ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ

УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

**УЧЕБНАЯ 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, 2021**

*Печатается по решению методической комиссии факультета агробиологии и земельных ресурсов и методического совета*

*Ставропольского государственного аграрного университета*

**Рецензент:**

***Шелудько О.Н.*** – д-р с.-х. наук, доцент, заведующая испытательной лабораторией переработки винограда ФГБНУ СКЗНИИСиВ

**Составители:**

декан факультета агробиологии и земельных ресурсов и факультета

экологии и ландшафтной архитектуры, доктор сельскохозяйственных наук,

профессор *А.Н. Есаулко*

заведующая кафедрой производства и переработки продуктов питания из

растительного сырья, кандидат сельскохозяйственных наук, доцент *Е.С. Романенко*

доцент кафедры производства и переработки продуктов питания из

растительного сырья, кандидат технических наук *Е.А. Миронова*

старший преподаватель кафедры производства и переработки продуктов

питания из растительного сырья, кандидат технических наук *В.Е. Мильтюсов*

**Учебная практика**: учебно-методические указания для

обучающихся по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» профилю «Технология бродильных производств и виноделие» / А. Н. Есаулко, Е. С. Романенко, Е. А. Миронова , В. Е. Мильтюсов. – Ставрополь :

СЕКВОЙЯ, 2021. – 17 с.

В учебно-методических указаниях представлены особенности организации и

порядок прохождения учебной практики: практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности; даны рекомендации по составлению и оформлению дневника и отчета по учебной практики для обучающихся по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» профилю «Технология бродильных производств и виноделие» очной формы обучения.

**СОДЕРЖАНИЕ**

ВВЕДЕНИЕ 4-5стр

1.УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ. В ТОМ ЧИСЛЕ ПЕРВИЧНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ НАУЧНО- ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1 Задачи, формы проведения и содержание учебной практики 5-9 стр.

1.2 Руководство и контроль за прохождением учебной практики 10стр.

1.3 Программа и содержание учебной практики 10стр.

1.4 Формы отчетности по практике 10-12стр.

1.5 Подведение итогов учебной практики 12стр.

1.6 Материально-техническое обеспечение учебной практики 12стр.

ПРИЛОЖЕНИЯ 13-16стр.

ВВЕДЕНИЕ

Учебная практика бакалавра представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся, является обязательным разделом основной образовательной программы высшего профессионального образования по направлению *19.03.02* – Продукты питания из растительного сырья: квалификация «Бакалавр».

Тип данной учебной практики обучающихся - это практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности, направленная на формирование и развитие компетенций, позволяющих бакалавру ознакомиться со спецификой будущей профессиональной деятельности.

Практика основывается на освоении теоретических и прикладных учебных дисциплин базовой и вариативной части профессионального цикла, непосредственно связанных с профессиональной деятельностью с учетом профиля подготовки в соответствии с бакалаврской программой.

В соответствии с ФГОС ВО учебная практика проводится в профильных организациях, на предприятиях отрасли г.Ставрополя и по всей территории Российской Федерации, или в учебно-научной лаборатории технологии виноделия и продуктов питания из растительного сырья ФГБОУ ВО «Ставропольский государственный аграрный университет» (СтГАУ).

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

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

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

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

- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 марта 2015 г. № 211;

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

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

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

**Цель учебной практики -** формирование заданных профессиональных и вузовских компетенций, обеспечивающих формирование профессионального кругозора, получение общих представлений о реальных технологических процессах и методах воздействия на сырье для получения безалкогольной, слабоалкогольной и алкогольной продукции, подготовка студентов к изучению цикла специальных дисциплин.

**1.1 Задачи, формы проведения и содержание учебной практики**

**Задачами учебной практики** по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности являются:

- знакомство с историей предприятий бродильных производств и виноделия;

– ознакомление с основными видами деятельности предприятий бродильных производств и виноделия;

- развитие навыков анализа различных источников информации по использованию растительного сырья и вспомогательных материалов;

- закрепление и углубление теоретических знаний в области переработки растительного сырья.

**Содержание учебной практики**

Общая трудоемкость практики составляет:

* для студентов очной формы обучения – 3 зачетных единиц, 108 часов;

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

* для студентов очной формы обучения – на втором курсе в 4 семестре в течение 2 недель;

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

Форма контроля:

* для студентов очной формы обучения – зачет;

**1. Содержание учебной практики**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Этапы практики | Описание содержания этапов | Трудо-емкость (в часах) | Формы текущего контроля | Код компетенции |
|  |  |
| 1 | Подготовительный этап | Инструктаж по технике безопасности | 2 | Запись в дневнике практики и анализ в отчете по практике | ПК-12 |
| Ознакомление с историей, современным состоянием, структурой, производственной и хозяйственной деятельностью предприятий отрасли используя публикации в профессиональной периодике и посещения предприятия отрасли и тематические выставки | 6 | Запись в дневнике практики и анализ в отчете по практике | ВК-1, ПК-9 |
| Изучение типовой планировки предприятий в сравнении с ведущими отечественными и зарубежными предприятиями отрасли из посещения тематических выставок и профессиональной периодики | 6 | Запись в дневнике практики и анализ в отчете по практике | ПК-9 |
| Изучение организации и работы основных производственных цехов в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья, в соответствии с правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда | 10 | Запись в дневнике практики и анализ в отчете по практике | ПК-4,ПК-5, ПК-12, |
| 2 | Экспериментальный этап | Изучение и анализ свойства сельскохозяйтсвенного сырья конкретного региона, влияющие на оптимизацию производственных процессов и качество выпуска основных видов продукции , используя научно- техническую информацию отчественного и зарубежного опыта | 24 | Запись в дневнике практики и анализ в отчете по практике | ВК-2, ПК-1, ПК-4, ПК-9, ПК-13  |
| Ознакомление с ассортиментом выпускаемой продукции данного предприятия с использованием анализа публикаций в профессиональной периодике по вопросу рынка выпускаемой продукции передовыми отечественными и зарубежными предприятиями отрасли  | 6 | Запись в дневнике практики и анализ в отчете по практике | ВК-1, ПК-9 |
| Ознакомление с общезаводским хозяйством и вспомогательными цехами предприятий, ресурсосбережением , и эффективностью процессов производства с использованием анализа публикаций и посещений передовых отечественных и зарубежных предприятий отрасли (экскурсии) | 8 | Запись в дневнике практики и анализ в отчете по практике | ПК-1, ПК-4, ПК-5, ПК-9 |
| Ознакомление со структурой и функциями лаборатории ТХМК , способностью определять и анализировать свойства сырья, качество готовой продукции, используя научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования (экскурсии) | 12 | дневник | ПК-1,ПК-13, |
| Ознакомление с мероприятиями по охране природы при осуществлении подбора сортов сельскохозяйствннных культур для конкретных условий региона, используя анализ научно-технической информации, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования | 6 | Запись в дневнике практики и анализ в отчете по практике | ПК-13, ВК-2 |
| Изучение структура и функции службы охраны труда, противопожарной безопасности и производственной санитарии | 6 | Запись в дневнике практики и анализ в отчете по практике | ПК-12 |
| Ознакомление с организацией научно-исследовательской работы, используя в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья и анализ научно-технической информации, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования | 6 | Запись в дневнике практики и анализ в отчете по практике | ПК-5,ПК-13 |
| Изучение организации обеспечения безопасности жизнедеятельности на предприятии отрасли | 10 | Запись в дневнике практики и анализ в отчете по практике | ПК-12 |
| 3. | Завершающий этап | Обработка и анализ полученной информации. Обобщение и оформление собранных материалов в виде отчета по практике. Выводы и предложения. Подготовка доклада (презентации). Защита результатов практики | 6 | Запись в дневнике практики.подготовка отчета по практике, зачет | ПК-1, ПК-4, ПК-5, ПК-9, ПК-12,ПК-13,ВК-1, ВК-2 |
|  | Всего | 108 |  | Зачет, дневник |

**1.2 Руководство и контроль за прохождением учебной практики**

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

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

Методическое руководство учебной практикой осуществляется кафедрой производства и переработки продуктов питания из растительного сырья совместно с деканатом факультета агробиологии и земельных ресурсов. Учебная практика проводится в профильных организациях, на предприятиях отрасли г. Ставрополя или в учебно-научной лаборатории технологии виноделия и продуктов питания из растительного сырья СтГАУ.

**1.3 Программа и содержание учебной практики**

Этапы прохождения учебной практики.

Вначале практики студент знакомится с целями, сферой деятельности, историей развития, видами деятельности, организационной структурой предприятия. Затем с описанием и назначением технологических участков и ассортиментом производимой продукции. Изучает правовую и нормативно-техническую документацию производственного предприятия, патентную документацию. На следующем этапе осуществляет общий обзор и анализ специализированных программных продуктов и компьютерных технологии, используемых в области производства продуктов питания. Далее студент знакомится со спецификой организации производства и перспектив его развития.

 Учебная практика является составной частью процесса изучения учебных дисциплин в соответствии с учебным планом по направлению подготовки 9.03.02 Продукты питания из растительного сырья.

Основной этап учебной практики представляет собой систематическую работу студентов в течение запланированного времени, в соответствии с графиком посещения рабочих мест (лабораторий, учебно-научной лаборатории технологии виноделия и продуктов питания из растительного сырья Ставропольского ГАУ, промышленных предприятиях отрасли г. Ставрополя, библиотек, аудиторий и т.п.), составленным преподавателем.

Университет, как база учебной практики должен обеспечивать студентам требуемое количество рабочих мест, необходимое оборудование (компьютеры, принтеры и т.п.), доступ к информационным источникам (документы, справочная информация, библиотечные фонды и т.п.), транспорт в соответствии с этапами выполнения задания.

**1.4 Формы отчетности по практике**

Основными формами отчетности по практике устанавливается дневник практики (Приложение 1) и письменный отчет (образец оформления титульного листа отчета по практике представлен в приложение 1.2**)**.

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

В дневнике фиксируются:

- данные студента (фамилия, имя, отчество, место обучения с полным названием факультета, кафедры, направления подготовки, курса и группы);

- название практики, период ее прохождения;

- информация о месте практики (название организации, контактные данные);

- руководитель практики от организации и вуза;

- основная часть, представленная в виде таблицы (дата выполнения, перечень выполненных заданий, в течение каждого дня, заметки руководителя).

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

Структура отчета:

- титульный лист (Приложение 1) - 1 страница;

- введение (цель и задачи практики)- 1страница;

 - содержательная часть (характеристика организации, структура предприятия, ассортимент выпускаемой продукции, растительное сырье используемое для производства напитков и т.д.) -10-15 страниц;

 - заключение (на основе представленного материала в основной части отчета подводятся итоги практики, отмечаются выполнение цели, достижение задач, полученных новых знаний, умений, практического опыта, пожелания и замечания по прохождению практики, предложения по совершенствованию изученного предмета практики на предприятии)- 1 страница;

- список используемой литературы (включая нормативные документы, методические указания, должен быть составлен в соответствии с правилами);

 Титульный лист отчета оформляется по установленной единой форме, приводимой в приложении. Отчет подготавливается на листах формата А 4; шрифт-14 Times New Roman; межстрочный интервал -1,5; номера страниц - нижний колонтитул справа; поля-сверху -2 см; слева-3,18 см; снизу-2см; справа-2 см.. При подаче отчета на подпись он должен быть сброшюрован или прошит, чтобы исключить выпадение отдельных страниц.

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

**1.5 Подведение итогов учебной практики**

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

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

**1.6 Материально-техническое обеспечение учебной практики**

Учебная практика осуществляется на промышленных предприятиях отрасли г. Ставрополя и Ставропольского края : 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»; онлайн - экскурсии Краснодарского края: ЗАО АПК «Геленджик», АО «Фанагория», ЗАО «Абрау-Дюрсо», ОАО «Аврора», ООО «АПК Мильстрим-Черноморские вина» , ООО «Золотая Балка» Крым и другие.

Учебная практика в 4 семестре осуществляется на предприятиях по выпуску безалкогольных, слабоалкогольных, крепких напитков, а также на заводах первичного и вторичного виноделия и на производственных конгломератах.

**Приложение 1**

МИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ

ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

**ДНЕВНИК УЧЕТА**

**ВЫПОЛНЕНИЯ ПРОГРАММЫ**

**УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

 **(Ознакомительная, по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской 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 «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2021 г.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Ф.И.О.)

 Шифр зачетной книжки:

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 Место прохождения практики:

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Руководители практики:

от университета

(ученая степень, звание) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (подпись) (Ф. И. О.)

 Ставрополь, 2021

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Дата** | **Краткое содержание выполненной работы** | **Отметка руководителя о выполнении работы** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

70

**Приложение2**

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**

**УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**(Ознакомительная, по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности)**

|  |  |
| --- | --- |
| **Выполнила:** студентка ...... курса очной формы обучения  |  |
| **Руководитель практики** **от университета:** к. с.-х. н., зав. кафедрой  | **Романенко Елена Семеновна** |
| **Допущен к защите:**  | **Отчет защищен с оценкой:**  |
| Руководитель практики от университета: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ подпись дата  | «\_\_\_» (\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_) Председатель комиссии: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ подпись дата  |

Ставрополь, 2021

Содержание

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Введение -**1 страница** |  |
|  | 1. Инструктаж по технике безопасности. Изучение основных прав и обязанностей инжернерно -технических работников- **1страница**
2. Содержательная часть (характеристика организации, структура предприятия, ассортимент выпускаемой продукции, растительное сырье используемое для производства напитков и т.д.) -**10-15 страниц;**
3. Заключение (на основе представленного материала в основной части отчета подводятся итоги практики, отмечаются выполнение цели, достижение задач, полученных новых знаний, умений, практического опыта, пожелания и замечания по прохождению практики, предложения по совершенствованию изученного предмета практики на предприятии)- **1 страница**;
4. Список используемой литературы (включая нормативные документы, методические указания, должен быть составлен в соответствии с правилами)-основная и дополнительная литература - **1 страница.**
 |  |