

## АННОТАЦИИ ПРОГРАММ ПРАКТИК

<b>Наименование</b>	<b>Научно-исследовательская работа (учебная практика)</b>
<b>Виды (типы), формы и способы проведения практики</b>	Научно-исследовательская работа Проводится в Академии Стационарная
<b>Компетенции</b>	<p>ПК-6 способность 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;</p> <p>ПК-8 способность самостоятельно ставить задачу, планировать и проводить исследования, прогнозировать и оценивать результаты исследований;</p> <p>ПК-9 применение современных информационных технологий, оборудования, отечественного и зарубежного опыта для самостоятельного определения задач и проведения научных исследований в области производства продуктов питания из растительного сырья;</p> <p>ПК-10 способность осуществлять сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-технической информации по тематике исследования;</p> <p>ПК-11 способность разрабатывать методики для проведения контроля свойств сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов, позволяющих создавать информационно-измерительные системы;</p> <p>ПК-12 способность научно обосновывать разработку и создавать новые продукты питания для решения научных и практических задач;</p> <p>ПК-13 способность создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры технологических процессов, улучшать качество готовой продукции;</p> <p>ПК-14 способность анализировать результаты научных исследований с целью их внедрения и использования в практической деятельности;</p> <p>ПК-15 готовность использовать практические навыки составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, обзоров, докладов и статей</p>
<b>Краткое содержание</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- вопросы охраны труда, техники безопасности и противопожарной профилактики, охраны окружающей среды в условиях лаборатории;</li> <li>- принципы работы технологического оборудования по определению содержания жирных и эфирных масел из различного растительного сырья</li> </ul>
<b>Трудоемкость</b>	7,0/252
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет

<b>Наименование</b>	<b>Научно-исследовательская практика (учебная практика)</b>
<b>Виды (типы), формы и способы проведения практики</b>	Научно-исследовательская практика Проводится в Академии Стационарная
<b>Компетенции</b>	<p>ПК-6 способность 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;</p> <p>ПК-8 способность самостоятельно ставить задачу, планировать и проводить исследования, прогнозировать и оценивать результаты исследований;</p> <p>ПК-9 применение современных информационных технологий, оборудования, отечественного и зарубежного опыта для самостоятельного определения задач и проведения научных исследований в области производства продуктов питания из растительного сырья;</p> <p>ПК-10 способность осуществлять сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-технической информации по тематике исследования;</p> <p>ПК-11 способность разрабатывать методики для проведения контроля свойств сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов, позволяющих создавать информационно-измерительные системы;</p> <p>ПК-12 способность научно обосновывать разработку и создавать новые продукты питания для решения научных и практических задач;</p> <p>ПК-13 способность создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры технологических процессов, улучшать качество готовой продукции;</p> <p>ПК-14 способность анализировать результаты научных исследований с целью их внедрения и использования в практической деятельности;</p> <p>ПК-15 готовность использовать практические навыки составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, обзоров, докладов и статей</p>
<b>Краткое содержание</b>	Формирование у студентов навыков научно-исследовательской работы в профессиональной области и на их основе углубленное и творческое освоение учебного материала; освоение методологии и методов научной деятельности, формирование системы профессиональных знаний о специфике научного знания, критериях научности и научных методах познания; приобретение опыта работы в научных коллективах и ознакомление с методами организации научной работы
<b>Трудоемкость</b>	9,0/324/6 недель
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет

<b>Наименование</b>	<b>Производственная практика</b>
<b>Виды (типы), формы и способы проведения практики</b>	Руководство производственной практикой от учебного заведения осуществляется руководителем, доцентом кафедры, согласно приказу по ВУЗу. Руководителем от предприятия назначается инженерный работник Выездная
<b>Компетенции</b>	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-2 способность к профессиональной эксплуатации современного технологического оборудования, в том числе лабораторного и приборов; ПК-3 способность 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
<b>Краткое содержание</b>	- технологические операции первичного и вторичного виноделия; - работу основных механизмов и правила их эксплуатации; вопросы охраны труда, техники безопасности и противопожарной профилактики, охраны окружающей среды в условиях производства; подобрать объекты для выполнения курсовых работ и дипломных проектов
<b>Трудоемкость</b>	10,0/360
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет

<b>Наименование</b>	<b>Научно-исследовательская работа (производственная практика)</b>
<b>Виды (типы), формы и способы проведения практики</b>	Руководство научно-исследовательской работой от учебного заведения осуществляется руководителем, доцентом кафедры, согласно приказу по ВУЗу. Руководителем от предприятия назначается инженерный работник Стационарная/Выездная
<b>Компетенции</b>	<p>ПК-6 способность 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;</p> <p>ПК-8 способность самостоятельно ставить задачу, планировать и проводить исследования, прогнозировать и оценивать результаты исследований;</p> <p>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;</p> <p>ПК-10 способность осуществлять сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-технической информации по тематике исследования;</p> <p>ПК-11 способность разрабатывать методики для проведения контроля свойств сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов, позволяющих создавать информационно-измерительные системы;</p> <p>ПК-12 способность научно обосновывать разработку и создавать новые продукты питания;</p> <p>ПК-13 способность создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры технологических процессов, улучшать качество готовой продукции;</p> <p>ПК-14 способность анализировать результаты научных исследований с целью их внедрения и использования в практической деятельности;</p> <p>ПК-15 готовность использовать практические навыки составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, обзоров, докладов и статей</p>
<b>Краткое содержание</b>	<p>Формирование у студентов навыков научно-исследовательской работы в профессиональной области и на их основе углубленное и творческое освоение учебного материала</p> <p>Освоение методологии и методов научной деятельности, формирование системы профессиональных знаний о специфике научного знания, критериях научности и научных методах познания</p> <p>Приобретение опыта работы в научных коллективах и ознакомление с методами организации научной работы</p>
<b>Трудоемкость</b>	24,0/864
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет

<b>Наименование</b>	<b>Научно-исследовательская практика (производственная практика)</b>
<b>Виды (типы), формы и способы проведения практики</b>	Научно-исследовательская практика Проводится в Академии Стационарная
<b>Компетенции</b>	<p>ПК-6 способность 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;</p> <p>ПК-8 способность самостоятельно ставить задачу, планировать и проводить исследования, прогнозировать и оценивать результаты исследований;</p> <p>ПК-9 применение современных информационных технологий, оборудования, отечественного и зарубежного опыта для самостоятельного определения задач и проведения научных исследований в области производства продуктов питания из растительного сырья;</p> <p>ПК-10 способность осуществлять сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-технической информации по тематике исследования;</p> <p>ПК-11 способность разрабатывать методики для проведения контроля свойств сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов, позволяющих создавать информационно-измерительные системы;</p> <p>ПК-12 способность научно обосновывать разработку и создавать новые продукты питания;</p> <p>ПК-13 способность создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры технологических процессов, улучшать качество готовой продукции;</p> <p>ПК-14 способность анализировать результаты научных исследований с целью их внедрения и использования в практической деятельности;</p> <p>ПК-15 готовность использовать практические навыки составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, обзоров, докладов и статей</p>
<b>Краткое содержание</b>	Постановка задач исследований. Составление плана НИР. Определение физико-химических и органолептических показателей Анализ полученных результатов исследований. Разработка и научное обоснование совершенствования технологического процесса
<b>Трудоемкость</b>	5,0/180
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет

<b>Наименование</b>	<b>Преддипломная практика</b>
<b>Виды (типы), формы и способы проведения практики</b>	Преддипломная практика Руководство преддипломной практикой осуществляется руководителем выпускной квалификационной работы Выездная
<b>Компетенции</b>	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 способность 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 повышению производительности труда
<b>Краткое содержание</b>	-ознакомиться с сырьевыми и энергетическими ресурсами; -ознакомиться с техническими и санитарными требованиями, которые предъявляют к производственным помещениям; -изучить и описать технологию продукции, выпускаемой заводом; -собрать материалы для экономических расчётов; -изучить строительные и общеинженерные вопросы
<b>Трудоемкость</b>	4,0/144
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	