

АНОТАЦІЯ

звіту з переддипломної практики студента 4 курсу, групи БІ-21

напряму підготовки 6.050503 – Машинобудування

Сердюка Артема Сергійовича

на тему «Виробництво шампанських вин»

Звіт з переддипломної практики викладено на 24 сторінках друкованого тексту. Звіт складається зі вступу, п'яти розділів, висновків, переліку посилань і містить 2 рисунків і 1 таблицю.

У звіті з переддипломної практики наведено опис виробництва шампанських вин

У вступі обґрунтовано актуальність обраної теми досліджень, описана мета переддипломної практики та її задачі.

Перша частина звіту присвячена загальним відомостям про підприємство

В другій частині звіту наведена характеристика готової продукції

В третій частині звіту представлено власне індивідуальне завдання

В четвертому розділі висвітлено питання техніки безпеки

П'ята частина присвячена санітарно-гігієнічним умовам праці.

В результаті виконання переддипломної практики були вирішені наступні задачі: розглянуто виробництво шампанського, надано характеристику підприємству, готової продукції, описано способи виробництва шампанського, тощо.

За результатами виконання переддипломної практики були зроблені наступні висновки: Під час проходження виробничої практики на ПАТ «КЗШВ «Столичний» я познайомився з історією та діяльністю даного підприємства. В ході практики було розглянуто технологічний процес виготовлення шампанського Українського та ігристих вин безперервним резервуарним способом. Виконав індивідуальне завдання.

АННОТАЦИЯ

отчета из преддипломной практики студента 4 курса, группы БІ-21

напрямую подготовки 6.050503 – Машиностроение

Сердюка Артема Сергеевича

на тему «Производство шампанских вин»

Отчет из преддипломная практика изложена на 24 страницах печатного текста. Отчет составляется со вступления, пяти разделов, выводов, перечня ссылок и содержит 2 рисунков и 1 таблицу.

В отчете из преддипломной практики приведено описание производства шампанских вин

Во вступлении обоснована актуальность избранной темы исследований, описанная цель преддипломной практики и ее задачи.

Первая часть отчета посвящена общим сведениям о предприятии
Во второй части отчета приведена характеристика готовой продукции

В третьей части отчет представлен собственной индивидуальной задачей

В четвертом разделе освещены вопросы техники безопасности

Пятая часть посвящена санитарно-гигиеническим условиям работы.

В результате выполнения преддипломной практики были решены следующие задачи: рассмотрено производство шампанского, предоставлена характеристика предприятию, готовой продукции, описаны способы производства шампанского, и т.п.

По результатам выполнения преддипломной практики были сделаны следующие выводы: Во время прохождения производственной практики на ПАТ «КЗШВ «Столичный» я познакомился с историей и деятельностью данного предприятия. В ходе практики был рассмотрен технологический процесс изготовления шампанского Украинского и игристых вин непрерывным резервуарным образом. Выполнил индивидуальную задачу.

ANNOTATION
of report on a pre-diploma practice of a 4th year student, of
group BI-21
direction of training 6.050503 - Industrial Biotechnology
Artem Serduk

On topic: "Production of sparkling wines"

The report contains 24 pages of printed text. It consists of an introduction, five chapters, conclusions, list of references and contains 2 figures and 1 table.

The report of the pre-diploma practice describes the production of sparkling wines.

In the introduction the urgency of the chosen research topic, purpose of the pre-diploma practice and its problems are described.

The first chapter of the report is devoted to characteristics of the establishment of practice.

In the second chapter of the report the characteristic of the finished product is shown.

In the third chapter of the report the individual task is presented.

In the fourth chapter safety issues are described.

The fifth chapter deals with sanitary working conditions.

As a result of the pre-diploma practice the following tasks have been resolved: the production of champagne is described, the characteristic of establishment and finished product is presented, ways of champagne production are described.

According to the results of the pre-diploma practice, the following conclusions were made: during practical training at PJSC Kiev Factory of Sparkling Wines «Stolychny» I became acquainted with the history and activities of the company. During the practice was considered a technological process of making Ukrainian champagne and sparkling wines by continuous reservoir method. The individual task was made.