

Аннотации к рабочим программам дисциплин  
ОПОП «Виноделие: организация, технология, маркетинг»  
по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного  
сырья

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Философские вопросы естественных и технических наук</b>				
<b>Цель изучения</b>	Формирование целостного представления о развитии науки и техники как культурного феномена и основных методологических концепциях современной науки. Показать взаимосвязь и взаимообусловленность проблем и задач, решаемых специалистами по различным дисциплинам с целями развития человека, общества, культуры, цивилизации				
<b>Компетенции</b>	ОК-1- способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу ОК-3- готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала				
<b>Краткое содержание</b>	Наука как культурный феномен и ее история Философия как методология науки				
<b>Трудоемкость ( в часах, согласно уч. плану)</b>	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	2,0/72	12	22	-	38
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Экзамен				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Психология управления и лидерство</b>				
<b>Цель изучения</b>	ознакомление с основами теории и практики психологии и делового общения, формирование внутренней мотивации к лидерству, приобретение умения использовать полученные знания для организации жизнедеятельности коллектива, формирования коллектива-команды, реализации властных отношений, самопознания, саморазвития, личностного самосовершенствования в своей практической деятельности и разнообразных жизненных ситуациях.				
<b>Компетенции</b>	ОК-2 - готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения ОПК-2 - готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия				
<b>Краткое содержание</b>	Основы дидактики высшей школы Система организации управлением предприятия				
<b>Трудоемкость ( в часах, согласно уч. плану)</b>	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	2,0/72	6	16	-	50

<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет
---	-------

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Профессионально ориентированный академический курс иностранного языка</b>				
<b>Цель изучения</b>	Сформировать навыки практического владения английским языком в ограниченном объеме как вторичным средством письменного и устного общения в сфере разговорной речи и профессиональной деятельности				
<b>Компетенции</b>	ОПК-1 - готовностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности				
<b>Краткое содержание</b>	Я – студент Академии биоресурсов и природопользования Подготовка сельскохозяйственных кадров Сельское хозяйство России и Великобритании Защита окружающей среды в России и Великобритании, глобальные проблемы человечества и пути их решения				
<b>Трудоемкость ( в часах, согласно уч. плану)</b>	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	3,0/108	0	44	-	64
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Нормативная и техническая документация (по отраслям)</b>				
<b>Цель изучения</b>	Дать обучающимся теоретические знания применения стандартов и нормативно-технической документации в винодельческой промышленности: Государственных стандартов, отраслевых стандартов, национальных стандартов, технических условий, технических регламентов и другой технологической документации.				
<b>Компетенции</b>	ОПК-4 - способностью устанавливает требования к документообороту на предприятии				
<b>Краткое содержание</b>	Нормативно-техническая документация в виноделии РФ Законодательная база виноделия в регионах мира				
<b>Трудоемкость ( в часах, согласно уч. плану)</b>	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	3,0/108	12	30	-	66
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Экзамен				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Стратегия предприятий пищевых производств</b>				
<b>Цель изучения</b>	Подготовить выпускников к управлению предприятием; а также их подразделений, сопровождению бизнес-процессов в разных сферах менеджмента, использованию современного инструментария для диагностики деятельности и разработки стратегии развития предприятия и организации; использованию современных способов оценки эффективности управленческих программ, задач, мероприятий				
<b>Компетенции</b>	ОПК-3 - способностью разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать пищевое предприятие материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции ОПК-5 - способностью создавать и поддерживать имидж организации				
<b>Краткое содержание</b>	Основы стратегического анализа и планирования, методов принятия инвестиционных решений				
<b>Трудоемкость ( в часах, согласно уч. плану)</b>	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	2,0/72	12	22	-	38
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Методы проведения научных исследований</b>				
<b>Цель изучения</b>	Формирование знаний, умений и навыков, необходимых для проведения научных исследований в профессиональной деятельности магистра				
<b>Компетенции</b>	ПК-6 - способностью использовать глубокие специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, на основе моделирования биокаталитических, химических, биохимических, физико-химических, микробиологических, биотехнологических тепло- и массообменных, реологических процессов, протекающих при производстве продуктов питания из растительного сырья ПК-7 - способностью свободно владеть фундаментальными разделами техники и технологии производства продуктов питания из растительного сырья необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в отрасли ПК-8 - способностью самостоятельно ставить задачу, планировать и проводить исследования, прогнозировать и оценивать результаты исследований ПК-16 - готовностью использовать процедуры защиты интеллектуальной собственности				
<b>Краткое содержание</b>	Основные методы проведения научных исследований Методы проведения научно-исследовательских работ (НИР и НИРС)				
<b>Трудоемкость ( в часах, согласно уч. плану)</b>	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	3,0/108	6	38	-	64
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Экзамен				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Проектирование предприятий с основами САПР</b>				
<b>Цель изучения</b>	Сформировать у слушателей знания и навыки, необходимые для практического использования средств автоматизированного проектирования САПР и управления технической документацией при выполнении конструкторских проектных работ.				
<b>Компетенции</b>	<p>ПК-17 - владением профессионально-профилированными знаниями в области информационных технологий, использования современных компьютерных сетей, программных продуктов и ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет") для решения задач профессиональной деятельности, в том числе находящихся за пределами профильной подготовки</p> <p>ПК-22 - готовностью участвовать в разработке проектных предложений и бизнес-планов и технико-экономических обоснований строительства новых, реконструкции и модернизации действующих предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья</p> <p>ПК-23 - готовностью применять инженерные знания для разработки и реализации технологических частей проектов по производству продуктов питания из растительного сырья</p> <p>ПК-24 - способностью формулировать технические задания и задания на проектирование, разрабатывать и использовать средства автоматизации (автоматизированные системы управления технологическим процессом, системы автоматизированного проектирования) при проектировании и технологической подготовке производства</p>				
<b>Краткое содержание</b>	САД-системы конструирования Контроллеры управления в САД-системах				
<b>Трудоемкость ( в часах, согласно уч. плану)</b>	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	3,0/108	6	38	-	64
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Специальное виноделие</b>				
<b>Цель изучения</b>	Приобретение знаний по специальной технологии различных типов вин и коньяков, по особенностям купажирования, обработки купажей вин и коньяков перед выпуском, правила созревания марочных и ординарных винопродуктов.				
<b>Компетенции</b>	ПК-2 - способностью к профессиональной эксплуатации современного технологического оборудования, в том числе лабораторного и приборов ПК-3 - способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности ПК-4 - способностью разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышение производительности труда ПК-5 - готовностью применять основные принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды ПК-21 - способностью проводить анализ и поиск наиболее обоснованных проектных решений для предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья				
<b>Краткое содержание</b>	Специальная технология тихих вин Специальная технология игристых вин и коньяка Экологические проблемы виноделия				
<b>Трудоемкость ( в часах, согласно уч. плану)</b>	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	6,0/216	24	60	-	132
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Экзамен, Курсовой проект				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Технологические расчёты, учёт и отчетность в отрасли</b>				
<b>Цель изучения</b>	Дать будущим магистрам глубокие теоретические и практические знания по вопросам нормирования расхода материальных ресурсов и их учета, соответствующих современному уровню техники, технологии и организации производства, что должно способствовать выпуску более качественной продукции в условиях рыночных отношений.				
<b>Компетенции</b>	ОПК-4 - способностью устанавливает требования к документообороту на предприятии ПК-17 - владением профессионально-профилированными знаниями в области информационных технологий, использования современных компьютерных сетей, программных продуктов и ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет") для решения задач профессиональной деятельности, в том числе находящихся за пределами профильной подготовки				
<b>Краткое содержание</b>	Формы учета в виноделии Учет этилового спирта				
<b>Трудоемкость ( в часах, согласно уч. плану)</b>	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	3,0/108	6	22	-	80
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Сенсорный анализ винодельческой продукции</b>				
<b>Цель изучения</b>	Приобретение студентом теоретических и практических знаний по органолептической оценке виноматериалов, игристых и тихих вин и коньяков является нашей целью в этой дисциплине.				
<b>Компетенции</b>	ПК-1 - способностью обеспечить реализацию технологического процесса на основе технического регламента, организовать эффективную систему контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на основе стандартных и сертификационных испытаний ПК-28 - способностью осуществлять органолептическую оценку и составлять сенсорные профили виноматериалов, вин и коньяков				
<b>Краткое содержание</b>	Теория дегустации Практика дегустации				
<b>Трудоемкость ( в часах, согласно уч. плану)</b>	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	3,0/108	8	20	-	80
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Организация работы сомелье в ресторанном бизнесе</b>				
<b>Цель изучения</b>	Освоение обучающимися основных положений организации работы сомелье, а также умение студентов использовать на практике полученные знания при совершенствовании организационной работы ресторанного бизнеса.				
<b>Компетенции</b>	ПК-29 - способностью составлять винную карту, осуществлять сервировку и порядок подачи вин				
<b>Краткое содержание</b>	Организация работы сомелье Эногастрономия				
<b>Трудоемкость ( в часах, согласно уч. плану)</b>	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	3,0/108	8	20	-	80
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Современные приоритеты развития винодельческой отрасли</b>				
<b>Цель изучения</b>	Ознакомление студентов с винодельческим законодательством в Европе, России и Украине, с принципами гармонизации отечественных правил и норм виноделия, которые приняты в странах ЕС.				
<b>Компетенции</b>	ПК-1 - способностью обеспечить реализацию технологического процесса на основе технического регламента, организовать эффективную систему контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на основе стандартных и сертификационных испытаний ПК-10 - способностью осуществлять сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-технической информации по тематике исследования ПК-13 - способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры технологических процессов, улучшать качество готовой продукции				
<b>Краткое содержание</b>	Юридические аспекты виноделия Основы маркетинга вина Вино и здоровье				
<b>Трудоемкость ( в часах, согласно уч. плану)</b>	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	3,0/108	12	30	-	66
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Экзамен				



<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Экспертиза винодельческой продукции</b>				
<b>Цель изучения</b>	Формирование профессиональных знаний и практических навыков, проведения экспертизы винодельческой продукции, безалкогольных, слабоалкогольных напитков.				
<b>Компетенции</b>	ПК-1 - способностью обеспечить реализацию технологического процесса на основе технического регламента, организовать эффективную систему контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на основе стандартных и сертификационных испытаний ПК-2 - способностью к профессиональной эксплуатации современного технологического оборудования, в том числе лабораторного и приборов				
<b>Краткое содержание</b>	Основные положения. Экспертиза безалкогольной и слабоалкогольной продукции Экспертиза винодельческой продукции				
<b>Трудоемкость ( в часах, согласно уч. плану)</b>	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	3,0/108	8	20	-	80
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Перспективные технологии отрасли</b>				
<b>Цель изучения</b>	Приобретение магистрантом критических представлений о состоянии и перспективах развития техники и технологии производства виноматериалов, игристых и тихих вин и коньяков				
<b>Компетенции</b>	ПК-2 - способностью к профессиональной эксплуатации современного технологического оборудования, в том числе лабораторного и приборов ПК-3 - способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности ПК-19 - способностью организовать выполнение инновационных программ в области производства продуктов питания из растительного сырья, разрабатывать соответствующие проекты и обеспечить условия для их реализации				
<b>Краткое содержание</b>	- Составление рабочих таблиц сравнительных технических характеристик действующего и прогрессивного технологического оборудования. - Разбор современных прогрессивных технологий отечественного виноделия. - Прогрессивные технологии современного мирового виноделия - Подбор наиболее совершенного технологического оборудования винзаводов и составление прогрессивных АТС виноделия.				
<b>Трудоемкость ( в часах, согласно уч. плану)</b>	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	3,0/108	12	30	-	66
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Экзамен				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Организация фермерского виноделия</b>				
<b>Цель изучения</b>	Освоение обучающимся основных положений организации фермерского виноделия, технологии вина в малых объемах, а также умение обучающимися использовать на практике полученные знания при совершенствовании организационной работы фермерского (крестьянского) виноделия				
<b>Компетенции</b>	<p>ПК-1 - способностью обеспечить реализацию технологического процесса на основе технического регламента, организовать эффективную систему контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на основе стандартных и сертификационных испытаний</p> <p>ПК-2 - способностью к профессиональной эксплуатации современного технологического оборудования, в том числе лабораторного и приборов</p> <p>ПК-18 - способностью использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов</p> <p>ПК-20 - готовностью к практическому использованию углубленных знаний в области управления процессом производства продуктов питания из растительного сырья</p>				
<b>Краткое содержание</b>	<p>Правовое и техническое регулирование крестьянского (фермерского) виноделия</p> <p>Технология вина</p> <p>Технологическое оборудование для крестьянского (фермерского) виноделия и техно-химический контроль</p>				
<b>Трудоемкость ( в часах, согласно уч. плану)</b>	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	3,0/108	10	32	-	66
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Экзамен				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Энохимия</b>				
<b>Цель изучения</b>	Дать глубокие теоретические и практические знания о химическом составе винограда, сула, вина, пиве и безалкогольных напитков; о принципах выбора оптимальных режимов переработки винограда и приготовления вина; о химических и биохимических процессах, протекающих на всех стадиях «жизни» вина.				
<b>Компетенции</b>	ПК-6 - способностью использовать глубокие специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, на основе моделирования биокаталитических, химических, биохимических, физико-химических, микробиологических, биотехнологических, тепло- и массообменных, реологических процессов, протекающих при производстве продуктов питания из растительного сырья				
<b>Краткое содержание</b>	Химический состав виноградной грозди, сула и вина Биохимические и физико-химические процессы виноделия				
<b>Трудоемкость ( в часах, согласно уч. плану)</b>	<b>Количество з.е./ часов</b>	<b>Лекции</b>	<b>Практические занятия (при наличии)</b>	<b>Лабораторные занятия (при наличии)</b>	<b>Самостоятельная работа</b>
	3,0/108	10	26	-	72
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Экзамен				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Современное техническое оснащение винодельческих предприятий</b>				
<b>Цель изучения</b>	Является формирование знаний, умений и навыков, необходимых в профессиональной деятельности в области виноделия, осуществляемых с использованием различных типов оборудования, которые входят в состав соответствующих технологических линий.				
<b>Компетенции</b>	ПК-2 - способностью к профессиональной эксплуатации современного технологического оборудования, в том числе лабораторного и приборов				
<b>Краткое содержание</b>	Оборудование первичного виноделия Оборудование вторичного виноделия				
<b>Трудоемкость ( в часах, согласно уч. плану)</b>	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	3,0/108	10	26	-	72
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Экзамен				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Технохимический и микробиологический контроль винодельческой продукции</b>				
<b>Цель изучения</b>	Цель освоения дисциплины - изучить методы определения показателей состава и качества виноматериалов, вин и коньяков, необходимых для научных исследований				
<b>Компетенции</b>	ПК-1 - способностью обеспечить реализацию технологического процесса на основе технического регламента, организовать эффективную систему контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на основе стандартных и сертификационных испытаний				
<b>Краткое содержание</b>	Этапы и методы технохимического и микробиологического контроля технологических процессов винодельческого производства Методы технохимического и микробиологического контроля технологических процессов, сырья, полупродуктов и готовой продукции пивоваренного и безалкогольного производств				
<b>Трудоемкость ( в часах, согласно уч. плану)</b>	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	3,0/108	8	16	-	84
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Ампелография</b>				
<b>Цель изучения</b>	Получение магистрантом знаний о видах и сортах винограда, а также закономерностях изменчивости их признаков в зависимости от условий среды и сортовой технологии.				
<b>Компетенции</b>	ПК-1 - способностью обеспечить реализацию технологического процесса на основе технического регламента, организовать эффективную систему контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на основе стандартных и сертификационных испытаний				
<b>Краткое содержание</b>	Группа сортов западноевропейской эколого-географической группы Группа сортов бассейна черного моря				
<b>Трудоемкость ( в часах, согласно уч. плану)</b>	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	3,0/108	8	16	-	84
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Основные процессы и технологические приемы в виноделии</b>				
<b>Цель изучения</b>	Цель дисциплины: приобретение обучающимися знаний по классификации вин, основным правилам их производства, характеристике винограда как сырьевой основы виноделия, общих технологических правил производства различных типов вин, о состоянии и перспективах развития техники и технологии утилизации отходов виноделия.				
<b>Компетенции</b>	ПК-7 - способностью свободно владеть фундаментальными разделами техники и технологии производства продуктов питания из растительного сырья, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в отрасли				
<b>Краткое содержание</b>	Процессы и приемы в первичном виноделии Процессы и приемы во вторичном виноделии				
<b>Трудоемкость ( в часах, согласно уч. плану)</b>	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	3,0/108	10	26	-	72
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Экзамен				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Бизнес-планирование в винодельческой отрасли</b>				
<b>Цель изучения</b>	Цель освоения дисциплины заключается в формировании теоретических знаний и приобретении практических навыков составления и анализа бизнес-планов предприятий винодельческой отрасли.				
<b>Компетенции</b>	ПК-22 - готовностью участвовать в разработке проектных предложений и бизнес-планов и технико-экономических обоснований строительства новых, реконструкции и модернизации действующих предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья				
<b>Краткое содержание</b>	Планирование как условие стабильности бизнеса Разработка бизнес-плана				
<b>Трудоемкость ( в часах, согласно уч. плану)</b>	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	3,0/108	10	26	-	72
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Экзамен				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Рынок вина и винограда</b>				
<b>Цель изучения</b>	Является формирование у студентов комплексного представления об управлении компанией на принципах маркетинга, отражающего взаимосвязь стратегических и тактических маркетинговых решений и оценку влияния этих решений на результативность бизнеса.				
<b>Компетенции</b>	ПК-22 - готовностью участвовать в разработке проектных предложений и бизнес-планов и технико-экономических обоснований строительства новых, реконструкции и модернизации действующих предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья				
<b>Краткое содержание</b>	Сегментация, выбор целевых сегментов и позиционирование Инновации и разработка новых продуктов Ценообразование: стратегия и тактика, влияющая на результативность				
<b>Трудоемкость ( в часах, согласно уч. плану)</b>	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	3,0/108	10	26	-	72
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Экзамен				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Организация и управление производством вина</b>				
<b>Цель изучения</b>	Ознакомление обучающихся о своеобразии и формах проявления общих экономических законов в винодельческой промышленности и об основах управления производством в условиях развития рыночных отношений				
<b>Компетенции</b>	ПК-4 - способностью разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышение производительности труда ПК-18 - способностью использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов ПК-20 - готовностью к практическому использованию углубленных знаний в области управления процессом производства продуктов питания из растительного сырья				
<b>Краткое содержание</b>	Структура предприятия Планирование на предприятии				
<b>Трудоемкость ( в часах, согласно уч. плану)</b>	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	3,0/108	8	16	-	84
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Инновационный менеджмент</b>				
<b>Цель изучения</b>	Формирование у студентов целостной системы знаний по основам менеджмента, а также методологии изучения управленческих процессов в социально-культурной сфере; выработка у студентов навыков мышления и анализа основного содержания управленческой деятельности и практической работы				
<b>Компетенции</b>	ПК-19 - способностью организовать выполнение инновационных программ в области производства продуктов питания из растительного сырья, разрабатывать соответствующие проекты и обеспечить условия для их реализации				
<b>Краткое содержание</b>	Общие основы управления предприятием Социально-психологические аспекты менеджмента				
<b>Трудоемкость ( в часах, согласно уч. плану)</b>	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	3,0/108	8	16	-	84
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Экономическое обоснование проектных решений</b>				
<b>Цель изучения</b>	Изучение студентами научных основ экономики и организации производства, овладение необходимыми знаниями в области организации и планирования производственно-хозяйственной и коммерческой деятельности, ознакомление с основными положениями нормативной базы, регламентирующей эти виды деятельности, и умение использовать приобретенные знания в практической деятельности				
<b>Компетенции</b>	ПК-22 - готовностью участвовать в разработке проектных предложений и бизнес-планов и технико-экономических обоснований строительства новых, реконструкции и модернизации действующих предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья				
<b>Краткое содержание</b>	Экономика отрасли Экономика предприятия				
<b>Трудоемкость ( в часах, согласно уч. плану)</b>	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	3,0/108	10	26	-	72
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Экзамен				