

## **АННОТАЦИИ ПРОГРАММ ПРАКТИК**

**(практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности, практика, по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика), научно-исследовательская работа, преддипломная практика)**

### **ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**19.03.02 Продукты питания из растительного сырья**

---

Направление подготовки

**«Технология бродильных производств и виноделие»**

---

Программа бакалавриата

По направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья ( программа бакалавриата «Технология бродильных производств и виноделие») имеются утвержденные в соответствующем порядке рабочие программы практик:

Шифр	Наименование практики
Б2.У.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
Б2.В.02(П)	Практика, по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
Б2.В.03 (П)	Научно- исследовательская работа
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика

**Аннотация программы практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности**

Форма обучения – очная

19.03.02

Продукты питания из растительного сырья

шифр

направление подготовки

«Технология бродильных производств и виноделие»

Бакалаврская программа

**Вид практики:** учебная

**Тип практики:** практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности

**Способ проведения практики:** стационарная, выездная

**Форма проведения практики:** дискретно

**Общая трудоемкость практики составляет** в 4 семестре-3 з.е., 2 недели

**Цель проведения практики** формирование заданных профессиональных компетенций, обеспечивающих формирование профессионального кругозора, получение общих представлений о реальных технологических процессах и методах воздействия на сырье для получения безалкогольной, слабоалкогольной и алкогольной продукции, подготовка студентов к изучению цикла специальных дисциплин.

**Место практики в структуре ОП ВО** Б2.В.01(У) «Практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности является типом учебной практики и относится к вариативной части Блока 2 «Практики».

**Планируемые результаты обучения при прохождении практики**

При прохождении практики обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

**а) профессиональными (ПК):**

- способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин (ПК-4);
- 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 (ПК-5);
- способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли (ПК-9);
- способностью владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда (ПК-12);
- способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования (ПК-13);

**г) вузовскими (ВК):**

- способностью формировать практические и теоретические навыки в области бродильных производств и виноделия на основе современного состояния

науки и образования, исследование исторического опыта России в решении проблем производства продуктов питания из растительного сырья, изучении истории и современного состояния СтГАУ (ВК-1);

- способностью организовывать технологию выращивания и осуществлять подбор сортов и гибридов сельскохозяйственных культур для конкретных условий региона с целью использования в бродильных производствах и виноделии (ВК-2);

**Знания, умения и навыки, получаемые в процессе прохождения практики**

**Знания:**

- общей технологии производства продуктов питания. (ПК-4);
- разделы физики, химии, биохимии, математики; процессы пищевых производств: физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических (ПК-5);
- требования нормативной документации для качественных продуктов питания из растительного сырья (ПК-9);
- анализировать правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда (ПК-12);
- отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования (ПК-13);
- теоретические основы в области бродильных производств и виноделия; проблемы производства продуктов питания из растительного сырья (ВК-1);
- сорта и гибриды сельскохозяйственных культур для конкретных регионов (ВК-2).

**Умения:**

- использовать специализированные знания при освоении технологии производства продуктов питания (ПК-4);
- использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов (ПК-5);
- использовать требования нормативной документации для получения продуктов питания из растительного сырья (ПК-9);
- анализировать правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда (ПК-12);
- анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования (ПК-13);
- проводить анализ в решении проблем производства продуктов питания из растительного сырья (ВК-1);
- осуществлять работы по выращиванию и подбору сортов и гибридов сельскохозяйственных культур (ВК-2).

**Навыки:**

- применять специализированные знания в области химии, физики, биохимии при производстве продуктов питания (ПК-4);
- применять специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов (ПК-5);
- обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка (ПК-9);
- анализировать правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда (ПК-12);

- изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования (ПК-13);
- формировать практические и теоретические навыки в области бродильных производств и виноделия на основе современного состояния науки и образования (ВК-1);
- организовывать технологию выращивания и осуществлять подбор сортов и гибридов сельскохозяйственных культур (ВК-2).

**Краткая характеристика практики**

Этапы практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности:

1. Подготовительный;
2. Экспериментальный;
3. Завершающий

**Форма отчетности по практике**

Дневник, отчет о прохождении практики

**Форма контроля**

Очная форма обучения: семестр 4 – зачет

**Авторы:**

заведующая кафедрой производства и переработки продуктов питания из растительного сырья, к.с.-х.н., доцент Е.С. Романенко

доцент кафедры производства и переработки продуктов питания из растительного сырья, к.т.н. Е.А. Миронова

**Аннотация программы практики, по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)**

Форма обучения – очная

19.03.02

Продукты питания из растительного сырья

шифр

направление подготовки

«Технология бродильных производств и виноделие»

Бакалаврская программа

**Вид практики:** производственная

**Тип практики:** производственная практика, по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)

**Способ проведения практики:** стационарная, выездная

**Форма проведения практики:** дискретно

**Общая трудоемкость практики составляет:**

- в 5 семестре – 6 ЗЕТ, 4 недели;

- в 7 семестре – 6 ЗЕТ, 4 недели.

**Цель проведения практики**

формирование заданных профессиональных компетенций, обеспечивающих закрепление и углубление теоретических знаний по специальным дисциплинам, приобретение практических навыков и умений по направлению подготовки, овладение передовыми методами труда и управления, организаторской и воспитательной работы в производственном коллективе.

**Место практики в структуре ОП ВО**

Б2.В.02(П) «Практики, по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)» является типом производственной практики и относится к вариативной части Блока 2 «Практики».

**Планируемые результаты обучения при прохождении практики**

При прохождении производственной практики обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

**а) общекультурными (ОК):**

- способностью использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-8);

**б) профессиональными (ПК):**

- способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства (ПК-1);

- способностью владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-2);

- способностью владеть методами теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий (ПК-3);

- способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин (ПК-4);

- готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка (ПК-8);

- способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли (ПК-9);
- готовностью выполнить работы по рабочим профессиям (ПК-11);
- способностью владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда (ПК-12);

**в) вузовскими (ВК):**

- способностью подбирать и обосновывать технологические схемы производства алкогольных и слабоалкогольных напитков с заданными свойствами в зависимости от вида и качества исходного растительного сырья (ВК-3).

**Знания, умения и навыки, получаемые в процессе прохождения практики**

**Знания:**

- характера воздействия вредных и опасных факторов на человека и природную среду, методов защиты от них применительно к сфере бродильных производств и виноделия (ОК-8);
- свойств сырья и полуфабрикатов; показателей качества готовой продукции; порядка и условий проведения технологических процессов бродильных производств и виноделия (ПК-1);
- назначения, устройства, принципа действия технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-2);
- правил техники безопасности при работе в лаборатории на предприятии; видов контроля качества продукции (ПК-3);
- технологии производства продуктов питания из растительного сырья (ПК-4);
- требований нормативной документации к качеству продукции и потребности рынка (ПК-8);
- основ информационной культуры (ПК-9);
- теоретических и практических основ технологии производства безалкогольной, слабоалкогольной и алкогольной продукции (ПК-11);
- правил техники безопасности при работе на предприятии, норм производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; правил безопасного обслуживания технологического оборудования бродильных производств и виноделия (ПК-12);
- теоретических и практических основ технологии производства алкогольных и слабоалкогольных напитков с заданными свойствами; качественных показателей растительного сырья (ВК-3);

**Умения:**

- использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций применительно к сфере бродильных производств и виноделия (ОК-8);
- анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства (ПК-1);
- подбирать и планировать организацию эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-2);
- применять методы и использовать методики теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий (ПК-3);
- применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин (ПК-4);

- организовывать проведение производственных процессов в соответствии с техническими регламентами, инструкциями для обеспечения качества продукции (ПК-8);
- осуществлять поиск нужной информации в совокупности информационных ресурсов; работать с публикациями в профессиональной периодике (ПК-9);
- выполнять подготовительные работы и технологические операции для производства безалкогольной, слабоалкогольной и алкогольной продукции (ПК-11);
- разрабатывать мероприятия по повышению безопасности производственной деятельности (ПК-12);
- подбирать и обосновывать технологические схемы производства алкогольных и слабоалкогольных напитков с заданными свойствами (ВК-3);

**Навыки:**

- владения законодательными и правовыми актами в области безопасности жизнедеятельности и охраны окружающей среды; способами и технологиями защиты в чрезвычайных ситуациях (ОК-8);
- определения свойств сырья и полуфабрикатов (ПК-1);
- подбора и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья (ПК-2);
- владения методами и методиками техноконтроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий (ПК-3);
- освоения профильных технологических дисциплин (ПК-4);
- обеспечения качества продукции и ее безопасности в соответствии с нормативной документацией и потребностями рынка (ПК-8);
- поиска и переработки необходимых данных; оформления результатов работы с публикациями в профессиональной периодике и посещения тематических выставок и передовых предприятий отрасли (ПК-9);
- организации и контроля технологических операций производства безалкогольной, слабоалкогольной и алкогольной продукции (ПК-11);
- владения правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда (ПК-12);
- определения основных показателей качества растительного сырья (ВК-3).

**Краткая характеристика практики**

Этапы производственной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности:

1. Подготовительный;
2. Научно- производственный ;
3. Отчетный

**Форма отчетности по практике**

Дневник, отчет о прохождении практики в 5 и 7 семестре

**Форма контроля**

Очная форма обучения: семестр 5 – зачет  
семестр 7 – зачет с оценкой

**Авторы:**

заведующая кафедрой производства и переработки продуктов питания из растительного сырья, к.с.-х.н., доцент Е.С. Романенко

доцент кафедры производства и переработки продуктов питания из растительного сырья, к.т.н. Е.А. Миронова



**Аннотация программы научно-исследовательской работы**  
Форма обучения – очная

19.03.02

Продукты питания из растительного сырья

шифр

направление подготовки

«Технология бродильных производств и виноделие»

Бакалаврская программа

**Вид практики:** производственная

**Тип практики:** научно-исследовательской работа

**Способ проведения практики:** стационарная, выездная

**Форма проведения практики:** дискретно

**Общая трудоемкость практики составляет:** в 7 семестре – 3 ЗЕТ, 2 недели

**Цель проведения практики** формирование заданных профессиональных компетенций, обеспечивающих овладение методологией организации и проведения научно-исследовательской работы при производстве продуктов питания из растительного сырья; овладение основными методами и приемами научно-исследовательской работы; формирование умений и компетенций самостоятельно осуществлять научно-исследовательскую работу.

**Место практики в структуре ОП ВО** Б2.В.03(П) «Научно- исследовательская работа» относится к вариативной части Блока 2 «Практики».

**Планируемые результаты обучения при прохождении практики** При прохождении научно-исследовательской работы обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

**а) профессиональными (ПК):**

- способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования (ПК-13);
- готовностью проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций (ПК-14);
- готовностью участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство (ПК-15);
- готовностью применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ (ПК-16);
- способностью владеть статистическими методами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-17).

**Знания, умения и навыки, получаемые в процессе прохождения** **Знания:**

- основ информационной культуры; основ научно-исследовательской работы (ПК-13);
- химических, физико-химических и физических методов анализа при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-14);

<b>практики</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- регламента проведения производственных испытаний и порядка внедрения результатов исследований и разработок в промышленное производство (ПК-15);</li> <li>- методов математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья (ПК-16);</li> <li>- статистических методов обработки экспериментальных данных (ПК-17).</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования (ПК-13);</li> <li>- проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований (ПК-14);</li> <li>- участвовать в производственных испытаниях и внедрять результаты исследований и разработок в промышленное производство (ПК-15);</li> <li>- применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ (ПК-16);</li> <li>- анализировать технологические процессы при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-17).</li> </ul> <p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оформления результатов работы по анализу научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования (ПК-13);</li> <li>- оформления отчетов и научных публикаций (ПК-14);</li> <li>- проведения производственных испытаний (ПК-15);</li> <li>- работы с прикладными компьютерными программами (ПК-16);</li> <li>- обработки экспериментальных данных (ПК-17).</li> </ul>
<b>Краткая характеристика практики</b>	<p>Этапы НИР:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подготовительный;</li> <li>2. Научно- исследовательский ;</li> <li>3. Отчетный</li> </ol>
<b>Форма отчетности по практике</b>	Дневник, отчет по НИР
<b>Форма контроля</b>	<u>Очная форма обучения</u> : семестр 7 – зачет с оценкой
<b>Авторы:</b>	<p>заведующая кафедрой производства и переработки продуктов питания из растительного сырья, к.с.-х.н., доцент Е.С. Романенко</p> <p>доцент кафедры производства и переработки продуктов питания из растительного сырья, к.т.н. Е.А. Миронова</p>

## Аннотация программы преддипломной практики

Форма обучения – очная

19.03.02

Продукты питания из растительного сырья

шифр

направление подготовки

«Технология бродильных производств и виноделие»

бакалаврская программа

**Вид практики:** производственная

**Тип практики:** преддипломная практика

**Способ проведения практики:** стационарная, выездная

**Форма проведения практики:** дискретно

**Общая трудоемкость практики составляет:** в 8 семестре – 3 ЗЕТ, 2 недели

**Цель проведения практики** формирование заданных профессиональных компетенций, обеспечивающих:  
*при прохождении практики на предприятиях отрасли:*  
закрепление и углубление в производственных условиях теоретических знаний и практических навыков, приобретенных студентами за весь предыдущий период учебы; формирование у будущего выпускника практических умений в области управления технологическими процессами переработки сырья, производства безалкогольной, слабоалкогольной, винодельческой и ликероводочной продукции, их оптимизации на основе системного подхода и использования современных аппаратно-технологических решений; изучение действующих на предприятии мероприятий по технике безопасности, охране труда, противопожарной безопасности и охране окружающей среды; сбор материалов для выполнения выпускной квалификационной работы.  
*при прохождении практики в учебно-научной лаборатории технологии виноделия и продуктов питания из растительного сырья СтГАУ:* выполнение экспериментальной научно-исследовательской работы, обработка полученных результатов и систематизация информации по выпускной квалификационной работе.

**Место практики в структуре ОП ВО** Б2.В.04(Пд) «Преддипломная практика» относится к вариативной части Блока 2 «Практики».

**Планируемые результаты обучения при прохождении практики** При прохождении научно-исследовательской работы обучающийся должен обладать следующими компетенциями:  
**а) общекультурными компетенциями (ОК):**  
- способностью использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах (ОК-2);  
- способностью использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-8);  
**б) общепрофессиональными компетенциями (ОПК):**  
- способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья (ОПК-2);  
**в) профессиональными компетенциями (ПК):**  
- способностью владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-2);

- способностью владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий (ПК-3);
- способностью использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья (ПК-6);
- способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья (ПК-7);
- готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка (ПК-8);
- способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли (ПК-9);
- способностью организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения (ПК-10);
- готовностью выполнить работы по рабочим профессиям (ПК-11);
- способностью владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда (ПК-12);
- готовностью проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций (ПК-14);
- готовностью участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство (ПК-15);

**г) внутривузовскими компетенциями (ВК):**

- способностью подбирать и обосновывать технологические схемы производства алкогольных и слабоалкогольных напитков с заданными свойствами в зависимости от вида и качества исходного растительного сырья (ВК-3);
- способностью пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании предприятий пищевой промышленности, участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску напитков, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств (ВК-4).

**Знания, умения и навыки, получаемые в процессе прохождения практики**

**Знания:**

- показателей эффективности результатов деятельности предприятий в сфере бродильных производств и виноделия (ОК-2);
- видов и характера воздействия вредных и опасных факторов на человека и природную среду, методов защиты от них применительно к сфере бродильных производств и виноделия (ОК-8);
- технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья (ОПК-2);
- назначения, устройства, принципа действия технологического оборудования бродильных производств и виноделия (ПК-2);
- принципов технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий (ПК-3);
- теоретических и практических основ технологии производства продуктов питания из растительного сырья (ПК-6);
- принципов действия технологических линий (ПК-7);

- требований нормативной документации к качеству продукции и потребности рынка (ПК-8);
- основ информационной культуры
- перечня профессиональной периодической и технической литературы, передовых предприятий отрасли, выставочных комплексов, представляющих продукцию пищевой промышленности (ПК-9);
- порядка и условий проведения технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья (ПК-10);
- теоретических и практических основ технологии производства безалкогольной, слабоалкогольной и алкогольной продукции (ПК-11);
- правил техники безопасности при работе на предприятии, норм производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда (ПК-12);
- правил безопасного обслуживания технологического оборудования бродильных производств и виноделия (ПК-12);
- химических, физико-химических и физических методов анализа при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-14);
- регламента проведения производственных испытаний и порядка внедрения результатов исследований и разработок в промышленное производство (ПК-15);
- теоретических и практических основ технологии производства алкогольных и слабоалкогольных напитков с заданными свойствами (ВК-3);
- качественных показателей растительного сырья (ВК-3);
- теоретических и практических основ технологии производства алкогольных и слабоалкогольных напитков с заданными свойствами; качественных показателей растительного сырья (ВК-4).

#### **Умения:**

- использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в сфере бродильных производств и виноделия (ОК-2);
- использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций применительно к сфере бродильных производств и виноделия (ОК-8),
- разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья (ОПК-2),
- подбирать и планировать организацию эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-2);
- обслуживать оборудование, регулировать рабочие параметры, анализировать характерные неполадки оборудования бродильных производств и виноделия и их влияние на ход технологического процесса и выход продукции (ПК-2);
- использовать принципы технoхимического контроля для оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий (ПК-3);
- использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья (ПК-6);
- осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами);
- выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья (ПК-7);
- организовывать проведение производственных процессов в соответствии с техническими регламентами, инструкциями для обеспечения качества продукции (ПК-8);

- осуществлять поиск нужной информации в совокупности информационных ресурсов (ПК-9);
- работать с публикациями в профессиональной периодике (ПК-9);
- организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья (ПК-10);
- выполнять подготовительные работы и технологические операции для производства безалкогольной, слабоалкогольной и алкогольной продукции (ПК-11);
- разрабатывать мероприятия по повышению безопасности производственной деятельности (ПК-12);
- использовать химические, физико-химические и физические методы измерения при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-14);
- составлять описание проводимых исследований и анализировать результаты исследований (ПК-14);
- участвовать в производственных испытаниях и внедрять результаты исследований и разработок в промышленное производство (ПК-15);
- подбирать и обосновывать технологические схемы производства алкогольных и слабоалкогольных напитков с заданными свойствами (ВК-3);
- подбирать и обосновывать технологические схемы производства алкогольных и слабоалкогольных напитков с заданными свойствами (ВК-4).

**Навыки:**

- оценки эффективности результатов деятельности предприятий в сфере бродильных производств и виноделия (ОК-2),
- оказания первой помощи пострадавшим, защиты в чрезвычайных ситуациях применительно к сфере бродильных производств и виноделия (ОК-8),
- совершенствования технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья (ОПК-2);
- подбора и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья (ПК-2);
- анализа качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий (ПК-3);
- владения информационными технологиями (ПК-6);
- управлять технологическими линиями (ПК-7);
- по обеспечению качества продукции и ее безопасности в соответствии с нормативной документацией и потребностями рынка (ПК-8);
- поиска и переработки необходимых данных (ПК-9);
- оформления результатов работы с публикациями в профессиональной периодике и посещения тематических выставок и передовых предприятий отрасли (ПК-9);
- организации работы структурного подразделения (ПК-10);
- организации и контроля технологических операций производства безалкогольной, слабоалкогольной и алкогольной продукции (ПК-11);
- владения правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда (ПК-12);
- по написанию отчетов и научных публикаций (ПК-14);
- проведения производственных испытаний (ПК-15);
- определения основных показателей качества растительного сырья (ВК-3);
- определения основных показателей качества растительного сырья (ВК-4).

**Краткая характеристика**

Этапы НИР:

1. Подготовительный;

<b>практики</b>	2. Основной; 3. Отчетный
<b>Форма отчетности по практике</b>	Дневник, отчет о прохождении практики
<b>Форма контроля</b>	<u>Очная форма обучения</u> : семестр 8 – зачет с оценкой
<b>Авторы:</b>	заведующая кафедрой производства и переработки продуктов питания из растительного сырья, к.с.-х.н., доцент Е.С. Романенко  доцент кафедры производства и переработки продуктов питания из растительного сырья, к.т.н. Е.А. Миронова