

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ

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

Ставрополь, 2026

УДК 664.84+664.85(075.8)
ББК 36.91я73
У91

Печатается по решению методической комиссии института агробиологии и природных ресурсов и методического совета Ставропольского государственного аграрного университета

Рецензент:

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

Составители:

Директор института агробиологии и природных ресурсов, доктор сельскохозяйственных наук, профессор *А.Н. Есаулко*

Доцент кафедры садоводства и переработки растительного сырья им. профессора Н.М. Куренного, кандидат сельскохозяйственных наук, доцент *Е.С. Романенко*

доцент кафедры садоводства и переработки растительного сырья им. профессора Н.М. Куренного, кандидат технических наук *Е.А. Миронова*

старший преподаватель кафедры садоводства и переработки растительного сырья им. профессора Н.М. Куренного, кандидат технических наук *В.Е. Мильтюсов*

Старший преподаватель кафедры садоводства и переработки растительного сырья им. профессора Н.М. Куренного, *М.С. Новак*

Технологическая практика: учебно-методические указания для обучающихся по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» профилю «Технология бродильных производств и виноделие» / А. Н. Есаулко, Е.С. Романенко, Е. А. Миронова, В. Е. Мильтюсов, М. С. Новак. – Ставрополь : СЕКВОЙЯ, 2026. – 22 с.

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

Содержание

Введение	3
Цели и задачи технологической практики	3
Вид практики, способы и формы её проведения	4
Планируемые результаты обучения при прохождении технологической практики	4
Место практики в структуре образовательной программы	5
Объем практики	9
Содержание практики	10
Форма отчётности	12
Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации	14
Учебно-методическое и информационное обеспечение, необходимое для проведения практики	16
Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по практике, включая перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства и информационных справочных систем (при необходимости)	17
Материально-техническая база необходимая для проведения практики	18
Приложение 1	19
Приложение 2	21

Введение

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

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

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

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

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

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

- Профессиональный стандарт

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

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

1 Цели и задачи технологической практики

Цель практики - формирование у студентов системы компетенций, направленных на закрепление теоретических знаний, овладение умениями и навыками реализации комплексных задач по организации производства высококачественных продуктов питания из растительного сырья, приобретение опыта самостоятельной профессиональной деятельности при проведении технологических операций по производству продуктов питания.

Задачи технологической практики:

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

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

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

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

3 Вид практики, способы и формы её проведения

Вид практики: Технологическая .

Тип практики: производственная

Способ проведения практики: стационарная и выездная.

Форма проведения практики: дискретно

4 Планируемые результаты обучения при прохождении ознакомительной практики

Планируемые результаты освоения образовательной программы		Планируемые результаты обучения по практике
<i>Код компетенции</i>	<i>Код и содержание индикатора компетенции</i>	<i>Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики</i>
УК-1: Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1: Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие; осуществляет поиск информации; определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи	Знать:составляющие отчёта технологической практиктки
		Уметь:ставить задачи и описывать результаты
		Владеть: навыками работы с литературой
	УК-1.3: Использует системный подход для решения поставленных задач	Знать: технологические процессы получения напитков
		Уметь: выделять главные задачи технологичксой практики
		Владеть: способностью обобщать материал для написания отчёта
УК-2: Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их	УК-2.2: Выбирает оптимальный способ решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения	Знать: правовые нормы в области технологии отрасли
		Уметь: определять круг задач технологической практики
		Владеть: навыками выделять главные задачи и пути их решения
	УК-2.3: Оценивает решение поставленных задач в зоне своей	Знать: методы контроля продукции Уметь: выбирать оптимальные способы решения поставленных задач

		Владеть: навыками оценки поставленных задач
УК-3: Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1: Определяет свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, учитывая особенности поведения других членов команды, соблюдая установленные нормы и правила командной работы, несет личную ответственность за общий результат	Знать: стратегию сотрудничества коллектива для достижения поставленной цели
		Уметь: определять свою роль в команде
	УК-3.2: Взаимодействует с членами команды используя различные цифровые средства, позволяющие достигать поставленных целей	Владеть: организаторскими способностями
УК-4: Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	УК-4.1: Демонстрирует умение вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах на государственном языке	Знать: цифровые технологии в области технологии отрасли
		Уметь: взаимодействовать с членами команды с целью достижения поставленной цели
		Владеть: навыками работы с программными продуктами в производственной сфере
	УК-4.2: Демонстрирует умение вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах не менее чем на одном иностранном языке	Знать: правила деловой коммуникации
		Уметь: вести обмен деловой информацией
		Владеть: навыками изъяснять деловую информацию на государственном языке
УК-5: Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском	УК-5.1: Демонстрирует толерантное восприятие социальных и культурных различий, уважительное и бережное отношение к историческому наследию и культурным традициям	Знать: иностранные языки
		Уметь: произносить техническую информацию на иностранном языке
		Владеть: навыками перевода технической документации в письменной и устной форме
	УК-5.3: Проявляет в своём поведении уважительное отношение к историческому наследию и	Знать: межкультурное разнообразие общества
		Уметь: воспринимать общество в социально-историческом, этическом и философском контекстах
		Владеть: толерантным восприятием социальных и культурных различий
		Знать: историю России в контексте мировой истории и культурных традиций мира
		Уметь: воспринимать традиции различных социальных групп

		Владеть:уважительным отношением к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп
УК-6: Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.2: Реализует намеченные цели с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда на основе принципов образования в течении всей жизни	Знать:требования рынка труда на основе принципов образования в течении всей жизни
		Уметь:Реализовыватьт намеченные цели
		Владеть:Способностью управлять своим временем
УК-7: Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК-7.1: Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни	Знать:нормы здорового образа жизни
		Уметь:Поддерживать должный уровень физической подготовленности
		Владеть:навыками для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
УК-8: Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения	УК-8.1: Анализирует факторы вредного воздействия на объекты окружающей среды и идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой профессиональной деятельности	Знать:факторы вредного воздействия на объекты окружающей среды
		Уметь: создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности
		Владеть:навыками обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов
	УК-8.2: Выявляет возможные угрозы для жизни и здоровья человека, создает и поддерживает безопасные условия жизнедеятельности для	Знать:угрозы для жизни и здоровья человека
		Уметь:создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды
		Владеть: навыками обеспечения устойчивого развития обществ

	УК-8.3: Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения, в том числе оказывает первую помощь.	Знать:правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения
		Уметь:оказывать первую помощь
		Владеть:навыками создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов
УК-9: Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	УК-9.1: Оперировать понятиями инклюзивной компетентности, ее компонентами и структурой; понимает особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах	Знать:понятия инклюзивной компетентности
		Уметь:использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах
		Владеть:особенностями применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах
ОПК-1: Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-1.2: Способен использовать ИКТ для совместной (командной) работы и общения, создания и редактирования нового контента, решения концептуальных, технических и практических проблем	Знать:современные информационные технологии
		Уметь:решать задачи профессиональной деятельности
		Владеть:использовать ИКТ в профессиональной сфере
ОПК-3: Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного	ОПК-3.1: Использует знания инженерных процессов при решении профессиональных задач	Знать:технологические процессы для производства продукции
		Уметь:подбирать методы исследования сырья и продукции
		Владеть:навыками эксплуатации современного технологического оборудования и приборов
	ОПК-3.3: Осуществляет эксплуатацию современного технологического	Знать:физические, химические и физико-химические методы анализа
		Уметь:подбирать методы анализа для разных технологических процессов

		Владеть: навыками работы на современном технологическом оборудовании
ОПК-5: Способен к оценке эффективности результатов профессиональной деятельности в конкурентных условиях современной экономики	ОПК-5.2: Осуществляет контроль технологического процесса, качества и безопасности сырья и готовой продукции	Знать:технологический процесс переработки сырья
		Уметь:осуществлять контроль технологического процесса, качества и безопасности сырья и готовой продукции
		Владеть:навыками оценки эффективности результатов профессиональной деятельности
ПК-2: Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПК-2.1: Проводит стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания из растительного сырья в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями	Знать:требования нормативной документации к качеству продукции и потребности рынка
		Уметь: организовывать проведение производственных процессов в соответствии с техническими регламентами, инструкциями для обеспечения качества продукции
		Владеть:приемами по обеспечению качества продукции и ее безопасности в соответствии с нормативной документацией и потребностями рынка
ПК-3.1	Применяет методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья	Знания: назначение, устройство, принцип действия технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья
		Умения:подбирать и планировать организацию эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья
		Навыки:владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
ПК-3.2	Ведет основные технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья	Знания:технологии производства продуктов питания из растительного сырья
		Умения:применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических

ПК-3.3	Пользуется методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	дисциплин
		Навыки: освоения профильных технологических дисциплин
		Знания: требования нормативной документации к качеству продукции и потребности рынка
		Умения: организовывать проведение производственных процессов в соответствии с техническими регламентами, инструкциями для обеспечения качества продукции
		Навыки: по обеспечению качества продукции и ее безопасности в соответствии с нормативной документации и потребностями рынка

5 Место практики в структуре образовательной программы

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

Практика проводится:

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

Приобретение студентами в ходе производственной практики индикаторов компетенций ПК-2.1, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3 обеспечивается ранее изученными дисциплинами учебного плана, и создает условия для успешного изучения последующих дисциплин:

Безопасность жизнедеятельности и военная подготовка
Иностранный язык
Математическое моделирование и обработка данных
Ознакомительная практика
Органическая химия
Основы военной подготовки
Психология профессионально-личностного развития
Экономика
Безопасность жизнедеятельности
Введение в профессиональную деятельность
Информационные технологии
Культура речи и деловое общение
Основ общей и неорганической химии
Основы российской государственности
Экология

6 Объем практики

Общая трудоёмкость практики составляет:

– для студентов очной формы обучения – 8 зачётных единиц, 288 часа, в том числе в виде практической подготовки 112 часов;

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

- для студентов очной формы обучения – на втором курсе , третий и четвёртый семестр.

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

Форма контроля:

- для студентов очной формы обучения – зачёт

7 Содержание практики

№	Этапы практики	Описание содержания этапов	Трудоемкость (в часах), включая самостоятельную работу обучающихся	Формы текущего контроля	Код индикатор а компетенции
1.	Подготовительный	Установочное собрание по организации и содержанию практики для бакалавров/магистров. Ознакомление с рабочим графиком (планом) проведения учебной практики/производственной практики. Составление проекта индивидуального задания. Вводный производственный инструктаж. Ознакомление бакалавров с рабочим графиком (планом) проведения производственной практики с применением специализированных знаний в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья и выпуска качественной продукции в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка. Составление проекта индивидуального задания осуществляя поиск нужной информации в профессиональной	10	Запись в дневнике практики и анализ в отчете по практике	УК-1, УК-2, УК-3 УК-4 УК-5 УК-6 ПК-2.1, ПК-3.1 ПК-3.2, ПК-3.3

		периодике. Проведение вводного инструктажа по правилам техники пожарной безопасности, методов первой помощи и методов защиты в условиях чрезвычайных ситуаций.			
2.	Ознакомительно-аналитический	Ознакомление с историей, современным состоянием, общезаводским хозяйством и вспомогательными цехами, ресурсосбережением, и эффективностью процессов производства на предприятии отрасли. Изучение и анализ свойства сырья, влияющие на оптимизацию производственных процессов и качество выпуска основных видов продукции. Изучение методов подбора и эксплуатации технологического оборудования в цехах на предприятии. Ознакомление с ассортиментом выпускаемой продукции в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка. Изучение структуры и деятельности основных и вспомогательных цехов предприятия, применяя специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья. Изучение и анализ производственных процессов выпуска основных видов продукции на примере технологических схем производства алкогольных и слабоалкогольных напитков с заданными свойствами в зависимости от вида и	262	Запись в дневнике практики и анализ в отчете по практике	УК-1, УК-2, УК-3 УК-4 УК-5 УК-6 УК-7 УК-8 Ук-9 ОПК-1 ОПК-3 ОПК-5 ПК-2.1, ПК-3.1 ПК-3.2, ПК-3.3

		качества исходного растительного сырья.			
3.	Отчетный	Обработка и анализ полученной информации. Обобщение и оформление собранных материалов в виде отчета по практике. Выводы и предложения. Подготовка доклада (презентации). Защита результатов практики	16	Запись в дневнике практики и анализ в отчете по практике	УК-1, УК-2, УК-3 УК-4 УК-5 УК-6 УК-7 УК-8 Ук-9 ОПК-1 ОПК-3 ОПК-5 ПК-2.1, ПК-3.1 ПК-3.2, ПК-3.3
	ВСЕГО:		288 часа		УК-1, УК-2, УК-3 УК-4 УК-5 УК-6 УК-7 УК-8 Ук-9 ОПК-1 ОПК-3 ОПК-5 ПК-2.1, ПК-3.1 ПК-3.2, ПК-3.3

8 Форма отчётности

Основными формами отчетности по практике устанавливается дневник практики (Приложение 3) и письменный отчет (образец оформления титульного листа отчета по практике представлен в приложение 4).

Дневник практики предполагает детальное хронологическое описание действий практиканта за период пребывания в организации или на производстве. Это документ, позволяющий оценить практическую деятельность обучающегося. Его заполнение обязательно ежедневно в конце каждого рабочего дня с описанием всего объема выполненных заданий. Дневник является одним из основных отчетных документов по практике. При его отсутствии практика не засчитывается.

В дневнике фиксируются (приложение 1):

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

Структура отчета:

- титульный лист (Приложение 2);
- индивидуальное задание, выданное обучающемуся перед практикой на кафедре;
- оглавление (перечень приведенных в отчете разделов с указанием страниц);
- введение (цель и задачи практики);
- содержательная часть (характеристика организации, содержание проделанной практикантом работы в соответствии с целями и задачами программы практики и индивидуальным заданием);
- заключение (на основе представленного материала в основной части отчета подводятся итоги практики, отмечаются выполнение цели, достижение задач, полученных новых знаний, умений, практического опыта, пожелания и замечания по прохождению практики, предложения по совершенствованию изученного предмета практики на предприятии);
- список используемой литературы (включая нормативные документы, методические указания, должен быть составлен в соответствии с правилами);
- приложения (соответствующая документация (формы, бланки, схемы, графики и т.п.), которую обучающийся подбирает и изучает при написании отчета. Эти материалы при определении общего объема не учитываются).

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

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

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

9 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

Вид контроля	Форма аттестации	Оценочные средства	Критерии оценивания для промежуточной аттестации	Шкала оценивания
Промежуточная аттестация	Зачет	Отчёт о прохождении ознакомительной практики	При защите представленных материалов о прохождении практики студент демонстрирует непонимание поставленных программой практики задач. На большинство вопросов нет ответа. Не владеет информацией о характеристике предприятия, ассортименте вырабатываемой продукции, основных технологических процессах производства продукции.	незачтено
			При защите представленных материалов о прохождении практики студент демонстрирует понимание поставленных программой практики задач. На большинство вопросов дает удовлетворительные, хорошие и глубокие ответы. Владеет информацией о характеристике предприятия, ассортименте вырабатываемой продукции,	зачтено

			основных технологических процессах производства продукции.	
--	--	--	--	--

Для оценки результатов практики используются следующие критерии:

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

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

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

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

Примерные контрольные вопросы, задаваемые студенту на защите отчетов :

1. На основании каких нормативных документов осуществляется деятельность предприятий пищевой промышленности и отдельных его подразделений?
2. Какие теоретические знания использованы при прохождении практики?
3. Какие основные информационно-аналитические источники и справочники использованы в процессе прохождения практики?
4. Какие технологии производства основных видов продукции используются на предприятии?
5. Какие знания, умения и навыки приобретены или развиты в результате прохождения практики?
6. Какие задания выполнены в ходе прохождения практики?
7. Какие выводы сделаны?

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

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

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

10 Учебно-методическое и информационное обеспечение, необходимое для проведения практики

а) основная литература:

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

б) дополнительная литература:

1. **ЭБ «Труды ученых СтГАУ»:** Технология отрасли бродильных производств и виноделия [электронный полный текст] : лабораторный практикум . Ч.1 / сост. М. В. Берлева, Т. Л. Веревкина, Л. С. Кирпичева, Е. А. Сосюра; СтГАУ. - Ставрополь : АГРУС, 2009. - 549 КБ.
2. **ЭБС «Znanium»:** Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: Учебное пособие/Т.Н.Иванова - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 240 с.: ISBN 978-5-16-009974-3 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/463725>
3. **ЭБ «Труды ученых СтГАУ»:** Берлева, М. В. Проведение основных технологических расчетов при переработке винограда и получении виноматериалов [электронный полный текст] : учеб.- метод. пособие для проведения лаб.-практ. занятий по дисциплине «Технология отрасли» для студентов специальности 260204.65 «Технология бродильных пр-в и виноделие» / М. В. Берлева, А. В. Чернышов, Т. Л. Веревкина; СтГАУ. - Ставрополь : АГРУС, 2007. - 124 КБ.
4. **ЭБ «Труды ученых СтГАУ»:** Химия отрасли [электронный полный текст] : учеб. пособие [по направлению 260100.62 "Продукты питания из растит. сырья"] / Е. С. Романенко, Е. А. Сосюра, А. Ф. Нуднова, О. А. Гурская, М. В. Селиванова ; СтГАУ. - Ставрополь : Параграф, 2013. - 1,51 МБ.
5. Косюра, В. Т. Основы виноделия : учеб. пособие для студентов вузов по специальности 311200 "Технология пр-ва и перераб. с.-х. продукции" / Кубанский гос. аграрный ун-т. - М. : ДеЛи принт, 2004. - 440 с. - (Гр. МСХ РФ).
6. Соболев, Э. М. Технология натуральных и специальных вин : учеб. пособие для студентов вузов по специальностям: 270500 "Технология бродильных производств и виноделие", 655600 "Производство продуктов

питания из растительного сырья" / КубГТУ. - Майкоп : ГУРИПП "Адыгея", 2004. - 400 с. - (Гр. УМО).

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

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

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

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

11. Виноделие и виноградарство (периодическое издание).

Интернет-ресурсы:

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

2. Милеста. Оборудование и технологии [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.milesta.ru/>.

3. Инновационные биопродукты [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://bioproduct.ru/>.

4. Оборудование для переработки овощей и фруктов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.gardenstaff.ru/>.

5. Normit [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://normit.ru/pishchevye-produkty-i-napitki/katalog-oborudovaniia/pishchevye-produkty-i-napitki>.

6. Сырье и добавки для производства пищевых продуктов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [http://www.dominant-trend.ru/\\$](http://www.dominant-trend.ru/$).

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

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

Перечень лицензионного программного обеспечения

MicrosoftWindowsServerSTDCORE AllLng License/SoftwareAssurancePack Academic OLV 16Licenses LevelE AdditionalProduct CoreLic 1Year (Соглашение/Agreement V5910852 Open Value Subscription) (Сублицензионный договор № 11/044/18 от 23.11.2018)

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

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

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

12 Материально-техническая база необходимая для проведения практики

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

Приложение 1

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

**ДНЕВНИК УЧЕТА ВЫПОЛНЕНИЯ ПРОГРАММЫ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКИ**

обучающегося ____ группы ____ курса очной/заочной формы обучения
направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
программа бакалавриата «Технология бродильных производств и виноделие»
период прохождения с « ____ » _____ по « ____ » _____ 202_ г.

(Ф.И.О.)

Шифр зачетной книжки:

Место прохождение
практики:

Руководители практики:

от университета

(ученая степень, звание)

(подпись)

(Ф. И. О.)

от организации, учреждения

(занимаемая должность)

(подпись, печать)

(Ф. И. О.)

Ставрополь, 202_

Приложение 2

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

ОТЧЕТ О ПРОХОЖДЕНИИ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКИ

обучающегося ____ группы ____ курса очной/заочной формы обучения
направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
программа бакалавриата «Технология бродильных производств и виноделие»
период прохождения с « ____ » _____ по « ____ » _____ 202_ г.

(Ф.И.О.)

Место прохождения
практики:

Руководители практики:

от университета

(ученая степень, звание)

(подпись)

(Ф. И. О.)

от организации, учреждения

(занимаемая должность)

(подпись, печать)

(Ф. И. О.)

Ставрополь, 202_