

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

Наименование	Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, технологическая
Вид (типы), формы и способы проведения практик	Вид практики – производственная Способ проведения – выездная Форма проведения практики – дискретная
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 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 повышению 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
Краткое содержание	Определение физико-химических показателей сула и виноматериалов Обработка результатов исследований Изучение технологических схем, процессов и технологического оборудования
Трудоемкость	9 з.е./ 6 недель
Форма промежуточной аттестации	Зачет

Наименование	Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, технологическая
Вид (типы), формы и способы проведения практик	Вид практики – производственная Способ проведения – выездная Форма проведения практики – дискретная
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-3 - способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности</p> <p>ПК-4 - способностью разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышение производительности труда</p> <p>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</p> <p>ПК-10 - способностью осуществлять сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-технической информации по тематике исследования</p>
Краткое содержание	<p>Определение физико-химических показателей суслу и виноматериалов</p> <p>Обработка результатов исследований</p> <p>Изучение технологических схем, процессов и технологического оборудования</p> <p>Изучение энергетической системы, холодо-, водо- и парообеспечения, инженерно-технологически расчётов и принятых на заводе правил ежедневного ведения учётной документации</p> <p>Изучение схемы теххимического контроля производства, знакомство с системой стандартизации и сертификации</p>
Трудоемкость	15 з.е./ 10 недель
Форма промежуточной аттестации	Зачет

Наименование	Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, научно-производственная
Вид (типы), формы и способы проведения практик	Вид практики – производственная Способ проведения – выездная Форма проведения практики – дискретная
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 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
Краткое содержание	Переработка винограда по белому способу Переработка винограда по красному способу Переработка и утилизация отходов виноделия Энергетическое хозяйство винодельческого предприятия
Трудоемкость	6 з.е./ 4 недели
Форма промежуточной аттестации	Зачет

Наименование	Производственная практика, НИР
Вид (типы), формы и способы проведения практик	<p>Вид практики – научно-исследовательская работа</p> <p>Способ проведения – стационарная</p> <p>Форма проведения практики - дискретная</p>
Компетенции	<p>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</p> <p>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</p> <p>ПК-8 - способностью 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 - способностью осуществлять сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-технической информации по тематике исследования</p> <p>ПК-12 - способностью научно обосновывать разработку и создавать новые продукты питания</p> <p>ПК-13 - способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры технологических процессов, улучшать качество готовой продукции</p> <p>ПК-14 - способностью анализировать результаты научных исследований с целью их внедрения и использования в практической деятельности</p> <p>ПК-15 - готовностью использовать практические навыки составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, обзоров, докладов и статей</p>
Краткое содержание	<p>Постановка задач исследований. Составление плана НИР. Проведение информационно-аналитических исследований</p> <p>Определение физико-химических и органолептических показателей виноматериалов, вин, спиртов, коньяков и т.д. в зависимости от поставленной тематике исследований. Создание модели процесса</p> <p>Анализ полученных результатов исследований. Разработка и научное обоснование совершенствования технологического процесса</p>
Трудоемкость	18 з.е./ 12 недели
Форма промежуточной аттестации	Зачет

Наименование	Производственная практика, преддипломная практика
Вид (типы), формы и способы проведения практик	Вид практики – производственная Способ проведения – выездная Форма проведения практики – дискретная
Компетенции	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
Краткое содержание	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
Трудоемкость	6 з.е./ 4 недели
Форма промежуточной аттестации	Зачет

Аннотация программы государственной итоговой аттестации

Наименование дисциплины (модуля)	Итоговая государственная аттестация выпускников				
Цель изучения	Установление соответствия уровня его профессиональной подготовки требованиям федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья				
Компетенции	<p>ОК-1 способность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу;</p> <p>ОК-3 готовность к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала;</p> <p>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;</p> <p>ПК-3 способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности;</p> <p>ПК-4 способность разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышение производительности труда;</p> <p>ПК-5 готовность применять основные принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды;</p> <p>ПК-21 способность проводить анализ и поиск наиболее обоснованных проектных решений для предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья;</p> <p>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;</p> <p>ПК-23 готовность применять инженерные знания для разработки и реализации технологических частей проектов по производству продуктов питания из растительного сырья;</p> <p>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</p>				
Краткое содержание	<p>Разделы программы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Структура и содержание выпускной квалификационной работы. 2. Общие требования к оформлению выпускной квалификационной работы. 3. Защита выпускной квалификационной работы. 				
Трудоемкость (в часах, согласно уч. плану)	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	6/216	-	-	-	216
Форма промежуточной аттестации	Защита выпускной квалификационной работы				

