

АННОТАЦИИ ПРОГРАММ ПРАКТИК

Наименование	Учебная практика
Виды (типы), формы и способы проведения практики	Учебная практика Формы проведения практики. Проводится в Академии Стационарная
Компетенции	ОПК-1 способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий; ПК-2 способность владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья; ПК-3 способность владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий
Краткое содержание	1. Сорта винограда произрастающие на коллекционном участке кафедры виноделия и ТБП, урожай которых подлежит уборке. 2. Приобрести навыки по проведению зеленых операций с виноградным кустом. 3. Ознакомиться с формировками виноградного куста. 4. Порядок отбора проб для проведения анализа винограда. 5. Схему организации переработки винограда в условиях микровиноделия и организацию лаборатории ТХМК.
Трудоемкость	8,0/288
Форма промежуточной аттестации	Зачет

Наименование	Учебная практика
Виды (типы), формы и способы проведения практики	Учебная практика Формы проведения практики. Проводится в Академии Стационарная
Компетенции	ОПК-1 способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий; ПК-2 способность владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья; ПК-3 способность владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий
Краткое содержание	1. Вопросы охраны труда, техники безопасности и противопожарной профилактики, охраны окружающей среды в условиях лаборатории. 2. Принципы работы технологического оборудования по определению содержания жирных и эфирных масел из различного растительного сырья.
Трудоемкость	8,0/288
Форма промежуточной аттестации	Зачет

Наименование	Технологическая практика
Виды (типы), формы и способы проведения практики	Производственная практика Формы проведения практики. Проводится в Академии Стационарная
Компетенции	ОПК-2 способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья; ПК-1 способность определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства; ПК-2 способность владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья; ПК-3 способность владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий; ПК-4 способность применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин; ПК-5 способность использовать 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; ПК-7 способность осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья
Краткое содержание	1 Технологические операции подготовки завода к сезону виноделия. 2 Работу основных механизмов и правила их безаварийной эксплуатации. 3 Вопросы охраны труда, техники безопасности и противопожарной профилактики, охраны окружающей среды в условиях лабораторий.
Трудоемкость	3,0/108
Форма промежуточной аттестации	Зачет

Наименование	Технологическая практика
Виды (типы), формы и способы проведения практики	Производственная практика Формы проведения практики. Проводится в Академии Стационарная
Компетенции	ОПК-2 способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья; ПК-1 способность определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства; ПК-2 способность владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья; ПК-3 способность владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий; ПК-4 способность применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин; ПК-5 способность использовать 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; ПК-7 способность осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья
Краткое содержание	1. Технологические операции получения различной продукции при переработке эфиромасличного сырья. 2. Работу основного оборудования и правила его эксплуатации. 3. Вопросы охраны труда, техники безопасности и противопожарной профилактики, охраны окружающей среды в условиях производства
Трудоемкость	3,0/108
Форма промежуточной аттестации	Зачет

Наименование	Производственная практика
Виды (типы), формы и способы проведения практики	Производственная практика Формы проведения практики Руководство производственной практикой от учебного заведения осуществляется руководителем, доцентом кафедры, согласно приказу по ВУЗу. Руководителем от предприятия назначается инженерный работник Выездная
Компетенции	ПК-1 способность определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства; ПК-2 способность владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья; ПК-3 способность владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий; ПК-4 способность применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин ПК-5 способность использовать 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; ПК-7 способность осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья; ПК-10 способность организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения; ПК-11 готовность выполнить работы по рабочим профессиям
Краткое содержание	1. Технологические операции первичного виноделия. 2. Работу основных механизмов и правила их эксплуатации. 3. Вопросы охраны труда, техники безопасности и противопожарной профилактики, охраны окружающей среды в первичном виноделии технологические операции вторичного виноделия. 4. Вопросы охраны труда, техники безопасности и противопожарной профилактики, охраны окружающей среды в условиях производства. подобрать объекты для выполнения курсовых работ и дипломных проектов
Трудоемкость	11,0/396
Форма промежуточной аттестации	Зачет

Наименование	Производственная практика
Виды (типы), формы и способы проведения практики	Производственная практика Формы проведения практики Руководство производственной практикой от учебного заведения осуществляется руководителем, доцентом кафедры, согласно приказу по ВУЗу. Руководителем от предприятия назначается инженерный работник Выездная
Компетенции	ПК-1 способность определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства; ПК-2 способность владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья; ПК-3 способность владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий; ПК-4 способность применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин; ПК-5 способность использовать 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; ПК-7 способность осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья; ПК-10 способность организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения; ПК-11 готовность выполнить работы по рабочим профессиям
Краткое содержание	1. Методы контроля качества сырья. 2. Технологии получения эфирных масел из различных видов сырья. 3. Технологии экстракции и паровой дистилляции эфирных масел. 4. Способы утилизации отходов производства и охраны окружающей среды. 5. Выполнение регламентных работ по техническому обслуживанию машин и оборудования
Трудоемкость	11,0/396
Форма промежуточной аттестации	Зачет

Наименование	Преддипломная практика
Виды (типы), формы и способы проведения практики	Производственная практика Руководство преддипломной практикой осуществляется руководителем выпускной квалификационной работы Выездная
Компетенции	ПК-1 способность определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства; ПК-2 способность владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья; ПК-3 способность владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий; ПК-4 способность применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин; ПК-5 способность использовать 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; ПК-7 способность осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья
Краткое содержание	1. Ознакомиться с сырьевыми и энергетическими ресурсами. 2. Ознакомиться с техническими и санитарными требованиями, которые предъявляют к производственным помещениям. 3. Изучить и описать технологию продукции, выпускаемой заводом. 4. Собрать материалы для экономических расчётов. 5. Изучить строительные и общеинженерные вопросы
Трудоемкость	4,0/144
Форма промежуточной аттестации	зачет