

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 теххимического 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 теххимического 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 теххимического 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 теххимического 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	<p>Производственная практика</p> <p>Формы проведения практики Руководство производственной практикой от учебного заведения осуществляется руководителем, доцентом кафедры, согласно приказу по ВУЗу. Руководителем от предприятия назначается инженерный работник</p> <p>Выездная</p>
Компетенции	<p>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;</p> <p>ПК-2 способность владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья;</p> <p>ПК-3 способность владеть методами теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий;</p> <p>ПК-4 способность применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин</p> <p>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;</p> <p>ПК-7 способность осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья;</p> <p>ПК-10 способность организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения;</p> <p>ПК-11 готовность выполнить работы по рабочим профессиям</p>
Краткое содержание	<ol style="list-style-type: none"> 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. <p>подобрать объекты для выполнения курсовых работ и дипломных проектов</p>
Трудоемкость	11,0/396
Форма промежуточной аттестации	Зачет

Наименование	Производственная практика
Виды (типы), формы и способы проведения практики	<p>Производственная практика</p> <p>Формы проведения практики Руководство производственной практикой от учебного заведения осуществляется руководителем, доцентом кафедры, согласно приказу по ВУЗу. Руководителем от предприятия назначается инженерный работник</p> <p>Выездная</p>
Компетенции	<p>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;</p> <p>ПК-2 способность владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья;</p> <p>ПК-3 способность владеть методами теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий;</p> <p>ПК-4 способность применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин;</p> <p>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;</p> <p>ПК-7 способность осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья;</p> <p>ПК-10 способность организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения;</p> <p>ПК-11 готовность выполнить работы по рабочим профессиям</p>
Краткое содержание	<ol style="list-style-type: none"> 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 инженерные вопросы
Трудоемкость	4,0/144
Форма промежуточной аттестации	зачет