

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

<b>Наименование</b>	<b>Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, технологическая</b>
<b>Вид (типы), формы и способы проведения практик</b>	Вид практики – производственная Способ проведения – выездная Форма проведения практики – дискретная
<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 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-6 - способностью использовать глубокие специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, на основе моделирования биокатализитических, химических, биохимических, физико-химических, микробиологических, биотехнологических, тепло- и массообменных, реологических процессов, протекающих при производстве продуктов питания из растительного сырья ПК-10 - способностью осуществлять сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-технической информации по тематике исследования
<b>Краткое содержание</b>	Определение физико-химических показателей сусла и виноматериалов Обработка результатов исследований Изучение технологических схем, процессов и технологического оборудования
<b>Трудоемкость</b>	9 з.е./ 6 недель
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет

<b>Наименование</b>	<b>Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, технологическая</b>
<b>Вид (типы), формы и способы проведения практик</b>	Вид практики – производственная Способ проведения – выездная Форма проведения практики – дискретная
<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 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-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-10 - способностью осуществлять сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-технической информации по тематике исследования
<b>Краткое содержание</b>	Определение физико-химических показателей сусла и виноматериалов Обработка результатов исследований Изучение технологических схем, процессов и технологического оборудования Изучение энергетической системы, холода-, водо- и парообеспечения, инженерно-технологически расчётов и принятых на заводе правил ежедневного ведения учётной документации Изучение схемы технохимического контроля производства, знакомство с системой стандартизации и сертификации
<b>Трудоемкость</b>	15 з.е./ 10 недель
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет

<b>Наименование</b>	<b>Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, научно-производственная</b>
<b>Вид (типы), формы и способы проведения практик</b>	Вид практики – производственная Способ проведения – выездная Форма проведения практики – дискретная
<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 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-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-10 - способностью осуществлять сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-технической информации по тематике исследования
<b>Краткое содержание</b>	Переработка винограда по белому способу Переработка винограда по красному способу Переработка и утилизация отходов виноделия Энергетическое хозяйство винодельческого предприятия
<b>Трудоемкость</b>	6 з.е./ 4 недели
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет

<b>Наименование</b>	<b>Производственная практика, НИР</b>
<b>Вид (типы), формы и способы проведения практик</b>	Вид практики – научно-исследовательская работа Способ проведения – стационарная Форма проведения практики - дискретная
<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-9 - применением современных информационных технологий, оборудования, отечественного и зарубежного опыта для самостоятельного определения задач и проведения научных исследований в области производства продуктов питания из растительного сырья ПК-10 - способностью осуществлять сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-технической информации по тематике исследования ПК-12 - способностью научно обосновывать разработку и создавать новые продукты питания ПК-13 - способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры технологических процессов, улучшать качество готовой продукции ПК-14 - способностью анализировать результаты научных исследований с целью их внедрения и использования в практической деятельности ПК-15 - готовностью использовать практические навыки составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, обзоров, докладов и статей
<b>Краткое содержание</b>	Постановка задач исследований. Составление плана НИР. Проведение информационно-аналитических исследований Определение физико-химических и органолептических показателей виноматериалов, вин, спиртов, коньяков и т.д. в зависимости от поставленной тематике исследований. Создание модели процесса Анализ полученных результатов исследований. Разработка и научное обоснование совершенствования технологического процесса
<b>Трудоемкость</b>	18 з.е./ 12 недели
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет

<b>Наименование</b>	<b>Производственная практика, преддипломная практика</b>
<b>Вид (типы), формы и способы проведения практик</b>	Вид практики – производственная Способ проведения – выездная Форма проведения практики – дискретная
<b>Компетенции</b>	ПК-21 - способностью проводить анализ и поиск наиболее обоснованных проектных решений для предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья 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 ПК-23 - готовностью применять инженерные знания для разработки и реализации технологических частей проектов по производству продуктов питания из растительного сырья 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
<b>Краткое содержание</b>	Постановка задач исследований. Составление плана НИР. Проведение информационно-аналитических исследований Определение физико-химических и органолептических показателей виноматериалов, вин, спиртов, коньяков и т.д. в зависимости от поставленной тематике исследований. Создание модели процесса Анализ полученных результатов исследований. Разработка и научное обоснование совершенствования технологического процесса
<b>Трудоемкость</b>	6 з.е./ 4 недели
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет

## Аннотация программы государственной итоговой аттестации

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Итоговая государственная аттестация выпускников</b>				
<b>Цель изучения</b>	Установление соответствия уровня его профессиональной подготовки требованиям федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья				
<b>Компетенции</b>	OK-1 способность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу; OK-3 готовность к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала; ПК-1 способность 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-3 способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности; ПК-4 способность разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышение производительности труда; ПК-5 готовность применять основные принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды; ПК-21 способность проводить анализ и поиск наиболее обоснованных проектных решений для предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья; ПК-22 готовность 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; ПК-23 готовность применять инженерные знания для разработки и реализации технологических частей проектов по производству продуктов питания из растительного сырья; ПК-24 способность 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				
<b>Краткое содержание</b>	Разделы программы: 1. Структура и содержание выпускной квалификационной работы. 2. Общие требования к оформлению выпускной квалификационной работы. 3. Защита выпускной квалификационной работы.				
<b>Трудоемкость (в часах, согласно уч. плану)</b>	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	6/216	-	-	-	216
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Защита выпускной квалификационной работы				

