

Аннотации к рабочим программам практик
ОПОП «Технология бродильных производств и виноделие»
по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного
сырья

Наименование	Учебная практика, практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, ознакомительная
Виды (типы), формы и способы проведения практики	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков 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-3 способность владеть методами технохимического 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.
Трудоемкость	3,0/2
Форма промежуточной аттестации	Зачет

Наименование	Учебная практика, практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, практика по технологии получения сырья
Виды (типы), формы и способы проведения практики	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков 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-3 способность владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий
Краткое содержание	Конструкционные и герметизирующие материалы в винодельческой промышленности Насосное оборудование. Устройства для перемешивания и термической обработки продукции Подготовка лабораторной документации к сезону переработки. Оформление лабораторных журналов
Трудоемкость	6,0/4

Форма промежуточной аттестации	Зачет

Наименование	Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, технологическая
Виды (типы), формы и способы проведения практики	Технологическая практика Формы проведения практики. Проводится в Академии Стационарная
Компетенции	ОПК-2 – способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья; ПК-1 – способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства; ПК-3 – способностью владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий; ПК-5 – способностью 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.
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	3,0/2
Форма промежуточной аттестации	Зачет

Наименование	Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, контроль качества сырья и готовой продукции
Виды (типы), формы и способы проведения практики	Производственная практика Формы проведения практики Руководство производственной практикой от учебного заведения осуществляется руководителем, доцентом кафедры, согласно приказу по ВУЗу. Руководителем от предприятия назначается инженерный работник 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-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; ПК-10 способность организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения; ПК-11 готовность выполнить работы по рабочим профессиям
Краткое содержание	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. подобрать объекты для выполнения курсовых работ и дипломных проектов
Трудоемкость	6,0/4
Форма промежуточной аттестации	Зачет

Наименование	Производственная практика, НИР
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-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> <p>ПК-13 способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования;</p> <p>ПК-14 готовностью проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций;</p> <p>ПК-15 готовностью участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство;</p> <p>ПК-16 готовностью применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ;</p> <p>ПК-17 способностью владеть статистическими методами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья;</p>
Краткое содержание	<ol style="list-style-type: none"> 1 Технологические операции подготовки завода к сезону виноделия. 2 Работу основных механизмов и правила их безаварийной эксплуатации. 3. Изучить сырьевые и энергетические ресурсами. 4. Ознакомиться с техническими и санитарными требованиями, которые

	<p>предъявляют к производственным помещениям.</p> <p>5. Изучить, проанализировать и описать технологию продукции, выпускаемой заводом.</p> <p>6. Собрать материалы для экономических расчётов.</p> <p>7. Изучить строительные и общеинженерные вопросы.</p> <p>8. Технохимический и микробиологический контроль на производстве.</p> <p>3 Вопросы охраны труда, техники безопасности и противопожарной профилактики, охраны окружающей среды в условиях лабораторий.</p>
Трудоемкость	6,0/3
Форма промежуточной аттестации	Зачет

Наименование	Производственная практика, преддипломная
Виды (типы), формы и способы проведения практики	<p>Производственная практика</p> <p>Руководство преддипломной практикой осуществляется руководителем выпускной квалификационной работы</p> <p>Выездная, стационарная.</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 технохимического 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-7 способность осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья</p>
Краткое содержание	<p>1. Ознакомиться с сырьевыми и энергетическими ресурсами.</p> <p>2. Ознакомиться с техническими и санитарными требованиями, которые предъявляют к производственным помещениям.</p> <p>3. Изучить и описать технологию продукции, выпускаемой заводом.</p> <p>4. Собрать материалы для экономических расчётов.</p> <p>5. Изучить строительные и общеинженерные вопросы</p>
Трудоемкость	3,0/108
Форма промежуточной аттестации	зачет