ; Разрабатывать новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания из растительного сырья; Разрабатывать математические модели для исследования и оптимизации параметров технологического процесса производства и улучшения качества продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях Владеть:Разработка новых технологических решений, технологий, видов оборудования, средств автоматизации и механизации производства и новых видов продуктов питания из растительного сырья в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; Создание математических моделей, позволяющих исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства и улучшать качество продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; Стратегическое планирование развития производства продуктов питания из</p>

	растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в организации в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения на основе проведенных научных исследований
<p>ПК-3.1 Осуществляет организацию проведения пусконаладочных и экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых видов продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>Знать: Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях продуктов питания из растительного сырья; Порядок оформления рационализаторских предложений по совершенствованию технологии производства для подготовки заключений о целесообразности их использования; Порядок проведения пусконаладочных и экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых видов продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Уметь: Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; Оформлять рационализаторские предложения по совершенствованию технологии производства новых видов продуктов питания из растительного сырья; Проводить стандартные и сертификационные испытания при производстве продуктов питания из растительного сырья для организации эффективной системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; Производить пусконаладочные и экспериментальные работы по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых видов продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Владеть: Рассмотрение рационализаторских предложений по совершенствованию технологии производства для подготовки заключений о целесообразности их использования; Организация проведения пусконаладочных и экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых видов продуктов питания из растительного сырья</p>
<p>ПК-3.2 Осуществляет организацию выпуска опытных партий новых видов продуктов питания из растительного сырья в целях оценки их соответствия</p>	<p>Знать: Методы оценки соответствия опытных партий новых видов продуктов питания из растительного сырья требованиям проектной документации</p> <p>Уметь: Производить оценку соответствия опытных партий новых видов продуктов питания из растительного сырья требованиям проектной документации</p> <p>Владеть: Организация выпуска опытных партий новых видов продуктов питания из растительного сырья в целях оценки их</p>

требованиям проектной документации	соответствия требованиям проектной документации
<p>ПК-3.3 Осуществляет корректировку рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания из растительного сырья с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции</p>	<p>нать:Показатели конкурентоспособности и потребительских качеств продуктов питания из растительного сырья;Структура рецептурно-компонентных и технологических решений и методы их корректировки при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания из растительного сырья с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции;</p> <p>Уметь:Использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе проведения испытаний и внедрения прогрессивных технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; Выявлять факторы влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания из растительного сырья; Осуществлять корректировку рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания из растительного сырья с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции</p> <p>Владеть:Анализ влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания из растительного сырья; Корректировка рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания из растительного сырья с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции</p>
<p>ПК-3.4 Осуществляет внедрение прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, управляющих программ, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания из растительного сырья с обеспечением производства</p>	<p>Знать:Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья;Виды нормативно-технической документации, оформляемой по результатам внедрения технологических процессов и систем управления прогрессивных технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях;Методы обеспечения экологической чистоты технологических процессов производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях;Методы обеспечения экологической чистоты технологических процессов производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; Методы организации труда при</p>

<p>конкурентоспособной продукции и сокращения материальных и трудовых затрат на ее изготовление</p>	<p>внедрении новой техники в производство новых видов продуктов питания из растительного сырья; Факторы обеспечения производства конкурентоспособных продуктов питания из растительного сырья и сокращения материальных и трудовых затрат на их изготовление</p> <p>Уметь: Разрабатывать нормативно-техническую документацию по результатам внедрения технологических процессов и систем управления прогрессивных технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; Организовывать работы по промышленной безопасности, профилактике производственного травматизма, профессиональных заболеваний, предотвращению экологических нарушений и соблюдению экологической чистоты технологических процессов производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; Разрабатывать обучающие программы повышения квалификации специалистов, задействованных в освоении прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания из растительного сырья; Разрабатывать программы организационно-технических мероприятий по совершенствованию организации труда и внедрению новой техники в производство новых видов продуктов питания из растительного сырья; Организовывать внедрение прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, управляющих программ, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Владеть: Составление отчетов и нормативно-технической документации по результатам внедрения технологических процессов и систем управления прогрессивных технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; Организация работы по промышленной безопасности, профилактике производственного травматизма, профессиональных заболеваний, предотвращению экологических нарушений и соблюдению экологической чистоты технологических процессов производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; Обучение и повышение квалификации специалистов, задействованных в освоении прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания из растительного сырья; Координация текущей производственной деятельности в организации, включая разработку программ совершенствования организации труда, внедрения новой техники, организационно-технических мероприятий по своевременному освоению производственных мощностей,</p>
---	--

	<p>совершенствованию технологии и контролю их выполнения, в соответствии со стратегическим планом развития производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; Внедрение прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, управляющих программ, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания из растительного сырья с обеспечением производства конкурентоспособной продукции и сокращения материальных и трудовых затрат на ее изготовление</p>
<p>ПК-4.1 Разрабатывает проектные предложения, бизнес-планы и технико-экономические обоснования реализации проектов нового строительства, реконструкции или модернизации производства алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>Знать: Показатели эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья; Методы проведения расчетов 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 по производству продуктов питания из растительного сырья; Состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Уметь: Применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений; Разрабатывать инновационные программы и проекты в области прогрессивных технологий производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Владеть: Разработка проектных предложений, бизнес-планов и технико-экономических обоснований реализации проектов нового строительства, реконструкции или модернизации производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>
<p>ПК-4.2 Осуществляет подбор существующего технологического оборудования для совершенствования существующих производств и реализации новых технологических решений в целях оптимизации</p>	<p>Знать: Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья; Принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков по производству продуктов питания из растительного сырья; Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и</p>

<p>технологического процесса производства продуктов из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Уметь:Использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций по производству продуктов питания из растительного сырья;Осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья; Использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых организаций и подготовке заданий на разработку смежных частей проектов</p> <p>Владеть:Подбор существующего технологического оборудования для совершенствования существующих производств и реализации новых технологических решений в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>
<p>Краткая характеристика практики</p>	<p>Этапы практики:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Подготовительный; 2. Производственный; 3. Аналитический; 4. Отчетный
<p>Форма отчетности по практике</p>	<p>Дневник, отчет о прохождении практики</p>
<p>Форма контроля</p>	<p>Очная форма обучения- зачет с оценкой Заочная форма обучения- зачет с оценкой</p>
<p>Авторы</p>	<p>К.с.-х.н., доцент Романенко Е.С.</p>

Приложение 1

Ректору ФГБОУ ВО _____
студента(ки) _____ курса _____ группы
очной/заочной формы обучения
направления подготовки 19.04.02 Продукты
питания из растительного сырья
магистерская программа «Технология
алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных
напитков»

ФИО студента полностью

заявление.

Прошу направить меня для прохождения производственной практики с
«__» _____ 201__ г. по «__» _____ 201__ 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 19.04.02 Продукты питания
из растительного сырья
магистерская программа «Технология алкогольных,
слабоалкогольных и безалкогольных напитков»
Форма обучения очная/заочная

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 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья
магистерская программа «Технология алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных
напитков»

период прохождения с « ___ » _____ по « ___ » _____ 201_ г.

(Ф.И.О.)

Шифр зачетной книжки:

Место прохождения практики:

Руководители практики:

от университета

(ученая степень, звание)

(подпись)

(Ф. И. О.)

от организации, учреждения

(занимаемая должность)

(подпись, печать)

(Ф. И. О.)

Ставрополь, 201_

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 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья
магистерская программа «Технология алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных
напитков»

период прохождения с «___» _____ по «___» _____ 201_ г.

(Ф.И.О.)

Место прохождения практики:

Руководители практики:

от университета

(ученая степень, звание)

(подпись)

(Ф. И. О.)

от организации, учреждения

(занимаемая должность)

(подпись, печать)

(Ф. И. О.)

Ставрополь, 201_

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