

## АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ ДИСЦИПЛИН

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Основы системного подхода</b>				
<b>Цель изучения</b>	Формирование представления о проблемном поле системного анализа как совокупности методов и средств исследования сложных, многоуровневых и многокомпонентных систем, объектов, процессов, опирающегося на комплексный подход, учет взаимосвязей и взаимодействий между элементами системы				
<b>Компетенции</b>	ОК-1- способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу ОК-3- готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала				
<b>Краткое содержание</b>	Разделы дисциплины: 1. Системный анализ как совокупность понятий, методов, процедур и технологий. 2. История становления системного анализа. Современное развитие теории систем. Влияние техники и технологии на развитие системного анализа. 3. Системотехника как методология проектирования сложных технических систем. Описания, базовые структуры и этапы анализа систем.				
<b>Трудоемкость ( в часах, согласно уч. плану)</b>	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	2,0/72	11	22	-	39
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Психология профессиональной карьеры и самомаркетинга</b>				
<b>Цель изучения</b>	Заложить понятийную и методологическую основу дальнейшего изучения психологии и будущей профессиональной деятельности				
<b>Компетенции</b>	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				
<b>Краткое содержание</b>	Разделы дисциплины: 1. Предмет, объект и методы психологии 2. Психика, поведение и деятельность 3. Мышление и интеллект. Творчество. Внимание. Память 4. Психология личности. Межличностные отношения				
<b>Трудоемкость ( в часах, согласно уч. плану)</b>	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	2,0/72	11	11	-	50
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Академический курс иностранного языка</b>				
<b>Цель изучения</b>	Сформировать навыки практического владения английским языком в ограниченном объеме как вторичным средством письменного и устного общения в сфере разговорной речи и профессиональной деятельности				
<b>Компетенции</b>	ОПК-1 - готовностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности				
<b>Краткое содержание</b>	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				
<b>Трудоемкость ( в часах, согласно уч. плану)</b>	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	2,0/72	0	33	-	39
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Нормативная и техническая документация (по отраслям)</b>				
<b>Цель изучения</b>	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.				
<b>Компетенции</b>	ОПК-4 - способностью устанавливает требования к документообороту на предприятии				
<b>Краткое содержание</b>	Нормативно-техническая документация в виноделии РФ Законодательная база виноделия в регионах мира				
<b>Трудоемкость ( в часах, согласно уч. плану)</b>	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	3,0/108	13	26	-	69
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Экзамен				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Проектный менеджмент</b>				
<b>Цель изучения</b>	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				
<b>Компетенции</b>	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				
<b>Краткое содержание</b>	Основы стратегического анализа и планирования, методов принятия инвестиционных решений				
<b>Трудоемкость ( в часах, согласно уч. плану)</b>	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	2,0/72	11	22	-	39
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Методы проведения научных исследований</b>				
<b>Цель изучения</b>	Формирование знаний, умений и навыков, необходимых для проведения научных исследований в профессиональной деятельности магистра				
<b>Компетенции</b>	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				
<b>Краткое содержание</b>	Основные методы проведения научных исследований Методы проведения научно-исследовательских работ (НИР и НИРС)				
<b>Трудоемкость ( в часах, согласно уч. плану)</b>	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	3,0/108	11	22	-	75
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Экзамен				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Проектирование предприятий с основами САПР</b>				
<b>Цель изучения</b>	Сформировать у слушателей знания и навыки, необходимые для практического использования средств автоматизированного проектирования САПР и управления технической документацией при выполнении конструкторских проектных работ.				
<b>Компетенции</b>	<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>				
<b>Краткое содержание</b>	САД-системы конструирования Контроллеры управления в САД-системах				
<b>Трудоемкость ( в часах, согласно уч. плану)</b>	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	2,0/72	11	33	-	28
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Межкультурное взаимодействие в современном мире</b>				
<b>Цель изучения</b>	Предоставление студентам-магистрантам систематизированных знаний по учебной дисциплине «МЕЖКУЛЬТУРНОЕ ВЗАИМОДЕЙСТВИЕ В СОВРЕМЕННОМ МИРЕ», формирование в них комплексных компетентностей, развитие межкультурного мышления и содействие профессиональному самоопределению, приобретение магистрантами профессионально-социальной идентичности				
<b>Компетенции</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу (ОК-1);</li> <li>- готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения (ОК-2);</li> <li>- готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала (ОК-3);</li> <li>- готовностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-1).</li> </ul>				
<b>Краткое содержание</b>	Разделы дисциплины: 1. Основы межкультурного взаимодействия				
<b>Трудоемкость ( в часах, согласно уч. плану)</b>	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	2,0/72	11	11	-	50
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Специальное виноделие</b>				
<b>Цель изучения</b>	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.				
<b>Компетенции</b>	<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-5 - готовностью применять основные принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды</p> <p>ПК-21 - способностью проводить анализ и поиск наиболее обоснованных проектных решений для предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья</p>				
<b>Краткое содержание</b>	<p>Специальная технология тихих вин</p> <p>Специальная технология игристых вин и коньяка</p> <p>Экологические проблемы виноделия</p>				
<b>Трудоемкость ( в часах, согласно уч. плану)</b>	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	6,0/216	11	60	-	132
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Экзамен, Курсовой проект				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Технологические расчёты, учёт и отчетность в отрасли</b>				
<b>Цель изучения</b>	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.				
<b>Компетенции</b>	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				
<b>Краткое содержание</b>	Формы учета в виноделии Учет этилового спирта				
<b>Трудоемкость ( в часах, согласно уч. плану)</b>	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	3,0/108	13	26	-	69
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Сенсорный анализ винодельческой продукции</b>				
<b>Цель изучения</b>	Приобретение студентом теоретических и практических знаний по органолептической оценке виноматериалов, игристых и тихих вин и коньяков является нашей целью в этой дисциплине.				
<b>Компетенции</b>	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				
<b>Краткое содержание</b>	Теория дегустации Практика дегустации				
<b>Трудоемкость ( в часах, согласно уч. плану)</b>	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	3,0/108	13	26	-	69
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Организация работы сомелье в ресторанном бизнесе</b>				
<b>Цель изучения</b>	Освоение обучающимися основных положений организации работы сомелье, а также умение студентов использовать на практике полученные знания при совершенствовании организационной работы ресторанного бизнеса.				
<b>Компетенции</b>	ПК-29 - способностью составлять винную карту, осуществлять сервировку и порядок подачи вин				
<b>Краткое содержание</b>	Организация работы сомелье Эногастрономия				
<b>Трудоемкость ( в часах, согласно уч. плану)</b>	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	3,0/108	13	26	-	69
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Современные приоритеты развития винодельческой отрасли</b>				
<b>Цель изучения</b>	Ознакомление студентов с винодельческим законодательством в Европе, России и Украине, с принципами гармонизации отечественных правил и норм виноделия, которые приняты в странах ЕС.				
<b>Компетенции</b>	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				
<b>Краткое содержание</b>	Юридические аспекты виноделия Основы маркетинга вина Вино и здоровье				
<b>Трудоемкость ( в часах, согласно уч. плану)</b>	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	3,0/108	13	26	-	69
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Экзамен				



<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Экспертиза винодельческой продукции</b>				
<b>Цель изучения</b>	Формирование профессиональных знаний и практических навыков, проведения экспертизы винодельческой продукции, безалкогольных, слабоалкогольных напитков.				
<b>Компетенции</b>	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				
<b>Краткое содержание</b>	Основные положения. Экспертиза безалкогольной и слабоалкогольной продукции Экспертиза винодельческой продукции				
<b>Трудоемкость ( в часах, согласно уч. плану)</b>	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	3,0/108	13	39	-	56
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Перспективные технологии отрасли</b>				
<b>Цель изучения</b>	Приобретение магистрантом критических представлений о состоянии и перспективах развития техники и технологии производства виноматериалов, игристых и тихих вин и коньяков				
<b>Компетенции</b>	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				
<b>Краткое содержание</b>	- 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.				
<b>Трудоемкость ( в часах, согласно уч. плану)</b>	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	3,0/108	13	26	-	69
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Экзамен				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Организация фермерского виноделия</b>				
<b>Цель изучения</b>	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				
<b>Компетенции</b>	<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>				
<b>Краткое содержание</b>	<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>				
<b>Трудоемкость ( в часах, согласно уч. плану)</b>	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	3,0/108	13	26	-	69
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Экзамен				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Энохимия</b>				
<b>Цель изучения</b>	Дать глубокие теоретические и практические знания о химическом составе винограда, сусла, 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.				
<b>Компетенции</b>	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				
<b>Краткое содержание</b>	Химический состав виноградной грозди, сусла и вина Биохимические и физико-химические процессы виноделия				
<b>Трудоемкость ( в часах, согласно уч. плану)</b>	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	3,0/108	11	22	-	75
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Экзамен				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Современное техническое оснащение винодельческих предприятий</b>				
<b>Цель изучения</b>	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.				
<b>Компетенции</b>	ПК-2 - способностью к профессиональной эксплуатации современного технологического оборудования, в том числе лабораторного и приборов				
<b>Краткое содержание</b>	Оборудование первичного виноделия Оборудование вторичного виноделия				
<b>Трудоемкость ( в часах, согласно уч. плану)</b>	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	3,0/108	11	22	-	75
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Экзамен				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Технохимический и микробиологический контроль винодельческой продукции</b>				
<b>Цель изучения</b>	Цель освоения дисциплины - изучить методы определения показателей состава и качества виноматериалов, вин и коньяков, необходимых для научных исследований				
<b>Компетенции</b>	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				
<b>Краткое содержание</b>	Этапы и методы технохимического и микробиологического контроля технологических процессов винодельческого производства Методы технохимического и микробиологического контроля технологических процессов, сырья, полуфабрикатов и готовой продукции пивоваренного и безалкогольного производств				
<b>Трудоемкость ( в часах, согласно уч. плану)</b>	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	3,0/108	11	22	-	75
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Ампелография</b>				
<b>Цель изучения</b>	Получение магистрантом знаний о видах и сортах винограда, а также закономерностях изменчивости их признаков в зависимости от условий среды и сортовой технологии.				
<b>Компетенции</b>	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				
<b>Краткое содержание</b>	Группа сортов западноевропейской эколого-географической группы Группа сортов бассейна черного моря				
<b>Трудоемкость ( в часах, согласно уч. плану)</b>	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	3,0/108	11	22	-	75
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Основные процессы и технологические приемы в виноделии</b>				
<b>Цель изучения</b>	Цель дисциплины: приобретение обучающимися знаний по классификации вин, основным правилам их производства, характеристике винограда как сырьевой основы виноделия, общих технологических правил производства различные типов вин, о состоянии и перспективах развития техники и технологии утилизации отходов виноделия.				
<b>Компетенции</b>	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				
<b>Краткое содержание</b>	Процессы и приемы в первичном виноделии Процессы и приемы во вторичном виноделии				
<b>Трудоемкость ( в часах, согласно уч. плану)</b>	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	3,0/108	11	22	-	75
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Экзамен				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Бизнес-планирование в винодельческой отрасли</b>				
<b>Цель изучения</b>	Цель освоения дисциплины заключается в формировании теоретических знаний и приобретении практических навыков составления и анализа бизнес-планов предприятий винодельческой отрасли.				
<b>Компетенции</b>	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				
<b>Краткое содержание</b>	Планирование как условие стабильности бизнеса Разработка бизнес-плана				
<b>Трудоемкость ( в часах, согласно уч. плану)</b>	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	3,0/108	11	22	-	75
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Экзамен				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Рынок вина и винограда</b>				
<b>Цель изучения</b>	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.				
<b>Компетенции</b>	ПК-2 - способностью к профессиональной эксплуатации современного технологического оборудования, в том числе лабораторного и приборов				
<b>Краткое содержание</b>	Сегментация, выбор целевых сегментов и позиционирование Инновации и разработка новых продуктов Ценообразование: стратегия и тактика, влияющая на результативность				
<b>Трудоемкость ( в часах, согласно уч. плану)</b>	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	3,0/108	11	22	-	75
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Экзамен				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Организация и управление производством вина</b>				
<b>Цель изучения</b>	Ознакомление обучающихся о своеобразии и формах проявления общих экономических законов в винодельческой промышленности и об основах управления производством в условиях развития рыночных отношений				
<b>Компетенции</b>	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				
<b>Краткое содержание</b>	Структура предприятия Планирование на предприятии				
<b>Трудоемкость ( в часах, согласно уч. плану)</b>	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	3,0/108	11	22	-	75
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Иновационный менеджмент</b>				
<b>Цель изучения</b>	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				
<b>Компетенции</b>	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				
<b>Краткое содержание</b>	Общие основы управления предприятием Социально-психологические аспекты менеджмента				
<b>Трудоемкость ( в часах, согласно уч. плану)</b>	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	3,0/108	11	22	-	75
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Экономическое обоснование проектных решений</b>				
<b>Цель изучения</b>	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				
<b>Компетенции</b>	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				
<b>Краткое содержание</b>	Экономика отрасли Экономика предприятия				
<b>Трудоемкость ( в часах, согласно уч. плану)</b>	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	3,0/108	11	22	-	75
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Экзамен				

## АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ ПРАКТИК

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



<b>Наименование</b>	<b>Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, технологическая</b>
<b>Вид (типы), формы и способы проведения практик</b>	Вид практики – производственная Способ проведения – выездная Форма проведения практики – дискретная
<b>Компетенции</b>	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
<b>Краткое содержание</b>	Определение физико-химических показателей суслу и виноматериалов Обработка результатов исследований Изучение технологических схем, процессов и технологического оборудования Изучение энергетической системы, холодо-, водо- и парообеспечения, инженерно-технологически расчётов и принятых на заводе правил ежедневного ведения учётной документации Изучение схемы теххимического контроля производства, знакомство с системой стандартизации и сертификации
<b>Трудоемкость</b>	15 з.е./ 10 недель
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет

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

<b>Наименование</b>	<b>Производственная практика, НИР</b>
<b>Вид (типы), формы и способы проведения практик</b>	Вид практики – научно-исследовательская работа Способ проведения – стационарная Форма проведения практики - дискретная
<b>Компетенции</b>	<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>
<b>Краткое содержание</b>	<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>
<b>Трудоемкость</b>	18 з.е./ 12 недели
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет

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

## АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Итоговая государственная аттестация выпускников</b>				
<b>Цель изучения</b>	Установление соответствия уровня его профессиональной подготовки требованиям федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья				
<b>Компетенции</b>	<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>				
<b>Краткое содержание</b>	<p>Разделы программы:</p> <p>1. Структура и содержание выпускной квалификационной работы.</p> <p>2. Общие требования к оформлению выпускной квалификационной работы.</p> <p>3. Защита выпускной квалификационной работы.</p>				
<b>Трудоемкость ( в часах, согласно уч. плану)</b>	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	6/216	-	-	-	216
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Защита выпускной квалификационной работы				

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«Крымский федеральный университет им. В. И. Вернадского»  
АКАДЕМИЯ БИОРЕСУРСОВ И ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ

Факультет механизации производства и технологии переработки  
сельскохозяйственной продукции

Кафедра виноделия и технологий броидильных производств

**УТВЕРЖДАЮ**

Заместитель директора по учебной работе

д.т.н., профессор

Ю.Б. Гербер

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2018 г.

**ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья»

профиль «Виноделие: организация, технология, маркетинг»

Квалификация (степень) выпускника – **магистр**

Симферополь, 2018

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ для обучающихся по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья  
Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО № \_\_\_\_\_  
от \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г. и учебным планом для очной (заочной) формы обучения от \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Разработчики:

Шольц-Куликов Евгений Павлович, д.т.н., проф., зав. кафедрой виноделия и технологий  
бродильных производств

Ермолин Дмитрий Владимирович, к.т.н., доцент кафедры виноделия и технологий  
бродильных производств

Рабочая программ утверждена на заседании кафедры виноделия и технологий броидильных  
производств

Протокол № \_ от « » 2018г.

Заведующий кафедрой виноделия и ТБП \_\_\_\_\_ Ермолин Д.В.

Согласовано с методической комиссией факультета механизации производства и технологии  
переработки сельскохозяйственной продукции

Протокол № от « » 2018 г.

Председатель методической комиссии \_\_\_\_\_ (Сидоренко-Николашина Е.Л.)

## . ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Программа государственной итоговой аттестации выпускников составлена в соответствии с:

- Федеральный закон «О высшем и послевузовском профессиональном образовании» от 22.08.1996 г. № 125-ФЗ;

- Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Типовое положение об образовательном учреждении высшего профессионального образования (высшем учебном заведении), утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 14.02.2008 г. № 71;

- Положение об итоговой государственной аттестации выпускников высших учебных заведений Российской Федерации, утвержденного приказом Минобрнауки России от 25 марта 2003 г. № 1155;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.05.2012 г. № 364 «Об утверждении Порядка выдачи документов государственного образца о высшем профессиональном образовании, заполнения, хранения и учета соответствующих бланков документов»;

- устав ФГАОУ ВО «Крымский федеральный университет имени В.И. Вернадского».

## 2. ТРЕБОВАНИЯ К ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВЛЕННОСТИ ВЫПУСКНИКА

2.1. Видами профессиональной деятельности магистрантов по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, профиль «Технология бродильных производств и виноделие» являются следующие:

- производственно-технологическая;
- научно-исследовательская;
- организационно-управленческая;
- проектно-технологическая;
- педагогическая.

2.2 Выпускник при защите магистерской диссертации должен демонстрировать обладание полностью, или частично, следующими компетенциями:

Общекультурные компетенции			
Компетенции		Перечень компонентов	Ступени уровня освоения компетенций
ОК-1	Способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу	<b>Знать:</b> принципы современной науки, особенности научного метода познания <b>Уметь:</b> осуществлять методологическое обоснование научного исследования <b>Владеть:</b> общенаучными методами абстрагирования,	2 (Неудовлетворительно) Ответ малосодержательный, поверхностный, имеет неполное содержание, не имеет ясности и четкости структуры 3 (Удовлетворительно) Ответ частично содержательный, но не четкий по структуре, имеет начальные знания базовых



		определения, анализа и синтеза, индукции и дедукции, классификации, аналогии, моделирования, обобщения, научного объяснения	установок и основных понятий. 4 (Хорошо) Хорошее владение абстрактным мышлением, навыками логического мышления, частично умеет актуализировать полученный опыт и знания. 5 (Отлично) Ответ содержательный, ясный по структуре, умеет определять научную концепцию
ОК-3	Готовность к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала	<b>Знать:</b> основные принципы научного творчества <b>Уметь:</b> находить решение научных вопросов <b>Владеть:</b> методами активизации творческой активности исследователя	
<b>Профессиональные компетенции</b>			
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	<b>Знать:</b> основные требования к физико-химическим показателям <b>Уметь:</b> применять техничекй регламенты <b>Владеть:</b> навыками составления схемы технокимического контроля	
ПК-3	Способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности	<b>Знать:</b> специальные технологии винопродукции <b>Уметь:</b> вносить инновационные решение в технологический процесс <b>Владеть:</b> способностью разрабатывать новый ассортимент продуктов и технологий с заданными составом и свойствами	
ПК-6	способностью использовать глубокие специализированные профессиональные теоретические и практические знания	<b>Знать:</b> методики определения физико-химических показателей <b>Уметь:</b> контролировать технологические процессы на всех этапах производства <b>Владеть:</b> навыками	

	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	проведения химических и микробиологических анализов винодельческой продукции, пива и безалкогольных напитков	
ПК-12	способностью научно обосновывать разработку и создавать новые продукты питания	<b>Знать:</b> классические технологии производства конкретного продукта <b>Уметь:</b> проводить технологические расчеты <b>Владеть:</b> навыками совершенствования технологического процесса	
ПК-21	способностью проводить анализ и поиск наиболее обоснованных проектных решений для предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья	<b>Знать:</b> основы разработки проектов предприятий пищевой промышленности. <b>Уметь:</b> составлять проекты реконструкции существующих предприятий и строительства новых предприятий. <b>Владеть:</b> навыками составления проектов цехов и технологических линий с применением ПЭВМ	
ПК-22	готовностью участвовать в разработке проектных предложений и бизнес-планов (ТЭО) строительства новых, реконструкции и модернизации действующих предприятий по выпуску продуктов	<b>Знать:</b> Научные основы организации производства <b>Уметь:</b> Выполнять анализ уровня организации производства и труда <b>Владеть</b> Методикой расчета показателей технико-экономической эффективности при выборе	

	питания из растительного сырья	оптимальных управленческих решений	
ПК-23	готовностью применять инженерные знания для разработки и реализации технологических частей проектов по производству продуктов питания из растительного сырья	<p><b>Знать:</b> основные параметры технологического оборудования.</p> <p><b>Уметь:</b> составлять компоновочные чертежи технологического оборудования и технологических линий.</p> <p><b>Владеть:</b> навыками составления проектов цехов и технологических линий с применением ПЭВМ</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><b>знать:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основные задачи САПР, термины и определения, используемые в САПР. Структуры современных машиностроительных САПР.</li> <li>2. Основные элементы автоматизации производства технической документации в AutoCAD.</li> <li>3. Методы полуавтоматического проектирования и частные САПР.</li> <li>4. Способы адаптации САД-систем системами программирования.</li> <li>5. Возможности и основные приемы работы в САД-системе SolidWorks.</li> <li>6. Способы взаимодействия САД-систем с расчетными программами-приложениями.</li> </ol> <p><b>уметь:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Создавать блоки элементов конструкций и аппаратно-технологических схем в САД-системах и спецификации.</li> <li>2. Создавать параметрические модели элементов конструкций.</li> <li>3. Использовать библиотеки элементов и частные САПР.</li> <li>4. Создавать программы, управляющие построениями</li> </ol>	

		<p>в САД-системах.  <b>владеть:</b>  1. Построения проекционных чертежей по модели объекта.  2. Управления выводом технической документации на печать.  3. Отладки программ в среде программирования Visual Basic for AutoCAD и MS Excel.</p>	
--	--	---	--

### **3. СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ЗАЩИТЫ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ**

3.1. Защита магистерской диссертации выпускником по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья профиль «Виноделие: организация, технология, маркетинг» предназначена для выявления подготовленности выпускника к продолжению образования по образовательной программе следующей ступени и выполнению профессиональных задач на уровне требований государственного образовательного стандарта в части, касающейся минимума содержания и качества подготовки. Магистерская диссертация должна быть связана с разработкой конкретных теоретических или экспериментальных вопросов, являющихся частью производственно-технологических, научно-исследовательских и других работ, проводимых кафедрой.

Магистерская диссертация должна являться результатом разработок, в которых выпускник принимал непосредственное участие. При этом в выпускной работе должен быть отражен личный вклад автора в используемые в работе результаты.

Темы магистерских диссертаций определяются выпускающей кафедрой: как правило, тему работы предлагает научный руководитель, тема работы может быть рекомендована организацией, в которой студент проходил практику. Магистрант может самостоятельно предложить тему работы, обосновав целесообразность выбора и актуальность разработки.

Темы магистерских диссертаций утверждаются приказом ректора.

#### 3.2. Структура и содержание магистерской диссертации

Выполняются в соответствии с «Методические указания по выполнению выпускных квалификационных работ образовательно-квалификационного уровня «Магистр» направления подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья профиль «Технология бродильных производств и виноделие».

#### 3.3 Защита магистерской диссертации

Публичная защита магистерской диссертации должна носить характер научной дискуссии и проходить в обстановке высокой требовательности, принципиальности и соблюдения научной этики, при этом обстоятельному анализу должны подвергаться достоверность и обоснованность всех выводов и рекомендаций научного и практического характера, содержащихся в диссертации.

После окончания защиты государственная аттестационная комиссия проводит открытое голосование по определению оценки защиты соискателя и присуждению академической степени магистра.

Заседание государственной аттестационной комиссии при защите осуществляется в следующем порядке. Председатель комиссии объявляет о защите магистрантом, называет фамилию, имя и отчество, название работы, фамилии руководителя и рецензента.

Магистрант излагает существо и основные положения работы. Затем задаются вопросы. После ответов секретарем комиссии зачитывается отзыв научного руководителя и основные выводы из рецензии. Отрицательная рецензия оглашается полностью. После оглашения отзыва научного руководителя и рецензии, соискателю предоставляется слово для ответа на замечания, содержащиеся в отзыве и рецензии. В последующей дискуссии могут принимать участие все присутствующие на защите. По окончании дискуссии соискателю может предоставляться заключительное слово.

После окончания защиты государственная аттестационная комиссия проводит голосование по оценке магистерской диссертации и присуждению академической степени. Решение по вопросу присуждения академической степени считается положительным, если за него проголосовали не менее двух третей членов комиссии, участвовавших в заседании.

При положительном результате голосования по присуждению академической степени государственная аттестационная комиссия может принять решение с рекомендациями о практическом использовании результатов работы и решение с рекомендацией магистра к обучению в аспирантуре.

Работа, по результатам защиты которой государственная аттестационная комиссия вынесла отрицательное решение, может быть представлена к повторной защите в переработанном виде не ранее чем через год после вынесения такого решения.