

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ 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, 2017

УДК 664.84+664.85(075.8)
ББК 36.91я73
У91

*Печатается по решению методической комиссии факультета агробиологии и земельных ресурсов и методического совета
Ставропольского государственного аграрного университета*

Рецензент:

Гугучкина Т.И. – д-р с.-х. наук, профессор, заведующая научным центром виноделия ФГБНУ СКЗНИИСиВ

Составители:

декан факультета агробиологии и земельных ресурсов и факультета экологии и ландшафтной архитектуры, доктор сельскохозяйственных наук, профессор	<i>А.Н. Есаулко</i>
заместитель декана факультета агробиологии и земельных ресурсов по учебной работе, кандидат сельскохозяйственных наук, доцент	<i>В.А. Стукало</i>
заведующая кафедрой производства и переработки продуктов питания из растительного сырья, кандидат сельскохозяйственных наук, доцент	<i>Е.С. Романенко</i>
доцент кафедры производства и переработки продуктов питания из растительного сырья, кандидат технических наук	<i>Е.А. Сосюра</i>
старший преподаватель кафедры производства и переработки продуктов питания из растительного сырья, кандидат технических наук	<i>В.Е. Мильтюсов</i>
ассистент кафедры производства и переработки продуктов питания из растительного сырья, кандидат технических наук	<i>В.В. Гаврилюк</i>

У91 **Производственная 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, В. А. Стукало, Е. С. Романенко, Е. А. Сосюра, В. Е. Мильтюсов, В. В. Гаврилюк. – Ставрополь : СЕКВОЙЯ, 2017. – 72 с.

В учебно-методических указаниях представлены особенности организации и порядок прохождения всех типов производственной практики: практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологической практики); научно-исследовательской работы, преддипломной практики; даны рекомендации по составлению и оформлению отчета по всем типам производственной практики для обучающихся по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» профилю «Технология бродильных производств и виноделие» очной формы обучения.

УДК 664.84+664.85(075.8)
ББК 36.91я73

© ФГБОУ ВО Ставропольский государственный аграрный университет, 2017
© Оформление ООО «СЕКВОЙЯ», 2017

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	4
1 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (В ТОМ ЧИСЛЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА)	5
1.1 Задачи, формы проведения и содержание производственной практики	5
1.2 Руководство и контроль за прохождением производственной практики	9
1.3 Организация производственной практики	10
1.4 Программа и содержание производственной практики	11
1.5 Подведение итогов производственной практики	23
1.6 Материально-техническое обеспечение производственной практики	24
2 НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА	25
2.1 Задачи, формы проведения и содержание научно-исследовательской работы	25
2.2 Руководство и контроль за прохождением научно-исследовательской работы	27
2.3 Организация научно-исследовательской работы	28
2.4 Программа и содержание научно-исследовательской работы	28
2.5 Подведение итогов научно-исследовательской работы	32
2.6 Материально-техническое обеспечение научно-исследовательской работы	33
3 ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА	34
3.1 Задачи, формы проведения и содержание преддипломной практики	34
3.2 Руководство и контроль за прохождением преддипломной практики	38
3.3 Организация преддипломной практики	38
3.4 Программа и содержание преддипломной практики	39
3.5 Подведение итогов преддипломной практики	43
3.6 Материально-техническое обеспечение преддипломной практики	43
4 РЕКОМЕНДАЦИИ ПО СОСТАВЛЕНИЮ И ОФОРМЛЕНИЮ ОТЧЕТА ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ	45
5 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	47
ПРИЛОЖЕНИЯ	50

ВВЕДЕНИЕ

Производственная практика является обязательной частью процесса подготовки квалифицированных кадров по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (уровень бакалавриата) профилю «Технология бродильных производств и виноделие». Производственная практика включает следующие типы практик: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика); научно-исследовательская работа, преддипломная практика.

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

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

1 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (В ТОМ ЧИСЛЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА)

1.1 Задачи, формы проведения и содержание производственной практики

Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) как тип производственной практики является обязательной частью процесса подготовки квалифицированных кадров по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, представляет собой вид занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся, и проводится в профильных организациях и на ведущих предприятиях отрасли.

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

Производственная практика осуществляется под руководством преподавателей кафедры производства и переработки продуктов питания из растительного сырья и ведущих специалистов профильных организаций и предприятий отрасли.

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

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

В период производственной практики **в 5 семестре** перед студентом ставятся следующие **задачи**:

1. Ознакомиться с историей, структурой, производственной и хозяйственной деятельностью предприятия.

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

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

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

5. Овладеть основами рабочих профессий.

6. Ознакомиться со структурой и функциями лаборатории ТХМК: объекты и показатели контроля, нормативная документация на теххимический и микробиологический контроль, состав лаборатории, журналы учета.

7. Ознакомиться с организацией обеспечения безопасности жизнедеятельности на производстве.

8. Выполнить индивидуальное задание кафедры (при его получении).

9. Прослушать цикл лекций, читаемых на предприятии студентам-практикантам.

10. Составить и оформить отчет о прохождении практики.

В период производственной практики в **7 семестре** перед студентом ставятся следующие **задачи**:

1. Ознакомиться с историей, структурой, производственной и хозяйственной деятельностью, современным состоянием и перспективами социально-экономического и технического развития предприятия.

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

3. Изучить планировку предприятия, архитектурно-строительные особенности генерального плана и производственных зданий.

4. Изучить организацию и работу основного производства. Ознакомиться с общезаводским хозяйством и вспомогательными цехами предприятия.

5. Глубоко изучить и проанализировать производственные процессы выпуска основных видов продукции.

6. Приобрести опыт производственной и воспитательной работы на инженерной должности.

7. Ознакомиться со структурой и функциями лаборатории ТХМК: объекты контроля, показатели контроля, нормативная документация на теххимический и микробиологический контроль, состав лаборатории, журналы учета и др.

8. Изучить структуру и функции службы охраны труда и пожарной профилактики. Ознакомиться с организацией гражданской обороны на предприятии.

9. Ознакомиться с мероприятиями по охране природы.

10. Изучить систему учета производства продукции и отчетность на предприятии.

11. Выполнить программу организационно-экономической части практики: изучить вопросы экономики, организации и управления предприятием, оценить экономическую эффективность работы предприятия и рентабельность производства, произвести расчет себестоимости единицы продукции;

12. Ознакомиться с организацией и результатами научно-исследовательской, проектно-конструкторской, изобретательской и рационализаторской работы, новой техникой и технологиями, инновационными подходами к выпуску готовой продукции высокого качества.

13. Прослушать цикл лекций, читаемых на предприятии студентам-практикантам.

14. Составить и оформить отчет о прохождении практики.

В соответствии с задачами профессиональной деятельности и целями образовательной программы бакалавр в результате прохождения производственной практики должен обладать следующими компетенциями:

общекультурными:

– способностью использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-8);

профессиональными:

в производственно-технологической деятельности:

– способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства (ПК-1);

– способностью владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-2);

– способностью владеть методами теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий (ПК-3);

– способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин (ПК-4);

– готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка (ПК-8);

– способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли (ПК-9);

- готовностью выполнить работы по рабочим профессиям (ПК-11);
- способностью владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда (ПК-12);

вузовскими:

- способностью подбирать и обосновывать технологические схемы производства алкогольных и слабоалкогольных напитков с заданными свойствами в зависимости от вида и качества исходного растительного сырья (ВК-3).

Знания, умения и практические навыки, которые должен приобрести студент в результате прохождения производственной практики:

Знания: общей структуры отрасли; состояния, современных тенденций и приоритетных направлений развития отрасли в организации производственных процессов и рациональном использовании ресурсов; сырьевых ресурсов отрасли и современных подходов к их рациональному использованию; принципов построения технологических схем производства безалкогольной, слабоалкогольной, винодельческой и ликероводочной продукции, переработки сырья, виноматериалов и промышленных отходов, получения продукции заданного качества и кондиций; требований стандартов к качеству выпускаемой продукции.

Умения: составлять технологические схемы переработки солода, зернового сырья, винограда, минеральных вод с указанием параметров технологического процесса; составлять технологические характеристики сырья и выпускаемой продукции; составлять купажные листы и технологические схемы обработки виноматериалов с получением готовой продукции высокого качества; составлять планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест; рассчитывать производственные мощности и загрузки оборудования; рассчитывать нормативы материальных затрат (нормы расхода сырья, виноматериалов, оклеивающих веществ, вспомогательных материалов, энергоресурсов); анализировать причины брака и выпуска продукции низкого качества, разрабатывать мероприятия по их предупреждению; осуществлять сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-технической информации; самостоятельно изучать специальную литературу и другую научно-техническую информацию, достижения отечественной и зарубежной науки и техники.

Навыки: владения теоретическими и практическими основами в области переработки сырья (винограда, солода, зерновых продуктов) с использованием современной техники и технологии, программно-аппаратных комплексов управления технологическими процессами, средств вычислительной техники; знаниями технологических процессов переработки сырья, обеспечивающих выпуск продукции, отвечающей требованиям к качеству; приемами организации эффективного экологически безопасного производства на основе современных методов управления; приемами совершенствования и оптимизации действующих технологических процессов на базе системного

анализа качества сырья и требований к конечной продукции с заданными свойствами на основе комплексного использования ресурсов винодельческой отрасли и нетрадиционных сырьевых источников.

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности в соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья проводится в два этапа:

- в 5 семестре – в течение 4 недель;
- в 7 семестре – в течение 4 недель.

1.2 Руководство и контроль за прохождением производственной практики

Для руководства производственной практикой назначается руководитель практики из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу кафедры, и являющийся научным руководителем выпускной квалификационной работы, 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 ОП 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.

1.3 Организация производственной практики

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

Организация прохождения производственной практики осуществляется кафедрой производства и переработки продуктов питания из растительного сырья совместно с деканатом факультета агробиологии и земельных ресурсов.

Объемы и содержание всех этапов практики определяются соответствующим ФГОС и программой практики, которая утверждается деканом факультета. Программа производственной практики разрабатывается с учетом специфики баз практики.

Производственная практика проводится в профильных организациях и на ведущих предприятиях отрасли.

К моменту начала 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 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 настоящие учебно-методические указания.

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

Индивидуальное практическое задание разрабатывается руководителем практики. Содержание индивидуального задания должно учитывать конкретные условия и возможности проведения производственной практики и одновременно соответствовать целям и задачам учебного процесса. Индивидуальное задание должно соответствовать способностям и теоретической подготовке студентов.

При наличии в организации вакантной должности, работа на которой соответствует требованиям к содержанию практики, с обучающимся может быть заключен срочный трудовой договор о замещении такой должности.

Обучающиеся, заключившие контракт с будущими работодателями, производственную практику, как правило, проходят в этих организациях.

С момента зачисления обучающихся в период практики в качестве практикантов на рабочие места на них распространяются правила охраны

труда и правила внутреннего распорядка, действующие в организациях, с которыми они должны быть ознакомлены в установленном в организации порядке.

1.4 Программа и содержание производственной практики

Содержание и программа практики определяются руководителями практики на основе ФГОС с учетом интересов и возможностей подразделений, в которых она проводится. Конкретное содержание производственной практики обучающегося планируется руководством подразделения, в котором она выполняется, и отражается в индивидуальном задании на производственную практику.

Общая трудоемкость производственной практики составляет

- в 5 семестре – 6 зачетных единиц, 216 часов, 4 недели;

- в 7 семестре – 6 зачетных единиц, 216 часов, 4 недели.

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

Форма контроля – зачет с оценкой.

Содержание производственной практики

5 семестр

№	Этапы практики	Описание содержания этапов	Трудоемкость (в часах), включая самостоятельную работу обучающихся	Формы текущего контроля	Код компетенции
1.	Подготовительный	Инструктаж по технике безопасности. Ознакомление с историей и производственной деятельностью предприятия. Изучение ассортимента выпускаемой продукции. Ознакомление со схемой управления предприятием	28	Запись в дневнике практики	ОК-8, ПК-4, ПК-8, ПК-9, ПК-12
2.	Научно-производственный	Изучение основных прав и обязанностей инженерно-технических работников. Изучение структуры и деятельности основных и вспомогательных цехов предприятия. Изучение и анализ производственных процессов выпуска основных видов продукции на примере технологических схем производства продукции. Изуче-	176	Запись в дневнике практики	ОК-8, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-8, ПК-9, ПК-11, ПК-12, ВК-3

№	Этапы практики	Описание содержания этапов	Трудоемкость (в часах), включая самостоятельную работу обучающихся	Формы текущего контроля	Код компетенции
		ние схемы технохимического и микробиологического контроля производства. Ознакомление с организацией обеспечения пожарной безопасности, техники безопасности и охраны труда на предприятии			
3.	Отчетный	Написание отчёта по практике, подготовка доклада и презентации. Защита результатов практики	12	Запись в дневнике практики, подготовка отчета по практике, зачет с оценкой	ОК-8, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-8, ПК-9, ПК-11, ПК-12, ВК-3
	ВСЕГО:		216		

7 семестр

№	Этапы практики	Описание содержания этапов	Трудоемкость (в часах), включая самостоятельную работу обучающихся	Формы текущего контроля	Код компетенции
1.	Подготовительный	Инструктаж по технике безопасности. Ознакомление с историей и производственной деятельностью предприятия. Изучение ассортимента выпускаемой продукции. Ознакомление со схемой управления предприятием. Изучение архитектурно-строительных решений генерального плана и производственных зданий.	28	Запись в дневнике практики	ОК-8, ПК-4, ПК-8, ПК-9, ПК-12
2.	Научно-производственный	Изучение основных прав и обязанностей инженерно-технических работников. Изучение организации и работы основных производ-	176	Запись в дневнике практики	ОК-8, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4,

№	Этапы практики	Описание содержания этапов	Трудоемкость (в часах), включая самостоятельную работу обучающихся	Формы текущего контроля	Код компетенции
		ственных цехов (работа в качестве дублера начальника цеха). Ознакомление с общезаводским хозяйством и вспомогательными цехами предприятия. Изучение и анализ производственных процессов выпуска основных видов продукции. Изучение структуры и функций лаборатории ТХМК. Изучение схемы теххимического и микробиологического контроля производства. Ознакомление с организацией обеспечения пожарной безопасности, техники безопасности и охраны труда на предприятии. Ознакомление с мероприятиями по охране природы на предприятии. Изучение экономической эффективности работы предприятия.			ПК-8, ПК-9, ПК-11, ПК-12, ВК-3
3.	Отчетный	Написание отчёта по практике, подготовка доклада и презентации. Защита результатов практики	12	Запись в дневнике практики, подготовка отчета по практике, зачет с оценкой	ОК-8, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-8, ПК-9, ПК-11, ПК-12, ВК-3
	ВСЕГО:		216		

В период прохождения практики обучающийся обязан:

- изучить программу практики, получить индивидуальное задание и рекомендации руководителя практики от кафедры о методике прохождения практики;
- ознакомить руководителя практики от профильной организации или предприятия отрасли с настоящей программой;
- составить рабочий план (календарно-тематический) прохождения

практики и представить его на утверждение руководителю от профильной организации или предприятия отрасли;

- полностью выполнить задания, предусмотренные программой;
- соблюдать правила внутреннего трудового распорядка и техники безопасности по месту прохождения практики;
- заполнять дневник практики с изложением проделанной работы и представлять его руководителю от базы практики для подписи;
- представить руководителю практики от кафедры отчет о выполнении всех заданий с приложением составленных им лично документов.

В период практики обучающийся должен вести дневник учета выполнения программы практики (Приложение 4), который представляет собой письменную работу, позволяющую студенту вести подробную запись своих действий во время прохождения практики. Дневник является основным источником сведений о прохождении студентом практики и материалом к написанию отчета.

Практика завершается написанием отчета. Отчет о прохождении практики представляет собой специфическую форму письменной работы, позволяющую студенту обобщить свои знания, умения и навыки, приобретенные за время прохождения практики. Отчет является основным документом, характеризующим работу студента во время практики.

Отчеты по производственной практике готовятся индивидуально.

Цель отчета – осознать и зафиксировать профессиональные и социально-личностные компетенции, приобретенные студентом в результате освоения теоретических курсов и полученные им при прохождении практики. Отчеты студентов по практикам позволяют кафедре создавать механизмы обратной связи для внесения корректив в образовательный процесс.

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

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

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

Отчет по практике, завизированный научным руководителем, заслушивается на заседании кафедры и защищается на комиссии по защите отчетов, назначаемой деканатом факультета выпускающей кафедры.

Структура отчета по производственной практике в 5 семестре

1. Титульный лист (Приложение 5)
2. Введение (1-2 стр.)
3. Описание производственной деятельности предприятия (3-5 стр.)
4. Ассортимент выпускаемой продукции (3-5 стр.)

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

Структура отчета по производственной практике в 7 семестре

1. Титульный лист (Приложение 5)
 2. Введение (1-2 стр.)
 3. Описание производственной деятельности предприятия (3-5 стр.)
 4. Ассортимент выпускаемой продукции (3-5 стр.)
 5. Описание архитектурно-строительных решений генерального плана и производственных зданий (1-2 стр.)
 6. Организация и работа основных производственных и вспомогательных цехов предприятия (5-7 стр.)
 7. Производственные процессы выпуска продукции (5-7 стр.)
 8. Технохимический и микробиологический контроль производства (4-5 стр.)
 9. Безопасность жизнедеятельности на производстве (3-4 стр.)
 10. Мероприятия по охране окружающей среды (2-3 стр.)
 11. Экономическая эффективность работы предприятия (2-3 стр.)
 12. Заключение (1-2 стр.)
 13. Список использованной литературы
 14. Приложения (при наличии)
 15. Отзыв руководителя практики (Приложение 6)
- Объем отчета по производственной практике в 7 семестре должен составлять 30-45 страниц.

Согласно структуре, отчет по производственной практике в 5 семестре должен соответствовать следующим требованиям.

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

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

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

1. Описание производственной деятельности предприятия (3-5 стр.). Приводится краткая характеристика природно-климатических и экономических особенностей района. Краткая история предприятия, этапы становления, перспективы социально-экономического и технического развития. Подчиненность, мощность и фактическая производительность предприятия. Уровень механизации и автоматизации производства. Источники снабжения сырьем, вспомогательными материалами, тарой, топливно-энергетическими ресурсами. Районы сбыта готовой продукции.

2. Ассортимент выпускаемой продукции (3-5 стр.). Приводится ассортимент выпускаемой продукции. Весь ассортиментный ряд представляется в отчете разбитым на группы в соответствии с типом.

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

3. Описание основных и вспомогательных цехов предприятия (5-6 стр.). В каждом из основных производственных цехов студент должен рассмотреть следующие вопросы:

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

Таблица 1 – Технологическое оборудование цеха переработки винограда

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

3. Программно-аппаратные средства автоматического контроля и регулирования параметров технологического процесса (при их наличии);

4. Строительные материалы и конструкции цехового корпуса, характеристику внутренней отделки производственных помещений (стены, полы, типы изоляции, окраска стен);

5. Схему административно-технического управления цеха;

6. Штат работников цеха, их должностные обязанности и квалификация;

7. Производственную мощность и режим работы цеха;

8. Плановые задания цеху по количеству, ассортименту и качеству продукции;

9. Формы, порядок проведения и хранения цеховых журналов технологического контроля и оценки качества продукции;

10. Санитарно-гигиенические требования к производственным помещениям, транспорту для перевозки сырья и готовой продукции, производственному оборудованию, технологическому процессу, личной гигиене работников;

11. Работы по внедрению новой техники и инновационных технологических приемов, осуществляемых в цехе, эффективность этих мероприятий;

12. Мероприятия по созданию и обеспечению в цехе безопасных и здоровых условий труда.

Кроме того, в отчете студент обязан отразить:

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

4. Технологическая схема производства продукции и ее описание (5-6 стр.). Студент должен всесторонне изучить технологию и оценить эффективность технологических процессов, научиться составлять технологические схемы производства основных видов продукции с обозначением всех технологических операций, полупродуктов, отходов и вспомогательных материалов. Технологические схемы производства основных видов продукции выполняются в отчете с применением специализированного программного обеспечения (AutoCAD, КОМПАС-3D, CorelDraw, Microsoft Office Visio), обеспечивающего наилучшее восприятие сложной графической информации алгоритмического типа, к которой относятся технологические и процессуально-технологические схемы.

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

Для основных видов товарной продукции в отчете также указываются:

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

видов сырья на различных этапах технологического процесса;

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

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

- условия и методы хранения готовой продукции;

- тара и упаковочные материалы;

- хранение, транспортировка и подготовка бутылок к наливу.

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

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

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

5. Технохимический и микробиологический контроль производства (4-5 стр.). Студент в отчете должен представить структуру и функции лаборатории ТХМК предприятия в следующем объеме:

- объекты контроля, его периодичность;

- методы технохимического и микробиологического контроля;

- показатели контроля;

- контролируемые параметры основных технологических этапов производства продукции;

- основные формы лабораторной документации и порядок их ведения (журналы учета), виды и сроки отчетности.

6. Безопасность жизнедеятельности на производстве (3-4 стр.). В этом разделе отчета должны быть отражены задачи и структура службы охраны труда. Виды и сроки инструктажей по технике безопасности и ответственные за их проведение. Порядок оформления и хранения документации. Порядок учета и расследования несчастных случаев. Ответственность должностных лиц за нарушение установленных норм и правил. Виды отчетности. Профилактика профессиональных заболеваний.

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

Список использованной литературы. Оформляется согласно ГОСТ 7.1-2003.

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

Согласно структуре, отчет по производственной практике в 7 семестре должен соответствовать следующим требованиям.

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

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

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

1. Описание производственной деятельности предприятия (3-5 стр.). Приводится краткая характеристика природно-климатических и экономических особенностей района. Краткая история предприятия, этапы становления, перспективы социально-экономического и технического развития. Подчиненность, мощность и фактическая производительность предприятия. Уровень механизации и автоматизации производства. Источники снабжения сырьем, вспомогательными материалами, тарой, топливно-энергетическими ресурсами. Районы сбыта готовой продукции. Схема управления предприятием. Основные права и обязанности инженерно-технических работников. Перечень и основные функции структурных подразделений предприятия. Система оперативного учета, анализа и управления материальными потоками.

2. Ассортимент выпускаемой продукции (3-5 стр.). Приводится ассортимент выпускаемой продукции. Весь ассортиментный ряд представляется в отчете разбитым на группы в соответствии с типом.

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

3. Описание архитектурно-строительных решений генерального плана и производственных зданий (1-2 стр.). В отчете приводится расположение и взаимосвязь всех цехов, зданий и сооружений, их ориентировка относительно частей света и направления господствующих ветров. Устройство подъездных путей. Взаимное расположение грузовых и людских потоков. Поточность перемещения грузов (сырья, вспомогательных материалов, тары, готовой продукции). Указывается площадь территории промплощадки, площадь застройки зданиями и сооружениями, площадь озеленения территории, эффективность использования территории. Рассматривается соответствие планировки предприятия нормам техники безопасности, промсанитарии, противопожарной техники и требованиям промышленной эстетики. По

разрешению руководителя предприятия студент может составить или скопировать схему генерального плана предприятия и представить ее в отчете в приложении к нему.

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

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

Кроме того, в отчете студент обязан представить следующие вопросы:

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

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

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

продукции.

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

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

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

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

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

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

Для основных видов товарной продукции в отчете также указываются:

- сроки поступления сырья (винограда, плодов, солода);
- химический состав сырья по основным показателям состава;
- правила приемки сырья и материалов (порядок и оформление);
- фактические данные о потерях и отходах при переработке различных видов сырья на различных этапах технологического процесса;
- основные данные об утилизации отходов (объем утилизации, выход продуктов, химический состав отходов и продуктов утилизации по установленным показателям);
- условия хранения различных материалов (спирт-ректификат, клеи-

вающие и вспомогательные материалы, фильтр-картон, фильтровальные мембраны и картриджи);

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

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

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

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

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

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

6. Технохимический и микробиологический контроль производства (4-5 стр.). Студент в отчете должен представить структуру и функции лаборатории ТХМК предприятия в следующем объеме:

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

– основные формы лабораторной документации и порядок их ведения (журналы учета), виды и сроки отчетности.

7. Безопасность жизнедеятельности на производстве (3-4 стр.). В этом разделе отчета должны быть отражены задачи и структура службы охраны труда. Виды и сроки инструктажей по технике безопасности и ответственные за их проведение. Порядок оформления и хранения документации. Порядок учета и расследования несчастных случаев. Ответственность должностных лиц за нарушение установленных норм и правил. Виды отчетности. Профилактика профессиональных заболеваний. Также должна быть указана организационная структура обеспечения безопасности жизнедеятельности на предприятии. Дана оценка предприятия с точки зрения гражданской обороны. Указаны мероприятия по защите людей, сырья, готовой продукции, мероприятия по уменьшению возможных разрушений и обеспечению устойчивого управления производством.

8. Мероприятия по охране окружающей среды (2-3 стр.). В этом разделе должны быть указаны осуществляемые на предприятии мероприятия по охране природы при работе основных и вспомогательных цехов, а именно: применение экологически чистых технологических процессов, утилизация отходов, очистка сточных вод, экономия воды и сырья, очистка дымовых газов, удаление и утилизация золы и шлаков. Студент должен также описать организацию планирования и контроля за выполнением мероприятий по охране природы.

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

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

Список использованной литературы. Оформляется согласно ГОСТ 7.1-2003.

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

1.5 Подведение итогов производственной практики

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

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

Руководитель практики оценивает итоги практики на основе представленных дневника выполнения программы производственной практики и отчета о прохождении производственной практики и пояснений студента.

Структура отчета должна соответствовать содержанию практики.

Порядок защиты и подведение итогов практики определяется Положением о программе практики и фонде оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по практике в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ от 10.12.2015 г.

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

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

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

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

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

По результатам защиты отчета по производственной практике выставляется оценка: «ОТЛИЧНО», «ХОРОШО», «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО», «НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО».

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

1.6 Материально-техническое обеспечение производственной практики

Производственная практика осуществляется на промышленных предприятиях отрасли г. Ставрополя: ЗАО «Ставропольский винно-коньячный завод», ОАО «Ставропольский пивоваренный завод», ООО «ЛВЗ Стрижамент»; Ставропольского края: ООО «Минераловодский завод виноградных вин», ООО СП «Опытный», ЗАО «Левокумское», ЗАО СПХ «Виноградное», ЗАО «Ипатовский пивзавод»; Краснодарского края: ЗАО АПК «Геленджик», АО «Фанагория», ЗАО «Абрау-Дюрсо», ОАО «Аврора», ООО «АПК Мильстрим-Черноморские вина» и других.

Производственная практика в 5 семестре осуществляется на предприятиях по выпуску безалкогольных и слабоалкогольных напитков, а также на заводах первичного виноделия.

Производственная практика в 7 семестре осуществляется на предприятиях по выпуску крепких алкогольных напитков, а также на заводах вторичного виноделия и на производственных конгломератах.

2 НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА

2.1 Задачи, формы проведения и содержание научно-исследовательской работы

Научно-исследовательская работа как тип производственной практики является обязательной частью процесса подготовки квалифицированных кадров по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, представляет собой вид занятий, непосредственно ориентированных на научно-исследовательскую подготовку обучающихся и проводится в учебно-научной лаборатории технологии виноделия и продуктов питания из растительного сырья ФГБОУ ВО «Ставропольский государственный аграрный университет» (СтГАУ).

Научно-исследовательская работа (далее – НИР) проводится для закрепления теоретических знаний и приобретения научно-исследовательских умений и навыков обучающихся в области производства продуктов питания из растительного сырья, а также адаптация к рынку труда, управления качеством продуктов питания, ориентированного на устойчивое развитие пищевой и перерабатывающей промышленности, приобретение обучающимся опыта в исследовании актуальных научных проблем или решении реальных научно-исследовательских задач.

Целями научно-исследовательской работы являются:

- овладение методологией организации и проведения научно-исследовательской работы при производстве продуктов питания из растительного сырья;
- овладение основными методами и приемами научно-исследовательской работы;
- формирование умений и компетенций самостоятельно осуществлять научно-исследовательскую работу.

Цели НИР конкретизируются в реализации следующих **задач**:

- формирование умений постановки проблем исследования, анализа и систематизации научной информации по теме исследования;
- формирование навыков определения целей и задач исследования, разработка его концептуальных моделей;
- формирование умений осуществлять подбор методик, планирование и организацию проведения эмпирических исследований, анализ и интерпретация их результатов;
- совершенствование навыков по подготовке научных отчетов, обзоров и публикаций по результатам выполненных исследований, планирование, организация и внедрение полученных разработок;
- формирование умений предоставлять результаты своей работы для специалистов, отстаивать свои позиции в профессиональной среде, находить компромиссные и альтернативные решения;

- развитие творческого научного потенциала, способности к самосовершенствованию, расширения своих научных и профессиональных знаний и умений;
- совершенствование навыков самоорганизации, саморазвития, самоконтроля в области научной деятельности, стремление к повышению своего профессионального уровня;
- развитие способности к совместной работе с другими специалистами в рамках междисциплинарных исследований, разработки и реализации совместных проектов и т. д.

В соответствии с задачами профессиональной деятельности и целями образовательной программы бакалавр в результате выполнения научно-исследовательской работы должен обладать следующими компетенциями:

профессиональными:

в экспериментально-исследовательской деятельности:

- способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования (ПК-13);
- готовностью проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций (ПК-14);
- готовностью участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство (ПК-15);
- готовностью применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ (ПК-16);
- способностью владеть статистическими методами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-17).

Знания, умения и практические навыки, которые должен приобрести студент в результате выполнения научно-исследовательской работы:

Знания: основ информационной культуры; основ научно-исследовательской работы; химических, физико-химических и физических методов анализа при производстве продуктов питания из растительного сырья; регламента проведения производственных испытаний и порядка внедрения результатов исследований и разработок в промышленное производство; методов математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья; статистических методов обработки экспериментальных данных.

Умения: анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования; проводить измере-

ния и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований; участвовать в производственных испытаниях и внедрять результаты исследований и разработок в промышленное производство; применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ; анализировать технологические процессы при производстве продуктов питания из растительного сырья.

Навыки: оформления результатов работы по анализу научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования; оформления отчетов и научных публикаций; проведения производственных испытаний; работы с прикладными компьютерными программами; обработки экспериментальных данных.

Научно-исследовательская работа в соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья проводится в один этап в 7 семестре в течение 2 недель.

Научно-исследовательская работа является этапом написания выпускной квалификационной работы.

2.2 Руководство и контроль за прохождением научно-исследовательской работы

Руководство научно-исследовательской работой по профилю подготовки обучающегося осуществляет научный руководитель по согласованию с руководителем соответствующей образовательной программы.

Для руководства НИР, проводимой в Университете, назначается руководитель от Университета из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу кафедры, и являющийся научным руководителем выпускной квалификационной работы.

Руководитель НИР от Университета:

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

2.3 Организация научно-исследовательской работы

Организация НИР осуществляется кафедрой производства и переработки продуктов питания из растительного сырья совместно с деканатом факультета агробиологии и земельных ресурсов. НИР проводится в учебно-научной лаборатории технологии виноделия и продуктов питания из растительного сырья СтГАУ.

К моменту начала НИР обучающийся должен подать на кафедру, отвечающую за организацию НИР письменное заявление о выборе места для прохождения НИР (Приложение 7).

Перед началом НИР проводится установочная лекция, на которой студентам разъясняют цель, задачи, содержание, формы организации, порядок прохождения НИР и отчетности по ее результатам. По завершении установочной лекции каждому студенту на период выполнения НИР выдается рабочий график (план) проведения НИР (Приложение 8), индивидуальное задание (Приложение 9) и настоящие учебно-методические указания.

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

Индивидуальное практическое задание разрабатывается руководителем НИР. Содержание индивидуального задания должно учитывать конкретные условия и возможности выполнения НИР и одновременно соответствовать целям и задачам учебного процесса. Индивидуальное задание должно соответствовать способностям и теоретической подготовке студентов.

В подразделениях, где проходит научно-исследовательская работа, обучающимся выделяются рабочие места для проведения научных исследований и разработки по отдельным разделам (этапам, заданиям) темы в соответствии с утвержденными планами под руководством ответственного преподавателя. Обучающийся участвует в выполнении экспериментов, проводит наблюдения и измерения, составляет их описание и формулирует выводы; изучает научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по исследуемой тематике; составляет отчеты (разделы отчета) по теме или ее разделу (этапу, заданию); участвует во внедрении результатов исследований и разработок в производство.

2.4 Программа и содержание научно-исследовательской работы

Содержание и программа НИР определяется руководителями НИР на основе ФГОС с учетом интересов и возможностей подразделений, в которых она проводится. Конкретное содержание НИР обучающегося планируется руководством подразделения, в котором она выполняется, и отражается в индивидуальном задании на выполнение НИР.

Результатом научно-исследовательской работы обучающихся по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (профиль

«Технология бродильных производств и виноделие») является выбор темы исследования, написание реферата, статьи по избранной теме и доклада на студенческую научную конференцию университета.

Общая трудоемкость научно-исследовательской работы составляет 3 зачетных единицы, 108 часов, 2 недели.

Конкретные сроки начала и окончания научно-исследовательской работы определяются календарным графиком учебного процесса.

Форма контроля – зачет с оценкой.

Содержание научно-исследовательской работы

№	Этапы практики	Описание содержания этапов	Трудоемкость (в часах), включая самостоятельную работу обучающихся	Формы текущего контроля	Код компетенции
1.	Подготовительный	Инструктаж по технике безопасности. Определение темы НИР. Формулировка целей и задач НИР. Ознакомление с актуальной тематикой исследовательских работ в области производства продуктов питания из растительного сырья, научными направлениями кафедры производства и переработки продуктов питания из растительного сырья СтГАУ. Написание реферата по обзору научно-технической и патентной литературы и теоретический анализ научной литературы по теме НИР.	28	Запись в дневнике практики, реферат	ПК-13, ПК-14
2.	Научно-исследовательский	Ознакомление со структурой и характером деятельности подразделения, где выполняется НИР. Изучение методов, методологии и методик проводимых исследований по теме НИР. Подготовка материалов по теме НИР для выступления на конференциях и пр.	60	Запись в дневнике практики, доклад	ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17
3.	Отчетный	Написание научной статьи. Написание отчёта по НИР, подготовка доклада и презентации. Защита результатов практики	20	Запись в дневнике практики, статья, подготов-	ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17

№	Этапы практики	Описание содержания этапов	Трудоемкость (в часах), включая самостоятельную работу обучающихся	Формы текущего контроля	Код компетенции
				ка отчета по практике, зачет с оценкой	
	ВСЕГО:		108		

В процессе выполнения НИР обучающиеся должны получить навыки проведения измерений и наблюдений и описания их результатов; использования для решения профессиональных задач различных источников информации; сбора, обработки, анализа и систематизации научно-технической информации по теме исследования.

Методики, используемые при выполнении НИР, определяются обучающимся исходя из целей и задач исследований.

В период осуществления научно-исследовательской работы обучающийся обязан:

- полностью выполнить план НИР;
- приобретать профессиональные умения, навыки, компетенции, представленные в образовательной программе;
- выполнять указания руководителя НИР;
- нести ответственность за выполняемую работу и ее результаты.

В период выполнения научно-исследовательской работы обучающийся должен вести дневник учета выполнения программы НИР (Приложение 10).

Научно-исследовательская работа завершается написанием отчета. В отчет целесообразно включить систематизированные сведения для составления литературного обзора по теме, а также полученные данные по ее разработке.

Отчеты по НИР готовятся индивидуально.

Отчет о выполнении НИР составляется в соответствии с программой НИР и содержит общие вопросы и сведения о конкретно выполненной студентом работе, а также выводы и рекомендации.

Основное содержание отчета составляет развернутое описание выполнения программы НИР, со ссылками на использованные в ходе выполнения НИР материалы (нормативные акты, должностные инструкции, аналитические обзоры и т.п.).

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

Отчет по научно-исследовательской работе, завизированный научным руководителем, заслушивается на заседании кафедры и защищается на комиссии по защите отчётов, назначаемой деканатом факультета выпускающей кафедры.

Структура отчета по научно-исследовательской работе

1. Титульный лист (Приложение 11)
2. Введение (1-2 стр.)
3. Актуальность научных исследований по направлению (4-5 стр.)
4. Характеристика подразделения, где выполнялась НИР (4-5 стр.)
5. Методы, методология и методики проводимых исследований по теме НИР (5-6 стр.)
6. Заключение (1-2 стр.)
7. Список использованной литературы
8. Приложение (статья)
9. Отзыв руководителя практики (Приложение 12)

Объем отчета по научно-исследовательской работе должен составлять 15-20 страниц.

Согласно структуре, отчет по научно-исследовательской работе должен соответствовать следующим требованиям.

Титульный лист. Титульный лист является первой страницей отчета и заполняется по форме, приведенной в Приложении 11, визируется руководителем.

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

Введение (1-2 стр.). Во введении излагается актуальность выполнения научно-исследовательской работы.

1. Актуальность научных исследований по направлению (4-5 стр.). Рассматриваемый раздел представляет собой объективный критический анализ исследовательских работ в области производства продуктов питания из растительного сырья. Освещаются научные направления кафедры производства и переработки продуктов питания из растительного сырья СтГАУ в области технологии бродильных производств и виноделия. При изучении литературы главное внимание должно быть обращено на современные монографии, статьи в научных и научно-производственных журналах, научных сборниках, диссертации и авторефераты диссертаций. Раздел необходимо закончить краткими выводами или заключением.

2. Характеристика подразделения, где выполнялась НИР (4-5 стр.). Приводится краткая характеристика подразделения, где выполнялась НИР. Краткая история подразделения, этапы становления, перспективы развития. Основные функции подразделения и система оперативного учета, анализа и управления материальными потоками. Организация и результаты научно-

исследовательской, проектно-конструкторской, изобретательской и рационализаторской работы, новая техника и технологии, инновационные подходы к получению готовой продукции высокого качества.

3. Методы, методология и методики проводимых исследований по теме НИР (5-6 стр.). В данном разделе отчета описывают программы, методики исследования для экспериментального решения поставленных задач. Рекомендуется излагать методики исследований по следующей схеме: а) критерии оценки эффективности исследуемого объекта (способа (процесса), устройства); б) параметры, контролируемые при исследованиях; в) оборудование, экспериментальные установки, приборы, аппаратура, оснастка; г) условия и порядок проведения опытов; д) состав опытов; е) математическое планирование экспериментов; ж) обработка результатов исследований и их анализ.

Заключение (1-2 стр.). Заключение должно содержать краткие выводы по результатам выполненных работ или отдельных их этапов, оценку полноты решений поставленных задач, оценку технико-экономической эффективности проведенных работ. Если определение технико-экономической эффективности невозможно, следует указать народнохозяйственную, научную, социальную значимость.

Содержание заключения не должно подменяться механическим суммированием выводов, представляющих краткое резюме, а должно содержать то новое, существенное, что составляет итоговые результаты научно-исследовательской работы.

Список использованной литературы. Оформляется согласно ГОСТ 7.1-2003.

Приложение(я). В приложения к отчету по НИР включают копии публикаций автора в сборниках статей или периодических изданиях по теме НИР с выходными данными.

2.5 Подведение итогов научно-исследовательской работы

Форма итогового контроля прохождения научно-исследовательской работы устанавливается рабочим учебным планом направления с учетом требований ФГОС.

К защите НИР допускаются студенты, своевременно и в полном объеме выполнившие задания программы НИР и предоставившие отчетные документы.

Руководитель НИР оценивает итоги выполнения НИР на основе представленных дневника выполнения программы НИР и отчета о прохождении НИР и пояснений студента.

Структура отчета должна соответствовать содержанию практики.

Порядок защиты и подведение итогов практики определяется Положением о программе практики и фонде оценочных средств для проведения

промежуточной аттестации по практике в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ от 10.12.2015 г.

Критерием оценки результатов является степень выполнения программы (индивидуального задания) научно-исследовательской работы.

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

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

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

Обучающиеся, не выполнившие программу научно-исследовательской работы по уважительной причине, направляются на прохождение работы по индивидуальному графику. Обучающиеся очной формы обучения, не выполнившие программу научно-исследовательской работы без уважительной причины, подлежат отчислению из университета как имеющие академическую задолженность, которая подлежит ликвидации в установленном Университетом порядке.

По результатам защиты отчета по НИР выставляется оценка: «ОТЛИЧНО», «ХОРОШО», «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО», «НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО».

Оценка по НИР проставляется в зачетную книжку обучающегося и в экзаменационную ведомость.

2.6 Материально-техническое обеспечение научно-исследовательской работы

Научно-исследовательская работа по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья проводится в специализированно оборудованной в соответствии с требованиями стандартов учебно-научной лаборатории технологии виноделия и продуктов питания из растительного сырья ФГБОУ ВО «Ставропольский государственный аграрный университет» (СтГАУ).

Во время прохождения НИР студент может использовать современную аппаратуру и средства обработки данных (компьютеры, вычислительные комплексы, разрабатывающие программы и пр.), которые находятся в соответствующем подразделении вуза. Студенты используют программные средства в компьютерных сетях; создают базы данных и используют ресурсы Интернета; работают с информацией из различных источников.

3 ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА

3.1 Задачи, формы проведения и содержание преддипломной практики

Преддипломная практика как тип производственной практики, является обязательной частью процесса подготовки квалифицированных кадров по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, представляет собой вид занятий, непосредственно ориентированных на подготовку выпускной квалификационной работы и проводится в учебно-научной лаборатории технологии виноделия и продуктов питания из растительного сырья СтГАУ.

Преддипломная практика является завершающим этапом обучения и проводится после изучения всего теоретического курса и сдачи студентами всех зачетов, экзаменов, курсовых проектов (работ), предусмотренных действующим учебным планом.

Целью преддипломной практики является выполнение экспериментальной научно-исследовательской работы, обработка полученных результатов и систематизация информации по теме выпускной квалификационной работы.

В период прохождения преддипломной практики перед студентами ставятся следующие **задачи**:

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.
10. Собрать и систематизировать информацию по теме выпускной квалификационной работы.
11. Составить и оформить дневник и отчет о прохождении практики.

Основной задачей практики является сбор и систематизация информации для выполнения выпускной квалификационной работы.

В соответствии с задачами профессиональной деятельности и целями образовательной программы бакалавр в результате прохождения преддипломной практики должен обладать следующими компетенциями:

общекультурными:

- способностью использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах (ОК-2);
- способностью использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-8);

общепрофессиональными:

- способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья (ОПК-2).

профессиональными:

в производственно-технологической деятельности:

- способностью владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-2);

- способностью владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий (ПК-3);

- способностью использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья (ПК-6);

- способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья (ПК-7);

- готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка (ПК-8);

- способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли (ПК-9);

- способностью организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения (ПК-10);

- готовностью выполнить работы по рабочим профессиям (ПК-11);

- способностью владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда (ПК-12);

в экспериментально-исследовательской деятельности:

- готовностью проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций (ПК-14);

– готовностью участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство (ПК-15).

вузовскими:

– способностью подбирать и обосновывать технологические схемы производства алкогольных и слабоалкогольных напитков с заданными свойствами в зависимости от вида и качества исходного растительного сырья (ВК-3);

– способностью пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании предприятий пищевой промышленности, участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску напитков, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств (ВК-4).

Знания, умения и практические навыки, которые должен приобрести студент в результате прохождения преддипломной практики:

Знания: показателей эффективности результатов деятельности предприятий в сфере бродильных производств и виноделия; характера воздействия вредных и опасных факторов на человека и природную среду, методов защиты от них применительно к сфере бродильных производств и виноделия; технологии производства продуктов питания из растительного сырья; назначения, устройства, принципа действия технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья; правил техники безопасности при работе в лаборатории на предприятии; видов контроля качества продукции; теоретических и практических основ технологии производства продуктов питания из растительного сырья; требований нормативной документации к качеству продукции и потребности рынка; основ информационной культуры; порядка и условий проведения технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья; теоретических и практических основ технологии производства безалкогольной, слабоалкогольной и алкогольной продукции; правил техники безопасности при работе на предприятии, норм производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; правил безопасного обслуживания технологического оборудования бродильных производств и виноделия; химических, физико-химических и физических методов анализа при производстве продуктов питания из растительного сырья; регламента проведения производственных испытаний и порядка внедрения результатов исследований и разработок в промышленное производство; теоретических и практических основ технологии производства алкогольных и слабоалкогольных напитков с заданными свойствами; качественных показателей растительного сырья; нормативных документов, определяющих требования при проектировании предприятий пищевой промышленности.

Умения: использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в сфере бродильных производств и

виноделия; использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций применительно к сфере бродильных производств и виноделия; разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья; подбирать и планировать организацию эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья; применять методы и использовать методики технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий; использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья; выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья; организовывать проведение производственных процессов в соответствии с техническими регламентами, инструкциями для обеспечения качества продукции; осуществлять поиск нужной информации в совокупности информационных ресурсов; работать с публикациями в профессиональной периодике; организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья; выполнять подготовительные работы и технологические операции для производства безалкогольной, слабоалкогольной и алкогольной продукции; разрабатывать мероприятия по повышению безопасности производственной деятельности; проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований; участвовать в производственных испытаниях и внедрять результаты исследований и разработок в промышленное производство; подбирать и обосновывать технологические схемы производства алкогольных и слабоалкогольных напитков с заданными свойствами; участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску напитков, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств.

Навыки: оценки эффективности результатов деятельности предприятий в сфере бродильных производств и виноделия; владения законодательными и правовыми актами в области безопасности жизнедеятельности и охраны окружающей среды; защиты персонала в чрезвычайных ситуациях; владения методами совершенствования технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья; подбора и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья; технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий; владения информационными технологиями; управления действующими технологическими линиями (процессами); по обеспечению качества продукции и ее безопасности в соответствии с нормативной документацией и потребностями рынка; поиска и переработки необходимых данных; оформления результатов работы с публикациями в профессиональной периодике и посещения тематических выставок и передовых предприятий отрасли; организации работы структурного подразделения; организации и контроля технологических операций производства безалкогольной, слабоалкогольной и алкогольной продукции; владения правилами техники

безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; оформления отчетов и научных публикаций; проведения производственных испытаний; определения основных показателей качества растительного сырья; пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании предприятий пищевой промышленности.

Преддипломная практика в соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья проводится один этап в 8 семестре в течение 2 недель.

3.2 Руководство и контроль за прохождением преддипломной практики

Для руководства преддипломной практикой, проводимой в Университете, назначается руководитель практики от Университета из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу кафедры, и являющийся научным руководителем выпускной квалификационной работы.

Руководитель преддипломной 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 ОП ВО;
- оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий;
- оценивает результаты прохождения практики обучающимися;
- отчитывается по результатам проведения практики на заседании кафедры.

3.3 Организация преддипломной практики

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 учебно-научной лаборатории технологии виноделия и продуктов питания из растительного сырья СтГАУ.

Организация преддипломной практики должна быть направлена на обеспечение непрерывности и последовательности овладения обучающимся профессиональной деятельностью в соответствии с требованиями к уровню подготовки выпускника.

К моменту начала преддипломной практики обучающиеся обязаны подать на кафедру, отвечающую за организацию практики письменное заявле-

ние о выборе места для прохождения преддипломной практики (Приложение 13).

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 14), индивидуальное задание (Приложение 15) и настоящие учебно-методические указания.

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

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.

3.4 Программа и содержание преддипломной практики

Содержание и программа практики определяются руководителями практики на основе ФГОС с учетом интересов и возможностей подразделений, в которых она проводится. Конкретное содержание преддипломной практики обучающегося планируется руководством подразделения, в котором она выполняется, и отражается в индивидуальном задании на преддипломную практику.

Общая трудоемкость преддипломной практики составляет 3 зачетные единицы, 108 часов, 2 недели.

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

Форма контроля – зачет с оценкой.

Содержание преддипломной практики

№	Этапы практики	Описание содержания этапов	Трудоемкость (в часах), включая самостоятельную работу обучающихся	Формы текущего контроля	Код компетенции
1.	Подготовительный	Инструктаж по технике безопасности. Постановка целей и задач практики. Выбор темы ВКР.	16	Запись в дневнике практики	ОК-8, ПК-9, ПК-12, ПК-14
2.	Основной	Выполнение всех видов работ, связанных со сбором	80	Запись в дневнике	ОК-2, ОК-8,

№	Этапы практики	Описание содержания этапов	Трудоемкость (в часах), включая самостоятельную работу обучающихся	Формы текущего контроля	Код компетенции
		фактического материала по программе практики и для подготовки выпускной квалификационной работы.		практики	ОПК-2, ПК-2, ПК-3, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-14, ПК-15, ВК-3, ВК-4
3.	Отчетный	Написание отчёта по практике, подготовка доклада и презентации. Защита результатов практики.	12	Запись в дневнике практики, подготовка отчета по практике, зачет с оценкой	ОК-2, ОК-8, ОПК-2, ПК-2, ПК-3, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-14, ПК-15, ВК-3, ВК-4
	ВСЕГО:		108		

В период прохождения преддипломной практики обучающийся обязан:

- изучить программу практики, получить индивидуальное задание и рекомендации руководителя практики от кафедры о методике прохождения практики;
- составить рабочий план (календарно-тематический) прохождения практики и представить его на утверждение руководителю практики;
- полностью выполнить задания, предусмотренные программой;
- соблюдать правила внутреннего трудового распорядка и техники безопасности по месту прохождения практики;
- заполнять дневник практики с изложением проделанной работы и представлять его руководителю практики для подписи;

– представить руководителю практики от кафедры отчет о выполнении всех заданий с приложением составленных им лично документов.

За время практики обучающийся должен сформулировать в окончательном виде тему выпускной квалификационной работы.

В период практики обучающийся должен вести дневник учета выполнения программы практики (Приложение 16).

Практика завершается написанием отчета. Отчет является основным документом, характеризующим работу студента во время практики.

Отчеты по преддипломной практике готовятся индивидуально.

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

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

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

Отчет по практике, завизированный научным руководителем, заслушивается на заседании кафедры и защищается на комиссии по защите отчётов, назначаемой деканатом факультета выпускающей кафедры.

Структура отчета по преддипломной практике

1. Титульный лист (Приложение 17)
2. Введение (1-2 стр.)
3. Обоснование темы бакалаврской работы (1-3 стр.)
4. Обзор литературных источников по теме исследования (4-7 стр.)
5. Характеристика объектов и методов исследования (3-5 стр.)
6. Информация и практический материал по выбранной теме бакалаврской работы (5-6 стр.)
7. Заключение (1-2 стр.)
8. Список использованной литературы
9. Приложения (при наличии)
10. Отзыв руководителя практики (Приложения 18)

Объем отчета по преддипломной практике должен составлять 15-25 страниц.

Согласно структуре, отчет по преддипломной практике должен соответствовать следующим требованиям.

Титульный лист. Титульный лист является первой страницей отчета и заполняется по форме, приведенной в Приложении 18, визируется руководителем.

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

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

1. Обоснование темы бакалаврской работы (1-3 стр.). Студент должен отразить основные вопросы развития отрасли, кратко охарактеризовать её современное состояние и указать конкретные задачи, решение которых обеспечивает дальнейший прогресс, показать актуальность темы бакалаврской работы и необходимость проведения исследований, цель, задачи, научную новизну и практическую значимость исследований.

2. Обзор литературных источников по теме исследования (4-7 стр.). Рассматриваемый раздел представляет собой объективный критический анализ современной отечественной и зарубежной научно-технической и патентной литературы по исследуемому вопросу. В нем освещается степень изученности вопроса. При изучении литературы главное внимание должно быть обращено на современные монографии, статьи в научных и научно-производственных журналах, научных сборниках, диссертации и авторефераты диссертаций. Раздел необходимо закончить краткими выводами или заключением и сформулировать целесообразность изучения выбранной темы исследования.

3. Характеристика объектов и методов исследования (3-5 стр.). В разделе дается характеристика изучаемых объектов исследования, приводятся методы проведения и структурная схема исследований по теме бакалаврской работы.

4. Информация и практический материал по выбранной теме бакалаврской работы (5-6 стр.). В разделе приводится информация и практический материал по теме бакалаврской работы. Излагают их по данным опыта в соответствии с программой исследований, сравнивая изучаемые варианты, прежде всего, с контролем. Как правило, приводятся однолетние данные. В этом разделе размещаются таблицы, графики, схемы, фотографии и другой иллюстрационный материал. После каждой таблицы дается пояснительный текст.

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

Список использованной литературы. Оформляется согласно ГОСТ 7.1-2003.

Приложения (при наличии) Приложение к отчету может содержать справочный и иллюстративный материал, использованный и необходимый для цельности восприятия основного содержания отчета. В приложение включают материалы, связанные с выполненной в ходе практики работы, которые по каким-либо причинам нецелесообразно включать в основную часть.

3.5 Подведение итогов преддипломной практики

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

К защите преддипломной практики допускаются обучающиеся, своевременно и в полном объеме выполнившие задания программы практики и предоставившие отчетные документы.

Руководитель практики оценивает итоги практики на основе представленных дневника выполнения программы производственной практики и отчета о прохождении преддипломной практики и пояснений студента.

Структура отчета должна соответствовать содержанию практики.

Порядок защиты и подведение итогов практики определяется Положением о программе практики и фонде оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по практике в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ от 10.12.2015 г.

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

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

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

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

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

По результатам защиты отчета по преддипломной практике выставляется оценка: «ОТЛИЧНО», «ХОРОШО», «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО», «НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО».

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

3.6 Материально-техническое обеспечение преддипломной практики

Преддипломная практика по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья проводится в специализированно оборудованной в соответствии с требованиями стандартов учебно-научной лаборатории тех-

нологии виноделия и продуктов питания из растительного сырья ФГБОУ ВО «Ставропольский государственный аграрный университет» (СтГАУ).

Во время прохождения преддипломной практики студент может использовать современную аппаратуру и средства обработки данных (компьютеры, вычислительные комплексы, разрабатываемые программы и пр.), которые находятся в соответствующем подразделении вуза.

Студенты используют программные средства в компьютерных сетях; создают базы данных и используют ресурсы Интернета; работают с информацией из различных источников.

4 РЕКОМЕНДАЦИИ ПО СОСТАВЛЕНИЮ И ОФОРМЛЕНИЮ ОТЧЕТА ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

Текстовая часть отчета по производственной практике должна быть выполнена на белой бумаге формата А4 (размеры сторон 297x210 мм) и оформлена в соответствии с ГОСТ 2.105-95 ЕСКД «Общие требования к текстовым документам». Текст отчета должен быть подготовлен на персональном компьютере с использованием текстового редактора Microsoft Word® (или его аналогов). Размер шрифта – 14 пт, полуторный интервал, выравнивание по ширине страницы, абзацный отступ – стандартный.

Текст отчета должен быть четким и не допускать разных толкований. Рекомендуется использовать глаголы в безличной форме. Не следует употреблять глаголы в форме первого лица единственного числа.

При изложении материала должны применяться научно-технические термины и определения, общепринятые для отрасли.

В тексте документа не допускается применение:

- оборотов разговорной речи;
- различных научно-технических терминов для одного и того же понятия, а также иностранных слов и терминов при наличии равнозначных в русском языке;
- произвольного словообразования и сокращения слов, кроме установленных правилами русской орфографии и соответствующими стандартами;
- сокращенного обозначения физических величин, если они употребляются в тексте без численных значений;
- математического знака минус (-) перед отрицательными значениями параметров процессов; следует писать слово «минус»;
- сокращенных обозначений стандартов, технических условий и других нормативных документов без регистрационных номеров.

Все физические величины, их наименования и обозначения должны приводиться только в системе СИ по ГОСТ 8.417-2002.

Иллюстрации (за исключением фотографий и графиков) выполняются в отчете с применением специализированного программного обеспечения (AutoCAD, КОМПАС-3D, CorelDraw, Microsoft Office Visio), обеспечивающего наилучшее восприятие сложной графической информации, к которой относятся технологические и процессуально-технологические схемы, чертежи установок технологического оборудования.

Фотографии и графики выполняются с помощью ксерокса или любым другим способом, позволяющим сделать четкий рисунок. Все иллюстрации (рисунки, схемы, графики, фотографии и т.д.) должны соответствовать ЕСКД или СПДС, иметь порядковый номер, название и располагаться в основной части отчета возможно ближе к соответствующей ссылке на них в тексте или приложении.

Цифровой материал оформляется, как правило, в виде таблиц. Таблица, как и иллюстрация, должна располагаться в основной части документа

непосредственно после ссылки на нее в тексте. Таблица должна иметь номер и название, которое выполняется с прописной буквы и помещается над таблицей. Название должно быть кратким, точным и отражать сущность материала, представленного в таблице.

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

Оформление приложений. Иллюстративный материал, таблицы большого формата, расчеты, описание алгоритмов и программ задач, решаемых на ПК, предпочтительнее помещать в приложениях.

Приложения, как правило, выполняются на листах формата А4. Допускаются приложения на листах формата А3, А4х3, А4х4, А2, А1.

Приложения располагают в порядке ссылок на них в тексте документа. Каждое приложение следует начинать с новой страницы.

Готовый отчет переплетается в обложку из плотного картона.

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

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

«Содержание», «Введение», «Заключение и выводы» и «Список использованной литературы» не нумеруются и пишутся симметрично относительно текста.

Наименование разделов и подразделов должны быть краткими, их записывают в виде заголовков с абзаца и с прописной буквы, не подчеркивая. Между порядковым номером и заголовком, а также в конце заголовка точка не ставится. Перенос слов в заголовках не допускается.

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

5 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Во время прохождения производственной практики студент использует учебно-методические и информационные источники: нормативные документы правительства РФ в области производства продуктов питания из растительного сырья, методические указания по разработке документации, методические указания по расчетам, технологические схемы, а также документацию, отчеты, нормативные документы, официальные сайты предприятий и учреждений.

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.

2. 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.

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.

6. Химия отрасли : учеб. пособие [по направлению 260100.62 "Продукты питания из растит. сырья"] / Е. С. Романенко [и др.] ; СтГАУ. - Ставрополь : Параграф, 2013. - 144 с.

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. БД «**Труды ученых СтГАУ**»: Сосюра, Е. А. Учебно-методический комплекс дисциплины "Технология отрасли" [электронный полный текст] : направление 19.03.02 "Продукты питания из растит. сырья", профиль - "Технология бродильных пр-в и виноделие" квалификация - бакалавр / Е. А. Сосюра, А. Ф. Нуднова ; СтГАУ. - Ставрополь, 2014. - 3,58 МБ.

3. ЭБ «**Труды ученых СтГАУ**»: Берлева, М. В. Проведение основных технологических расчетов при переработке винограда и получении винома- териалов [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. Перегонка коньячных виноматериалов, выдержка коньячных спиртов, купаж и технологическая обработка коньяка : метод. указания по курсовому проектированию / сост.: Ю. Ф. Якуба, М. В. Берлева, В. В. Гаврилюк ; СтГАУ. - Ставрополь : АГРУС, 2008. - 36 с.

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

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

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

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

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

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

11. Виноделие и виноградарство (периодическое издание).

12. Пиво и напитки (периодическое издание).

Интернет-ресурсы

1. Международная реферативная база данных SCOPUS [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.scopus.com/>.

2. Международная реферативная база данных Web of Science [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://wokinfo.com/russian/>.

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

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

5. Оборудование для виноделия, пивоварения [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.milesta.ru/>;

6. Пищевое оборудование, линии розлива и конвейерные системы [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://fructonad.ru/>.

7. Российская Государственная Библиотека (РГБ) [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.pnb.rsl.ru .

8. Сайт СтГАУ, Библиотека – электронная библиотека СтГАУ [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www/stgau.ru>.

9. Химик [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.xumuk.ru/>.

10. Химия отрасли [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://knowledge.allbest.ru/>.

11. Электронная библиотека диссертаций Российской государственной библиотеки [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://elibrary.rsl.ru/>.

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

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

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

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1

Ректору ФГБОУ ВО «Ставропольский
государственный аграрный университет»
профессору Трухачеву В.И.
студента(ки) _____ курса _____ группы
очной формы обучения
направления 19.03.02 Продукты питания из
растительного сырья
профиль «Технология бродильных
производств и виноделие»

ФИО студента полностью

заявление.

Прошу направить меня для прохождения производственной практики
(практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональ-
ной деятельности)

с «___» _____ 2017 г. по «___» _____ 2017 г. в

(указывается полное наименование организации и место нахождения)

Руководителем практики прошу назначить _____

Дата _____

Подпись _____
(студента)

Согласовано:

Руководитель _____
подпись ФИО

Зав. кафедрой _____
подпись ФИО

Согласовано:

Руководитель практики от
организации

Согласовано:

Руководитель практики от
Университета

_____/_____/_____
Подпись Ф.И.О.
« ____ » _____ 2017 г.

_____/_____/_____
Подпись Ф.И.О.
« ____ » _____ 2017 г.

**Рабочий график (план)
проведения производственной практики
(практики по получению профессиональных умений и опыта
профессиональной деятельности)**

Обучающегося _____
(ФИО)

Направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
профиль «Технология бродильных производств и виноделие»
Факультета агробиологии и земельных ресурсов

Курс __ группа __

Место прохождения практики

(наименование и место нахождения)

Срок практики с « ____ » _____ 2017 г. по « ____ » _____ 2017 г.

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

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

**СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ**

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

**ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ НА ПРОИЗВОДСТВЕННУЮ
ПРАКТИКУ (практику по получению профессиональных умений и
опыта профессиональной деятельности)**

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 « ____ » _____ 2017 г. _____
(подпись)

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

**ДНЕВНИК УЧЕТА ВЫПОЛНЕНИЯ ПРОГРАММЫ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (практики по получению
профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)**

обучающегося ___ группы ___ курса очной формы обучения
направления 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
профиль «Технология бродильных производств и виноделие»
период прохождения с «___» _____ по «___» _____ 2017 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, 2017

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

Кафедра производства и переработки продуктов питания из растительного сырья

Направление подготовки: 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

Профиль подготовки бакалавриата: «Технология бродильных производств и виноделие»

**ОТЧЕТ О ПРОХОЖДЕНИИ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПОЛУЧЕНИЮ
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
в ОАО «Ставропольский пивоваренный завод» г. Ставрополя**

Выполнил:
студент __ курса
очной формы обучения

Фамилия Имя Отчество

**Руководитель практики
от университета:**
ученая степень, должность

Фамилия Имя Отчество

Допущен к защите:
Руководитель практики от универси-
тета:

Отчет защищен с оценкой:
«__» (_____)
Председатель комиссии:

подпись

дата

подпись

дата

Ставрополь, 2017

Приложение 6

Наименование предприятия,
организации, учреждения.
Юридический адрес.

ОТЗЫВ

о прохождении производственной практики (практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)

фамилия, имя, отчество студента (в родительном падеже)
В период с «__» _____ 2017 г. по «__» _____ 2017 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

Приложение 7

Ректору ФГБОУ ВО «Ставропольский
государственный аграрный университет»
профессору Трухачеву В.И.
студента(ки) _____ курса _____ группы
очной формы обучения
направления 19.03.02 Продукты питания из
растительного сырья
профиль «Технология бродильных
производств и виноделие»

ФИО студента полностью

заявление.

Прошу направить меня для прохождения производственной практики
(научно-исследовательской работы)

с «__» _____ 2017 г. по «__» _____ 2017 г. в

(указывается полное наименование организации и место нахождения)

Руководителем практики прошу назначить _____

Дата _____ Подпись _____
(студента)

Согласовано:

Руководитель _____
подпись ФИО

Зав. кафедрой _____
подпись ФИО

Приложение 8

Согласовано:
Руководитель практики от
Университета

_____/_____/_____
Подпись Ф.И.О.
« ____ » _____ 2017 г.

Рабочий график (план) проведения производственной практики (научно-исследовательской работы)

Обучающегося _____
(ФИО)

Направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
профиль «Технология бродильных производств и виноделие»
Факультета агробиологии и земельных ресурсов

Курс ____ группа ____

Место прохождения практики

(наименование и место нахождения)
Срок практики с « ____ » _____ 2017 г. по « ____ » _____ 2017 г.

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

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

**СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ**

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

**ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ НА ПРОИЗВОДСТВЕННУЮ
ПРАКТИКУ (научно-исследовательскую работу)**

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 «__» _____ 2017 г. _____
(подпись)

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

**ДНЕВНИК УЧЕТА ВЫПОЛНЕНИЯ ПРОГРАММЫ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
(научно-исследовательской работы)**

обучающегося ___ группы ___ курса очной формы обучения
направления 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
профиль «Технология бродильных производств и виноделие»
период прохождения с «___» _____ по «___» _____ 2017 г.

(Ф.И.О.)

Шифр зачетной книжки:

Место прохождения практики:

Руководитель практики:

от университета

(ученая степень, звание)

(подпись)

(Ф. И. О.)

Ставрополь, 2017

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

Кафедра производства и переработки продуктов питания из растительного сырья

Направление подготовки: 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

Профиль подготовки бакалавриата: «Технология бродильных производств и виноделие»

ОТЧЕТ
О ВЫПОЛНЕНИИ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ РАБОТЫ
в учебно-научной лаборатории технологии виноделия и продуктов
питания из растительного сырья Ставропольского ГАУ

Выполнил:
студент __ курса
очной формы обучения

Фамилия Имя Отчество

Руководитель практики:
ученая степень, должность

Фамилия Имя Отчество

Отчет защищен с оценкой:
«__» (_____)
Руководитель практики:

подпись

дата

Ставрополь, 2017

ОТЗЫВ
о прохождении производственной практики
(научно-исследовательской работы)

фамилия, имя, отчество обучающегося (в родительном падеже)

В период с «__» _____ 2017 г. по «__» _____ 2017 г.

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

(наименование места прохождения производственной 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

Приложение 13

Ректору ФГБОУ ВО «Ставропольский
государственный аграрный университет»
профессору Трухачеву В.И.
студента(ки) _____ курса _____ группы
очной формы обучения
направления 19.03.02 Продукты питания из
растительного сырья
профиль «Технология бродильных
производств и виноделие»

ФИО студента полностью

заявление.

Прошу направить меня для прохождения производственной практики
(преддипломной практики)

с «__» _____ 2017 г. по «__» _____ 2017 г. в

(указывается полное наименование организации и место нахождения)

Руководителем практики прошу назначить _____

Дата _____ Подпись _____
(студента)

Согласовано:

Руководитель _____
подпись ФИО

Зав. кафедрой _____
подпись ФИО

Согласовано:
Руководитель практики от организации

Согласовано:
Руководитель практики от Университета

_____/_____/_____
Подпись Ф.И.О.
« ____ » _____ 2017 г.

_____/_____/_____
Подпись Ф.И.О.
« ____ » _____ 2017 г.

**Рабочий график (план)
проведения производственной практики (преддипломной практики)**

Обучающегося _____
(ФИО)

Направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
профиль «Технология бродильных производств и виноделие»
Факультета агробиологии и земельных ресурсов

Курс ____ группа ____

Место прохождения практики

(наименование и место нахождения)

Срок практики с « ____ » _____ 2017 г. по « ____ » _____ 2017 г.

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

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

**СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ**

Кафедра «Производство и переработка про-
дуктов питания из растительного сырья»
Направление 19.03.02 Продукты питания из
растительного сырья
профиль «Технология бродильных
производств и виноделие»
Форма обучения очная

**ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ НА ПРОИЗВОДСТВЕННУЮ
ПРАКТИКУ (преддипломную 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 «__» _____ 2017 г. _____
(подпись)

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

**ДНЕВНИК УЧЕТА ВЫПОЛНЕНИЯ ПРОГРАММЫ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (преддипломной практики)**

обучающегося ___ группы ___ курса очной формы обучения
направления 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
профиль «Технология бродильных производств и виноделие»
период прохождения с «___» _____ по «___» _____ 2017 г.

(Ф.И.О.)

Шифр зачетной книжки:

Место прохождения практики:

Руководители практики:

от университета

(ученая степень, звание)

(подпись)

(Ф. И. О.)

Ставрополь, 2017_

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

Кафедра производства и переработки продуктов питания из растительного сырья

Направление подготовки: 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

Профиль подготовки бакалавриата: «Технология бродильных производств и виноделие»

ОТЧЕТ
О ПРОХОЖДЕНИИ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ
в учебно-научной лаборатории технологии виноделия и продуктов
питания из растительного сырья Ставропольского ГАУ

Выполнил:
студент __ курса
очной формы обучения

Фамилия Имя Отчество

Руководитель практики:
ученая степень, должность

Фамилия Имя Отчество

Отчет защищен с оценкой:
«__» (_____)
Руководитель практики:

подпись

дата

Ставрополь, 2017

ОТЗЫВ
о прохождении производственной практики
(преддипломной практики)

фамилия, имя, отчество обучающегося (в родительном падеже)

В период с «__» _____ 2017 г. по «__» _____ 2017 г.

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

(наименование места прохождения производственной 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

Научно-методическое издание

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ 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)

Верстка – Беличенкина С. М.

Оформление – Литвинов О. Б.

Текст печатается в авторской редакции

Подписано в печать 17.04.2017, формат 60×84/16, усл. п. л. 4,2.
Тираж 100 экз. Заказ № 22, бумага офсетная,
гарнитура «Times», печать офсетная,
ООО «СЕКВОЙЯ» 3550347 г. Ставрополь,
пер. Буйнакского, д. 2з, офис 102
тел. 8(9624)48-43-77 E-mail: sekvoia@mail.ru
Отпечатано в ООО «СЕКВОЙЯ» пер. Буйнакского, д. 2з, офис 102