

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

| | | | | | |
|--|---|--------|------------------------------------|------------------------------------|------------------------|
| Наименование дисциплины (модуля) | Философские вопросы естественных и технических наук | | | | |
| Цель изучения | 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 | | | | |
| Компетенции | ОК-1- способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу ОК-3- готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала | | | | |
| Краткое содержание | Наука как культурный феномен и ее история Философия как методология науки | | | | |
| Трудоемкость (в часах, согласно уч. плану) | Количество з.е./ часов | Лекции | Практические занятия (при наличии) | Лабораторные занятия (при наличии) | Самостоятельная работа |
| | 2,0/72 | 12 | 22 | - | 38 |
| Форма промежуточной аттестации | Экзамен | | | | |

| | | | | | |
|--|---|--------|------------------------------------|------------------------------------|------------------------|
| Наименование дисциплины (модуля) | Психология управления и лидерство | | | | |
| Цель изучения | 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. | | | | |
| Компетенции | 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 | | | | |
| Краткое содержание | Основы дидактики высшей школы Система организации управлением предприятия | | | | |
| Трудоемкость (в часах, согласно уч. плану) | Количество з.е./ часов | Лекции | Практические занятия (при наличии) | Лабораторные занятия (при наличии) | Самостоятельная работа |
| | 2,0/72 | 6 | 16 | - | 50 |

| | |
|---|-------|
| Форма промежуточной аттестации | Зачет |
|---|-------|

| | | | | | |
|--|--|--------|------------------------------------|------------------------------------|------------------------|
| Наименование дисциплины (модуля) | Профессионально ориентированный академический курс иностранного языка | | | | |
| Цель изучения | Сформировать навыки практического владения английским языком в ограниченном объеме как вторичным средством письменного и устного общения в сфере разговорной речи и профессиональной деятельности | | | | |
| Компетенции | ОПК-1 - готовностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности | | | | |
| Краткое содержание | 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 | | | | |
| Трудоемкость (в часах, согласно уч. плану) | Количество з.е./ часов | Лекции | Практические занятия (при наличии) | Лабораторные занятия (при наличии) | Самостоятельная работа |
| | 3,0/108 | 0 | 44 | - | 64 |
| Форма промежуточной аттестации | Зачет | | | | |

| | | | | | |
|--|--|--------|------------------------------------|------------------------------------|------------------------|
| Наименование дисциплины (модуля) | Нормативная и техническая документация (по отраслям) | | | | |
| Цель изучения | 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. | | | | |
| Компетенции | ОПК-4 - способностью устанавливает требования к документообороту на предприятии | | | | |
| Краткое содержание | Нормативно-техническая документация в виноделии РФ Законодательная база виноделия в регионах мира | | | | |
| Трудоемкость (в часах, согласно уч. плану) | Количество з.е./ часов | Лекции | Практические занятия (при наличии) | Лабораторные занятия (при наличии) | Самостоятельная работа |
| | 3,0/108 | 12 | 30 | - | 66 |
| Форма промежуточной аттестации | Экзамен | | | | |

| | | | | | |
|--|--|--------|------------------------------------|------------------------------------|------------------------|
| Наименование дисциплины (модуля) | Стратегия предприятий пищевых производств | | | | |
| Цель изучения | 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 | | | | |
| Компетенции | 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 | | | | |
| Краткое содержание | Основы стратегического анализа и планирования, методов принятия инвестиционных решений | | | | |
| Трудоемкость (в часах, согласно уч. плану) | Количество з.е./ часов | Лекции | Практические занятия (при наличии) | Лабораторные занятия (при наличии) | Самостоятельная работа |
| | 2,0/72 | 12 | 22 | - | 38 |
| Форма промежуточной аттестации | Зачет | | | | |

| | | | | | |
|--|--|--------|------------------------------------|------------------------------------|------------------------|
| Наименование дисциплины (модуля) | Методы проведения научных исследований | | | | |
| Цель изучения | Формирование знаний, умений и навыков, необходимых для проведения научных исследований в профессиональной деятельности магистра | | | | |
| Компетенции | 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 | | | | |
| Краткое содержание | Основные методы проведения научных исследований Методы проведения научно-исследовательских работ (НИР и НИРС) | | | | |
| Трудоемкость (в часах, согласно уч. плану) | Количество з.е./ часов | Лекции | Практические занятия (при наличии) | Лабораторные занятия (при наличии) | Самостоятельная работа |
| | 3,0/108 | 6 | 38 | - | 64 |
| Форма промежуточной аттестации | Экзамен | | | | |

| | | | | | |
|--|---|--------|------------------------------------|------------------------------------|------------------------|
| Наименование дисциплины (модуля) | Проектирование предприятий с основами САПР | | | | |
| Цель изучения | Сформировать у слушателей знания и навыки, необходимые для практического использования средств автоматизированного проектирования САПР и управления технической документацией при выполнении конструкторских проектных работ. | | | | |
| Компетенции | <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> | | | | |
| Краткое содержание | САД-системы конструирования Контроллеры управления в САД-системах | | | | |
| Трудоемкость (в часах, согласно уч. плану) | Количество з.е./ часов | Лекции | Практические занятия (при наличии) | Лабораторные занятия (при наличии) | Самостоятельная работа |
| | 3,0/108 | 6 | 38 | - | 64 |
| Форма промежуточной аттестации | Зачет | | | | |

| | | | | | |
|--|---|--------|------------------------------------|------------------------------------|------------------------|
| Наименование дисциплины (модуля) | Специальное виноделие | | | | |
| Цель изучения | 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. | | | | |
| Компетенции | 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 | | | | |
| Краткое содержание | Специальная технология тихих вин Специальная технология игристых вин и коньяка Экологические проблемы виноделия | | | | |
| Трудоемкость (в часах, согласно уч. плану) | Количество з.е./ часов | Лекции | Практические занятия (при наличии) | Лабораторные занятия (при наличии) | Самостоятельная работа |
| | 6,0/216 | 24 | 60 | - | 132 |
| Форма промежуточной аттестации | Экзамен, Курсовой проект | | | | |

| | | | | | |
|--|---|--------|------------------------------------|------------------------------------|------------------------|
| Наименование дисциплины (модуля) | Технологические расчёты, учёт и отчетность в отрасли | | | | |
| Цель изучения | 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. | | | | |
| Компетенции | 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 | | | | |
| Краткое содержание | Формы учета в виноделии Учет этилового спирта | | | | |
| Трудоемкость (в часах, согласно уч. плану) | Количество з.е./ часов | Лекции | Практические занятия (при наличии) | Лабораторные занятия (при наличии) | Самостоятельная работа |
| | 3,0/108 | 6 | 22 | - | 80 |
| Форма промежуточной аттестации | Зачет | | | | |

| | | | | | |
|--|--|--------|------------------------------------|------------------------------------|------------------------|
| Наименование дисциплины (модуля) | Сенсорный анализ винодельческой продукции | | | | |
| Цель изучения | Приобретение студентом теоретических и практических знаний по органолептической оценке виноматериалов, игристых и тихих вин и коньяков является нашей целью в этой дисциплине. | | | | |
| Компетенции | 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 | | | | |
| Краткое содержание | Теория дегустации Практика дегустации | | | | |
| Трудоемкость (в часах, согласно уч. плану) | Количество з.е./ часов | Лекции | Практические занятия (при наличии) | Лабораторные занятия (при наличии) | Самостоятельная работа |
| | 3,0/108 | 8 | 20 | - | 80 |
| Форма промежуточной аттестации | Зачет | | | | |

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

| | | | | | |
|--|---|--------|------------------------------------|------------------------------------|------------------------|
| Наименование дисциплины (модуля) | Современные приоритеты развития винодельческой отрасли | | | | |
| Цель изучения | Ознакомление студентов с винодельческим законодательством в Европе, России и Украине, с принципами гармонизации отечественных правил и норм виноделия, которые приняты в странах ЕС. | | | | |
| Компетенции | 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 | | | | |
| Краткое содержание | Юридические аспекты виноделия Основы маркетинга вина Вино и здоровье | | | | |
| Трудоемкость (в часах, согласно уч. плану) | Количество з.е./ часов | Лекции | Практические занятия (при наличии) | Лабораторные занятия (при наличии) | Самостоятельная работа |
| | 3,0/108 | 12 | 30 | - | 66 |
| Форма промежуточной аттестации | Экзамен | | | | |

| | | | | | |
|--|--|--------|------------------------------------|------------------------------------|------------------------|
| Наименование дисциплины (модуля) | Экспертиза винодельческой продукции | | | | |
| Цель изучения | Формирование профессиональных знаний и практических навыков, проведения экспертизы винодельческой продукции, безалкогольных, слабоалкогольных напитков. | | | | |
| Компетенции | 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 | | | | |
| Краткое содержание | Основные положения. Экспертиза безалкогольной и слабоалкогольной продукции Экспертиза винодельческой продукции | | | | |
| Трудоемкость (в часах, согласно уч. плану) | Количество з.е./ часов | Лекции | Практические занятия (при наличии) | Лабораторные занятия (при наличии) | Самостоятельная работа |
| | 3,0/108 | 8 | 20 | - | 80 |
| Форма промежуточной аттестации | Зачет | | | | |

| | | | | | |
|--|--|--------|------------------------------------|------------------------------------|------------------------|
| Наименование дисциплины (модуля) | Перспективные технологии отрасли | | | | |
| Цель изучения | Приобретение магистрантом критических представлений о состоянии и перспективах развития техники и технологии производства виноматериалов, игристых и тихих вин и коньяков | | | | |
| Компетенции | 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 | | | | |
| Краткое содержание | - 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. | | | | |
| Трудоемкость (в часах, согласно уч. плану) | Количество з.е./ часов | Лекции | Практические занятия (при наличии) | Лабораторные занятия (при наличии) | Самостоятельная работа |
| | 3,0/108 | 12 | 30 | - | 66 |
| Форма промежуточной аттестации | Экзамен | | | | |

| | | | | | |
|--|--|--------|------------------------------------|------------------------------------|------------------------|
| Наименование дисциплины (модуля) | Организация фермерского виноделия | | | | |
| Цель изучения | 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 | | | | |
| Компетенции | <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> | | | | |
| Краткое содержание | <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> | | | | |
| Трудоемкость (в часах, согласно уч. плану) | Количество з.е./ часов | Лекции | Практические занятия (при наличии) | Лабораторные занятия (при наличии) | Самостоятельная работа |
| | 3,0/108 | 10 | 32 | - | 66 |
| Форма промежуточной аттестации | Экзамен | | | | |

| | | | | | |
|--|--|--------|------------------------------------|------------------------------------|------------------------|
| Наименование дисциплины (модуля) | Энохимия | | | | |
| Цель изучения | 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. | | | | |
| Компетенции | 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 | | | | |
| Краткое содержание | Химический состав виноградной грозди, сула и вина Биохимические и физико-химические процессы виноделия | | | | |
| Трудоемкость (в часах, согласно уч. плану) | Количество з.е./ часов | Лекции | Практические занятия (при наличии) | Лабораторные занятия (при наличии) | Самостоятельная работа |
| | 3,0/108 | 10 | 26 | - | 72 |
| Форма промежуточной аттестации | Экзамен | | | | |

| | | | | | |
|--|---|--------|------------------------------------|------------------------------------|------------------------|
| Наименование дисциплины (модуля) | Современное техническое оснащение винодельческих предприятий | | | | |
| Цель изучения | 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. | | | | |
| Компетенции | ПК-2 - способностью к профессиональной эксплуатации современного технологического оборудования, в том числе лабораторного и приборов | | | | |
| Краткое содержание | Оборудование первичного виноделия Оборудование вторичного виноделия | | | | |
| Трудоемкость (в часах, согласно уч. плану) | Количество з.е./ часов | Лекции | Практические занятия (при наличии) | Лабораторные занятия (при наличии) | Самостоятельная работа |
| | 3,0/108 | 10 | 26 | - | 72 |
| Форма промежуточной аттестации | Экзамен | | | | |

| | | | | | |
|--|---|--------|------------------------------------|------------------------------------|------------------------|
| Наименование дисциплины (модуля) | Технохимический и микробиологический контроль винодельческой продукции | | | | |
| Цель изучения | Цель освоения дисциплины - изучить методы определения показателей состава и качества виноматериалов, вин и коньяков, необходимых для научных исследований | | | | |
| Компетенции | 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 | | | | |
| Краткое содержание | 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 | | | | |
| Трудоемкость (в часах, согласно уч. плану) | Количество з.е./ часов | Лекции | Практические занятия (при наличии) | Лабораторные занятия (при наличии) | Самостоятельная работа |
| | 3,0/108 | 8 | 16 | - | 84 |
| Форма промежуточной аттестации | Зачет | | | | |

| | | | | | |
|--|--|--------|------------------------------------|------------------------------------|------------------------|
| Наименование дисциплины (модуля) | Ампелография | | | | |
| Цель изучения | Получение магистрантом знаний о видах и сортах винограда, а также закономерностях изменчивости их признаков в зависимости от условий среды и сортовой технологии. | | | | |
| Компетенции | 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 | | | | |
| Краткое содержание | Группа сортов западноевропейской эколого-географической группы Группа сортов бассейна черного моря | | | | |
| Трудоемкость (в часах, согласно уч. плану) | Количество з.е./ часов | Лекции | Практические занятия (при наличии) | Лабораторные занятия (при наличии) | Самостоятельная работа |
| | 3,0/108 | 8 | 16 | - | 84 |
| Форма промежуточной аттестации | Зачет | | | | |

| | | | | | |
|--|--|--------|------------------------------------|------------------------------------|------------------------|
| Наименование дисциплины (модуля) | Основные процессы и технологические приемы в виноделии | | | | |
| Цель изучения | 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. | | | | |
| Компетенции | 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 | | | | |
| Краткое содержание | Процессы и приемы в первичном виноделии Процессы и приемы во вторичном виноделии | | | | |
| Трудоемкость (в часах, согласно уч. плану) | Количество з.е./ часов | Лекции | Практические занятия (при наличии) | Лабораторные занятия (при наличии) | Самостоятельная работа |
| | 3,0/108 | 10 | 26 | - | 72 |
| Форма промежуточной аттестации | Экзамен | | | | |

| | | | | | |
|--|--|--------|------------------------------------|------------------------------------|------------------------|
| Наименование дисциплины (модуля) | Бизнес-планирование в винодельческой отрасли | | | | |
| Цель изучения | Цель освоения дисциплины заключается в формировании теоретических знаний и приобретении практических навыков составления и анализа бизнес-планов предприятий винодельческой отрасли. | | | | |
| Компетенции | 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 | | | | |
| Краткое содержание | Планирование как условие стабильности бизнеса Разработка бизнес-плана | | | | |
| Трудоемкость (в часах, согласно уч. плану) | Количество з.е./ часов | Лекции | Практические занятия (при наличии) | Лабораторные занятия (при наличии) | Самостоятельная работа |
| | 3,0/108 | 10 | 26 | - | 72 |
| Форма промежуточной аттестации | Экзамен | | | | |

| | | | | | |
|--|--|--------|------------------------------------|------------------------------------|------------------------|
| Наименование дисциплины (модуля) | Рынок вина и винограда | | | | |
| Цель изучения | 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. | | | | |
| Компетенции | 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 | | | | |
| Краткое содержание | Сегментация, выбор целевых сегментов и позиционирование Инновации и разработка новых продуктов Ценообразование: стратегия и тактика, влияющая на результативность | | | | |
| Трудоемкость (в часах, согласно уч. плану) | Количество з.е./ часов | Лекции | Практические занятия (при наличии) | Лабораторные занятия (при наличии) | Самостоятельная работа |
| | 3,0/108 | 10 | 26 | - | 72 |
| Форма промежуточной аттестации | Экзамен | | | | |

| | | | | | |
|--|---|--------|------------------------------------|------------------------------------|------------------------|
| Наименование дисциплины (модуля) | Организация и управление производством вина | | | | |
| Цель изучения | Ознакомление обучающихся о своеобразии и формах проявления общих экономических законов в винодельческой промышленности и об основах управления производством в условиях развития рыночных отношений | | | | |
| Компетенции | 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 | | | | |
| Краткое содержание | Структура предприятия Планирование на предприятии | | | | |
| Трудоемкость (в часах, согласно уч. плану) | Количество з.е./ часов | Лекции | Практические занятия (при наличии) | Лабораторные занятия (при наличии) | Самостоятельная работа |
| | 3,0/108 | 8 | 16 | - | 84 |
| Форма промежуточной аттестации | Зачет | | | | |

| | | | | | |
|--|---|--------|------------------------------------|------------------------------------|------------------------|
| Наименование дисциплины (модуля) | Инновационный менеджмент | | | | |
| Цель изучения | 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 | | | | |
| Компетенции | ПК-19 - способностью организовать выполнение инновационных программ в области производства продуктов питания из растительного сырья, разрабатывать соответствующие проекты и обеспечить условия для их реализации | | | | |
| Краткое содержание | Общие основы управления предприятием Социально-психологические аспекты менеджмента | | | | |
| Трудоемкость (в часах, согласно уч. плану) | Количество з.е./ часов | Лекции | Практические занятия (при наличии) | Лабораторные занятия (при наличии) | Самостоятельная работа |
| | 3,0/108 | 8 | 16 | - | 84 |
| Форма промежуточной аттестации | Зачет | | | | |

| | | | | | |
|--|---|--------|------------------------------------|------------------------------------|------------------------|
| Наименование дисциплины (модуля) | Экономическое обоснование проектных решений | | | | |
| Цель изучения | 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 | | | | |
| Компетенции | 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 | | | | |
| Краткое содержание | Экономика отрасли Экономика предприятия | | | | |
| Трудоемкость (в часах, согласно уч. плану) | Количество з.е./ часов | Лекции | Практические занятия (при наличии) | Лабораторные занятия (при наличии) | Самостоятельная работа |
| | 3,0/108 | 10 | 26 | - | 72 |
| Форма промежуточной аттестации | Экзамен | | | | |