

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РФ
Федеральное государственное автономное образовательное
учреждение высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
по организации и проведению производственной практики

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА

Направление подготовки 19.04.01 – Биотехнология
Направленность (профиль)
«Биотехнология производства продукции из растительного сырья,
виноделия и бродильных производств»

СОДЕРЖАНИЕ

	ВВЕДЕНИЕ	3
1.	Цели и задачи практики.	4
2	Требования к результатам освоения практики.	4
3	Перечень осваиваемых компетенций	6
4	Права и обязанности студента-практиканта.	8
5	Обязанности руководителя практики от университета и профильной организации	8
6	Структура и содержание практики	9
7	Задание и порядок их выполнения.	10
8	Форма предоставления отчета по практике.	13
9	Критерии выставления оценок.	14
10	Учебно-методическое и информационное обеспечение практики	15
	Приложения	17

ВВЕДЕНИЕ

В структуре программы магистратуры по направлению подготовки 19.04.01 Биотехнология в соответствии с ФГОС ВО предусмотрены «Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)».

Практика по направлению 19.04.01 Биотехнология подразделяется на следующие виды:

- Учебная;
- Производственная.

Все виды практики предусматривают как выездной, так и стационарный способ проведения практик.

Тип учебной практики – педагогическая (2 семестр 2 недели).

Типы производственной практики:

- технологическая практика (2 семестр 6 недель);
- преддипломная практика проводится для выполнения выпускной квалификационной работы и является обязательной (4 семестр, 16 недель).

Производственная практика может проводиться в структурных подразделениях организации. Для лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности.

Для каждой практики разработаны программы. Все виды практик в соответствии с программами реализуются на базе лабораторий кафедр пищевых технологий и инжиниринга, прикладной биотехнологии и предприятиях отрасли на основании заключенных договоров о практической подготовке обучающихся.

Оценка результатов практик, осуществляется в соответствии с Положением об организации и проведении практик обучающихся по образовательным программам бакалавриата, специалитета, магистратуры, аспирантуры, ординатуры в ФГАОУ ВО «Северо-Кавказский федеральный университет».

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ

Цели практик

Целями производственной практики «Технологическая практика» по направлению подготовки «Биотехнология» направленность (профиль) «Биотехнология производства продукции из растительного сырья, виноделия и бродильных производств» является приобретение практических навыков и компетенций в сфере научно-исследовательской и производственно-технологической профессиональной деятельности.

Задачи практики

Задачами практики являются:

- проведение маркетинговых исследований и патентного поиска современных направлений в биотехнологии пищевых продуктов или биологически активных веществ;
- приобретение навыка работы с нормативно-технической документацией и патентно-технической литературой;
- изучение современных технологических процессов и оборудования производства биотехнологической продукции;
- изучение вопросов безопасности жизнедеятельности и охраны окружающей среды на предприятиях биотехнологической отрасли;
- изучение состава и свойств сырья, применяемого для производства пищевых продуктов или биологически активных веществ;
- изучение свойств биологических объектов-продуцентов биологически активных веществ;
- приобретение практических навыков и закрепление теоретических знаний по биотехнологии пищевых продуктов или биологически активных веществ;
- анализ системы контроля качества продукции, принятой на отдельном предприятии;
- сбор материалы в соответствии с программой практики, темой индивидуального задания и оформление его в виде отчета.

2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ

К «входным» знаниям, умениям и готовностям обучающегося, приобретённым в результате освоения предшествующих частей образовательной программы и необходимым при освоении практики предъявляются следующие требования:

- способность оценивать основные проблемы профессиональной деятельности;

- умения находить, обобщать и анализировать полученную научную, справочную и иную информацию.

Перечень планируемых результатов по производственной практики «Технологическая практика»:

Код, формулировка индикатора	Планируемые результаты, характеризующие этапы формирования компетенций, индикаторов
УК-2, ИУК-2.2 Проводить стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания из растительного сырья в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями	Знать стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания из растительного сырья. Уметь применять на практике стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания из растительного сырья. Владеть на практике стандартными и сертификационными методами испытания производства продуктов питания из растительного сырья.
УК-3, ИУК-3.4 Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья	Знает методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья. Умеет применять методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья. Владеет методами технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья.
УК-5, ИУК-5.1 Имеет представление о руководстве коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, учитывая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	Знает методологию организации работы коллектива в сфере своей профессиональной деятельности, учитывая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия. Умеет применять на практике методологию организации работы коллектива в сфере своей профессиональной деятельности, учитывая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия. Владеет методологией организации работы коллектива в сфере своей профессиональной деятельности, учитывая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия.
ПК-2, ИПК-2.2 Проводит исследования свойств сырья биотехнологических производств, культур микроорганизмов, пищевых и технологических добавок для выработки продукции из растительного сырья, виноделия и бродильных	Знать методология проведения исследования свойств сырья биотехнологических производств, культур микроорганизмов, пищевых и технологических добавок. Уметь проводить исследования свойств сырья биотехнологических производств, культур микроорганизмов, пищевых и технологических

производств;	добавок. Владеть методологией проведения исследования свойств сырья биотехнологических производств, культур микроорганизмов, пищевых и технологических добавок.
ПК-3, ИПК-3.4 способностью к применению методов математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства пищевой и биотехнологической продукции	Способен оценивать влияние инновационных технологий, видов сырья, технологического оборудования на безопасность и качество продукции на основе методов оптимизации и моделирования.
ПК-4, ИПК 4.3 способностью к использованию стандартного программного обеспечения при разработке технологической части проектов для производства биотехнологической и пищевой продукции	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.
ПК-5, ИПК-5.5 готовность к анализу влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества биотехнологической и пищевой продукции	Способен к внедрению технологий переработки вторичных сырьевых ресурсов отрасли и защиты окружающей среды.

3. ПЕРЕЧЕНЬ ОСВАИВАЕМЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ

Перечень планируемых результатов по практике, соотнесённых с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

УК-2 – способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла;

УК-3 – способен организовать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели;

УК-5 – способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия;

ПК- 2 – способностью к организации и проведению стандартных и сертификационных испытаний при производстве биотехнологической и пищевой продукции с целью организации эффективной системы контроля качества;

ПК-3 – способностью к применению методов математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства пищевой и биотехнологической продукции;

ПК-4 – способностью к использованию стандартного программного обеспечения при разработке технологической части проектов для производства биотехнологической и пищевой продукции;

ПК-5 – готовность к анализу влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества биотехнологической и пищевой продукции.

4. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТУДЕНТА-ПРАКТИКАНТА

Студент во время прохождения практики имеет право по всем вопросам, возникшим в процессе практики, обращаться к руководителям практики, преподавателям, вносить предложения по совершенствованию организации практики.

Студент во время прохождения практики обязан:

- изучить и строго соблюдать правила техники безопасности и охраны труда, противопожарной безопасности;
- подчиняться действующим на предприятии правилам внутреннего трудового распорядка;
- вести дневник практики, в котором ежедневно записывать сведения о своей работе в соответствии с программой практики;
- ежедневно обрабатывать полученные сведения в соответствии с программой практики и готовить их в качестве элементов отчета;
- выполнять задания согласно данной программе в сроки, предусмотренные календарным графиком прохождения практики;
- по окончании практики представить дневник и отчет руководителю практики от университета для проверки и устранения ошибок;
- в установленные университетом сроки защитить отчет.

5. ОБЯЗАННОСТИ РУКОВОДИТЕЛЯ ПРАКТИКИ ОТ УНИВЕРСИТЕТА И ПРОФИЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ

Общее руководство и контроль за прохождением практики студентов осуществляется квалифицированными преподавателями выпускающей кафедры.

В обязанности руководителя практики от учебного заведения входят:

- обеспечение проведения всех организационных мероприятий перед выходом студентов на практику, в том числе подготовку и проведение организационного собрания, инструктаж по технике безопасности;
- осуществление контроля за обеспечением в подразделениях нормативных условий труда и отдыха студентов, ответственность за

соблюдение правил техники безопасности;

- принятие участия в работе комиссии по приему зачета по практике, оценивание результатов выполнения студентами программы практики;
- разработка тематики индивидуальных заданий;
- обеспечение высокого качества прохождения практики студентами и строгого соответствия ее учебным планам и программам;
- оказание методической помощи студентам при выполнении индивидуальных заданий, утверждение индивидуальных планов работы;
- осуществление постоянного контроля посещаемости студентами учебной практики, правильность и систематичность заполнения студентами отчетов по практике, дневников и выполнения индивидуальных заданий.

Руководитель практики обеспечивает студентов необходимыми документами и учебно-методическими материалами, а также рекомендует учебно-методическую литературу.

В обязанности руководителя практики от профильной организации входят:

- создать условия для реализации компонентов образовательной программы в форме практической подготовки, предоставить оборудование и технические средства обучения в объеме, позволяющем выполнять определенные виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью обучающихся;
- обеспечить безопасные условия реализации компонентов образовательной программы в форме практической подготовки, выполнение правил противопожарной безопасности, правил охраны труда, техники безопасности и санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов;
- ознакомить обучающихся с правилами внутреннего трудового распорядка Профильной организации;
- провести инструктаж обучающихся по охране труда и технике безопасности и осуществлять надзор за соблюдением обучающимися правил техники безопасности;
- обо всех случаях нарушения студентами правил внутреннего трудового распорядка, охраны труда и техники безопасности сообщить руководителю по практической подготовке от университета.

6. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Общая трудоемкость производственной практики (технологической практики) составляет 6 зачетных единиц, 162 часа.

Разделы (этапы) практики	Реализуемые компетенции	Виды учебной работы на практике, включая самостоятельную работу студентов	Трудоемкость (час.)	Формы текущего контроля
Организационный	УК-5, ПК-4	Инструктаж по технике безопасности. Ознакомительная лекция	3	
Основной	УК-2, УК-3, ПК-2, ПК-3, ПК-4	Сбор материала в соответствии с программой практики. Работа с источниками информации по теме индивидуального задания.	183	Собеседование
Заключительный	ПК-4, ПК-5	Обработка и систематизация теоретического материала. Подготовка отчёта по практике и индивидуальному заданию	30	Собеседование Зачет с оценкой

Структура отчета по практике зависит от места прохождения практики.

Титульный лист (приложение 1)

Содержание

- *Введение*, в котором указываются:

- цель, задачи, место, дата начала и продолжительность практики;
- формулирование задачи по теме исследований и основные этапы ее

выполнения.

- *Аналитический обзор литературы*

- *Экспериментальная часть*

• описание методов, применяемых при проведении экспериментальных исследований;

- экспериментальные исследования
- обработка экспериментальных данных;
- анализ полученных результатов и обоснование необходимости

проведения дополнительных исследований;

- *Заключение*, включающее:

- характеристика навыков и умений, приобретенных на практике;

• индивидуальные выводы о практической значимости проведенного исследования.

- *Список литературы.*

Индивидуальное задание. Проект статьи по итогам выполненной на практике работы (титул в приложение 2).

Приложения (при наличии), которые могут включать:

- подготовленную по результатам практики проекта статью;
- проект заявки на патент;
- проект заявки на участие в гранте, научном конкурсе, инновационном проекте.

Дневник прохождения практики.

7. ЗАДАНИЕ И ПОРЯДОК ИХ ВЫПОЛНЕНИЯ

Выполнение контрольных заданий предусматривает закрепление студентами теоретических знаний, методологий, принципов и профессиональных умений и навыков. Выполнение заданий предусматривает закрепление студентами теоретических знаний, методологий, принципов и профессиональных умений и навыков.

Задания, позволяющие оценить знания, полученные на практике

Формируемые компетенции, индикаторы		Формулировка задания	
Код компетенции	Формулировки	базовый уровень	повышенный уровень
УК-2 ИУК-2.2	Проводить стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания из растительного сырья в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями	Изучить стандартные методы испытания производства продуктов питания из растительного сырья в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями	Изучить стандартные и сертификационные методы испытания производства продуктов питания из растительного сырья в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями
УК-3 ИУК-3.4	Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья	Изучить методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, используемого при производстве продукции из растительного сырья	Изучить методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья.
УК-5 ИУК-5.1	Имеет представление о руководстве коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, учитывая	Изучить методологию организации работы коллектива в сфере своей профессиональной	Изучить методологию организации работы коллектива в сфере своей профессиональной деятельности, учитывая

	социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	деятельности, учитывая социальные и культурные различия	социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
ПК-2 ИПК-2.2	Проводит исследования свойств сырья биотехнологических производств, культур микроорганизмов, пищевых и технологических добавок для выработки продукции из растительного сырья, виноделия и бродильных производств	Изучить методологию проведения исследования свойств сырья биотехнологических производств	Изучить методологию проведения исследования свойств сырья биотехнологических производств, культур микроорганизмов, пищевых и технологических добавок
ПК-3 ИПК-3.4	Способен оценивать влияние инновационных технологий, видов сырья, технологического оборудования на безопасность и качество продукции на основе методов оптимизации и моделирования.	Изучить методы моделирования технологических процессов для получения безопасной и качественной продукции	Изучить методы оптимизации и моделирования технологических процессов для получения безопасной и качественной продукции
ПК-4 ИПК-4.3	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Изучить методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов	Изучить методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ
ПК-5 ИПК-5.5	Способен к внедрению технологий переработки вторичных сырьевых ресурсов отрасли и защиты окружающей среды.	Изучить основные направления переработки вторичных сырьевых ресурсов отрасли с целью защиты окружающей среды.	Изучить инновационные направления переработки вторичных сырьевых ресурсов отрасли с целью защиты окружающей среды.

Задания, позволяющие оценить умения и навыки, полученные на практике

Формируемые компетенции, индикаторы		Формулировка задания	
Код компетенции	Формулировки	базовый уровень	повышенный уровень
УК-2 ИУК-2.2	Проводить стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания из растительного сырья в целях учета сырья и	Применять на практике стандартные испытания производства продуктов питания из растительного сырья	Применять на практике стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания из растительного сырья

	готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями		
УК-3 ИУК-3.4	Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья	Использовать методы технохимического и лабораторного контроля для оценки качества сырья, используемого при производстве продукции из растительного сырья	Использовать методы технохимического и лабораторного контроля для оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья .
УК-5 ИУК-5.1	Имеет представление о руководстве коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, учитывая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	Применить на практике методологию организации работы коллектива, учитывая социальные и культурные различия	Применить на практике методологию организации работы коллектива, учитывая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
ПК-2 ИПК-2.2	Проводит исследования свойств сырья биотехнологических производств, культур микроорганизмов, пищевых и технологических добавок для выработки продукции из растительного сырья, виноделия и бродильных производств	Провести исследование свойств сырья биотехнологических производств, используемых при выполнении магистерской диссертации	Провести исследование свойств сырья биотехнологических производств, культур микроорганизмов, пищевых и технологических добавок, используемых при выполнении магистерской диссертации
ПК-3 ИПК-3.4	Способен оценивать влияние инновационных технологий, видов сырья, технологического оборудования на безопасность и качество продукции на основе методов оптимизации и моделирования.	Применить на практике методы моделирования технологических процессов для получения безопасной и качественной продукции	Применить на практике методы оптимизации и моделирования технологических процессов для получения безопасной и качественной продукции
ПК-4 ИПК-4.3	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Применить на практике методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов	Применить на практике методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ
ПК-5	Способен к внедрению	Внедрить технологию	Внедрить инновационную

ИПК-5.5	технологий переработки вторичных сырьевых ресурсов отрасли и защиты окружающей среды.	переработки вторичных сырьевых ресурсов отрасли.	технологии переработки вторичных сырьевых ресурсов отрасли.
---------	---	--	---

8. ФОРМА ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ

Отчет по практике состоит из введения и разделов, каждый из которых должен содержать сведения о конкретно выполненной работе в период практики, выводы и предложения.

Содержание отчета и последовательность изложения материалов должны соответствовать программе практики.

Отчет должен быть оформлен в соответствии с ЕСКД ГОСТ 2.105-95 «Общие требования к текстовым документам».

Формат бумаги А4, кегль 14, междустрочный интервал 1,5. Поля: слева – 3 см, справа – 1-1,5 см, сверху, снизу – 2 см. Абзацный отступ 1,25-1,5 см.

Текст печатается абзацами. Заголовки и подзаголовки отделяются от основного текста сверху и снизу пробелом в два интервала. Рисунки нумеруются снизу (Рисунок 1 – Название), таблицы сверху (Таблица 1 - Название). Нумерация страниц сквозная, начиная с титульного листа, но цифры печатаются, начиная со второго листа (содержание); порядковый номер страницы печатают на середине верхнего поля страницы.

Список литературы должен содержать перечень источников, использованных при написании отчета. Источники располагаются в строго алфавитном порядке по фамилии авторов или, если автор не указан, по названию работы. При этом независимо от алфавитного порядка впереди обычно идут нормативные акты, далее книги и печатная периодика, источники на электронных носителях локального, а затем удаленного доступа (т. е. интернет-источники). При наличии в списке литературы на других языках, кроме русского, образуется дополнительный алфавитный ряд, который располагают после изданий на русском языке. Сведения об источниках, включенных в список, необходимо давать в соответствии с требованиями ГОСТ 7.80 – 2000.

Объем отчета по учебной практике 25 – 35 страниц печатного текста.

На титульном листе (приложение 1) должны быть подписи студента и руководителя практики от предприятия. Подпись руководителя практики от предприятия заверяется печатью.

К отчету прилагается заполненный и подписанный руководителем практики от предприятия или университета дневник (приложение 3).

Отчет должен быть хорошо отредактирован, по необходимости иллюстрирован графиками, диаграммами, схемами, рисунками, фотографиями и ксерокопиями бланочной документации и др.

9. КРИТЕРИИ ВЫСТАВЛЕНИЯ ОЦЕНОК

По окончании практики студент защищает отчет руководителю практик от учебного заведения. Отчет по практике студент готовит самостоятельно, заканчивает и представляет его для проверки руководителю практики от учебного заведения: не позднее, чем за 2 – 3 дня до окончания практики.

По результатам защиты отчета выставляется оценка (зачет с оценкой). Эта оценка учитывается при подведении итогов общей успеваемости студентов.

Руководитель выставляет оценку за практику с учетом:

- полноты и качества выполнения программы практики;
- содержания и качества оформления отчета по практике, полноты записей в дневнике;
- качества доклада и ответов студента на вопросы во время защиты отчета;
- характеристики на студента и оценки прохождения студентом практики, выставленной руководителем практики от предприятия;
- личными наблюдениями за работой студента на практике (проявленный интерес студента к профессии, ответственность и творческое отношение к прохождению практики, активность, самостоятельность, инициативность и исполнительность).

Студенты, не выполнившие программу практики без уважительной причины или получившие отрицательную («неудовлетворительно») оценку, могут быть направлены на практику повторно или отчислены из Университета, как имеющие академическую задолженность.

Для выставления окончательной оценки по практике руководствуются следующими критериями:

Оценка «отлично» выставляется студенту, если у студента полностью сформированы знания в области биотехнологии; сформированы умения применения профессиональных навыков при написании отчета; магистрант выполнил и оформил отчет в соответствии с требованиями программы практики без замечаний руководителя практики; при собеседовании с руководителем практики дает полные и обоснованные ответы на заданные вопросы, при защите отчета проявил высокие умения решения поставленных задач.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если у студента полностью сформированы, но содержащие отдельные пробелы знания в области

биотехнологии; в целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками умение применения профессиональных навыков при написании отчета; магистрант выполнил и оформил отчет в соответствии с требованиями программы практики с незначительными замечаниями руководителя практики; при защите отчета показал достаточный уровень умений при решении поставленных задач, при собеседовании с руководителем практики дает ответы на заданные вопросы, но допускает отдельные неточности, не имеющие принципиального характера.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если у студента общие, но не структурированные знания с выявленными пробелами в знании материала практики, если он имеет недостаточные навыки и умения при описании изученной информации, допускает ошибки при изложении материала, выполнил отчет с большим количеством замечаний; при защите отчета показал недостаточный уровень умений при решении поставленных задач, допускает непоследовательность изложения материала, некорректные формулировки, ошибки и неточности при ответе на вопросы при собеседовании с руководителем практики.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, не имеющему знаний по значительной части материала практики. Студент не приобрел навыков и умений при описании изученной информации, допускает грубые ошибки при изложении материала, не выполнил/или выполнил с большим количеством замечаний; пропустил большую часть занятий, проводимых на предприятии и учебной аудитории.

10. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

10.1. Перечень основной и дополнительной литературы.

10.1.1 Перечень основной литературы:

1. Влащик, Л. Г. Технология и экспертиза бродильных производств : учебник для вузов / Л. Г. Влащик. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 152 с. — ISBN 978-5-507-51510-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/450743>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Оганесянц Л. А. Специальная технология виноделия : учебник для вузов / Л. А. Оганесянц, А. Л. Панасюк. — СПб: Изд-во Профессия, 2022. — 238 с.
3. Технология безалкогольных напитков : учебник для вузов / Л. А. Оганесянц, А. Л. Панасюк, М. В. Гернет [и др.] ; Под редакцией Л. А. Оганесянца. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 300 с. — ISBN 978-5-507-44278-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/223406>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Хозиев, О. А. Технология пивоварения : учебное пособие для вузов / О. А. Хозиев, А. М. Хозиев, В. Б. Цугкиева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург :

Лань, 2025. — 560 с. — ISBN 978-5-507-52154-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/440090>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

10.1.2. Перечень дополнительной литературы:

1. Борисенко, Т. Н. Технология отрасли. Технология пива : учебное пособие / Т. Н. Борисенко. — Кемерово : КемГУ, 2007. — 136 с. — ISBN 978-5-89289-150-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/4622>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Новикова, И. В. Основы дегустации напитков : учебное пособие / И. В. Новикова, О. Ю. Мальцева, Н. В. Зуева. — Воронеж : ВГУИТ, 2019. — 228 с. — ISBN 978-5-00032-420-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/143264>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных и алкогольных напитков : учебник / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 344 с. — ISBN 978-5-8114-4316-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/138158> (дата обращения: 06.02.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Смолихина, П. М. Технологии вин и крепких алкогольных напитков : учебное пособие / П. М. Смолихина, Е. В. Хабарова. — Тамбов : ТГТУ, 2022. — 79 с. — ISBN 978-5-8265-2494-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/355166> (дата обращения: 06.02.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Химия вина : учебное пособие / составитель Л. П. Неровных. — Майкоп : МГТУ, 2018. — 181 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/204884>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

10.2. Интернет-ресурсы:

1. www.biblioclub.ru – ЭБС «Университетская библиотека ОНЛАЙН», электронная библиотека, обеспечивающая доступ к наиболее востребованным материалам учебной и научной литературы по всем отраслям знаний от ведущих российских издательств.

2. www.elibrary.ru – научная электронная библиотека

3. www.iprbookshop.ru – ЭБС «IP

10.3. Программное обеспечение

1. Альт Рабочая станция 10.

2. Альт Рабочая станция К.

3. Альт «Сервер».

4. Пакет офисных программ – Р7-Офис

**Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

Факультет пищевой инженерии и
биотехнологий имени академика
А.Г. Храмцова
Кафедра прикладной биотехнологии

Допущен к защите
«__» _____ 2026 г.

Зав. кафедрой
_____ Лодыгин А.Д.

**ОТЧЕТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКЕ**

Руководитель практики от профильной
организации:

(Ф.И.О., должность)

(подпись)

М.П.

Выполнил _____

(Ф.И.О, курс, группа, направление подготовки,
профиль, форма обучения)

(подпись)

Руководитель практики:

(Ф.И.О, звание, должность)

(подпись)

Отчет защищен с оценкой _____ Дата защиты _____

Ставрополь, 202_ г.

1. Задание на производственную практику технологическую практику

Студент _____
(Ф.И.О.)

Направление подготовки _____

Направленность(профиль) _____ группа _____

Сроки прохождения практики. _____

Место прохождения практики: _____

Руководитель практики от СКФУ _____
(Ф.И.О., место работы, должность)

Руководитель практики от организации _____
(указывается в случае прохождения практики во внешней организации: Ф.И.О., место работы, должность)

Перечень заданий на практику

(Перечисляются задания обучающегося в соответствии с рабочей программой практики)

Индивидуальное задание (тема) на практику

Задание утверждено на заседании кафедры прикладной биотехнологии
(протокол от «___» _____ 202__ г. № _____)

Дата выдачи задания «___» _____ 202__ г.

2. ИНСТРУКТАЖ ПО ОЗНАКОМЛЕНИЮ С ТРЕБОВАНИЯМИ ОХРАНЫ ТРУДА, ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ, ПОЖАРНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ, ПРАВИЛАМ ВНУТРЕННЕГО РАСПОРЯДКА

(на рабочем месте практиканта)

	Инструктаж проведен	Ознакомлен
по требованиям охраны труда	<i>(подпись и Ф.И.О. руководителя практики от Университета, если практика проводится в Университете)</i>	<i>(подпись и Ф.И.О. обучающегося)</i>
по технике безопасности		
по пожарной безопасности		
по правилам внутреннего трудового распорядка	« ____ » _____ 202_ г.	« ____ » _____ 202_ г.

3. ДНЕВНИК ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

[illegible]

4. Описание проведенной работы в период прохождения практики

Раздел заполняется обучающимся в соответствии со спецификой практики, заданиями на практику (может содержать таблицы, графики, статистические данные и т.д.)

Рекомендуемое содержание раздела:

- 1. Введение*
- 2. Разделы и подразделы (материалы по итогам выполнения заданий)*
- 3. Заключение*
- 4. Список использованных источников и литературы (при наличии)*
- 5. Приложения (по необходимости).*

Анкета обучающегося по итогам прохождения практики

1. **Удовлетворены ли Вы условиям организации практики?**
 - Да, полностью.
 - Да, в основном.
 - Нет, не полностью.
 - Абсолютно нет

2. **Обеспечен ли доступ студентов на практике ко всем необходимым информационным ресурсам?**
 - Да, обеспечен полностью.
 - Да, в основном обеспечен.
 - Нет, обеспечен недостаточно.
 - Нет, совсем не обеспечен.

3. **Достаточно ли полон перечень дисциплин, которые Вы изучали в вузе, для успешного прохождения практики?**
 - Да, полностью достаточен.
 - Да, в основном достаточен.
 - Нет, не совсем достаточен.
 - Абсолютно не достаточен.

4. **Какие дисциплины из изученных в вузе особенно пригодились Вам в процессе прохождения практики?**

5. **Знаний по каким из дисциплин Вам не хватало в процессе прохождения практики?**

6. **Предложения по организации практики или ее содержанию**
