

## **АННОТАЦИИ ПРОГРАММ ПРАКТИК**

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

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

#### **19.04.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**

---

Направление подготовки

#### **«Технология алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков»**

---

Магистерская программа

По направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья (магистерская программа «Технология алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков») имеются утвержденные в соответствующем порядке рабочие программы практик:

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

## Аннотация программы практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологической)

Форма обучения – очная, заочная.

19.04.02

Продукты питания из растительного сырья

код

направление подготовки

«Технология алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков»

магистерская программа

**Вид практики:** производственная.

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

**Способ проведения практики:** стационарная.

**Форма проведения практики:** дискретно по видам практик – путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения каждого вида (совокупности видов) практики.

**Общая трудоемкость практики составляет 10 з.е., 6 4/6 недель**

**Цель проведения практики**

формирование заданных общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, обеспечивающих подготовку магистрантов к практической реализации профессиональной деятельности в области производства алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков.

**Место практики в структуре ОП ВО**

Б2.В.01(П) «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая)» является типом производственной практики и относится к вариативной части Блока 2 «Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)».

**Планируемые результаты обучения при прохождении практики**

При прохождении производственной практики обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

**а) общекультурными (ОК):**

- способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу (ОК-1);

- готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения (ОК-2);

- готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала (ОК-3);

**б) общепрофессиональными (ОПК):**

- готовностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-1);

**в) профессиональными (ПК):**

- 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-1);
- способностью к профессиональной эксплуатации современного технологического оборудования, в том числе лабораторного и приборов (ПК-2);
- способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности (ПК-3);
- способностью разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышению производительности труда (ПК-4);
- готовностью применять основные принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды (ПК-5);
- 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-7);
- 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 (ПК-9);
- способностью осуществлять сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-технической информации по тематике исследования (ПК-10);
- способностью анализировать результаты научных исследований с целью их внедрения и использования в практической деятельности (ПК-14);
- готовностью использовать практические навыки составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, обзоров, докладов и статей (ПК-15);

**г) вузовскими (ВК):**

- способностью пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании предприятий пищевой промышленности, участвовать в разработке проектных предложений и бизнес-планов строительства новых предприятий по выпуску

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

напитков, реконструкции и техническому переоснащению действующих производств (ВК-1);  
- способностью подбирать и обосновывать технологические схемы производства напитков с заданными свойствами в зависимости от вида и качества исходного растительного сырья (ВК-2).

**Знания:**

- понятий и категорий процесса производства продуктов питания из растительного сырья (ОК-1);
- системы ценностей, отношений, убеждений и манеры поведения, принятых в организационных культурах, теории разрешения конфликтов (ОК-2);
- возможных сфер и направлений саморазвития и профессиональной реализации, путей использования творческого потенциала (ОК-3);
- содержания основных профессиональных коммуникаций в устной и письменной формах на русском и иностранном языках (ОПК-1);
- требования технического регламента для обеспечения реализации технологического процесса производства алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков (ПК-1);
- назначения, устройства, принципа действия, правил безопасного обслуживания технологического оборудования для производства алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков, в том числе лабораторного оборудования и приборов (ПК-2);
- новейших достижений техники и технологии в области производства напитков (ПК-3);
- научных основ повышения эффективности производства напитков (ПК-4);
- основных принципов рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды (ПК-5);
- особенностей проведения технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья (ПК-7);
- современного состояния научных исследований в области производства продуктов питания из растительного сырья в России и за рубежом (ПК-9);
- основ научно-исследовательской работы по специальности (ПК-10);
- теоретических основ научно-исследовательской работы по специальности (ПК-14, ПК-15);
- нормативных документов, определяющих требования при проектировании предприятий пищевой промышленности (ВК-1);
- теоретических и практических основ технологии производства алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков с заданными свойствами; качественных показателей растительного сырья;

нормативной документации по производству напитков (ВК-2);

**Умения:**

- анализировать, обобщать и систематизировать информацию в области производства продуктов питания из растительного сырья; формулировать цели собственного интеллектуального развития (ОК-1);
- определять смысл и значение осуществляемых процессов; способствовать развитию полноценных партнерских отношений между членами рабочей группы (ОК-2);
- формулировать цели профессионального и личностного развития, оценивать свои творческие возможности (ОК-3);
- осуществлять коммуникации для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-1);
- обеспечивать реализацию технологического процесса производства напитков на основе технического регламента (ПК-1);
- подбирать оборудование для проведения технологических процессов при производстве напитков; регулировать рабочие параметры технологического оборудования; работать с лабораторным оборудованием и приборами (ПК-2);
- использовать знания новейших достижений техники и технологии в области производства напитков в своей производственно-технологической деятельности (ПК-3);
- разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса производства алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков (ПК-4);
- применять принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды при реализации технологического процесса производств напитков (ПК-5);
- решать научно-исследовательские и научно-производственные задачи в отрасли (ПК-7);
- применять современные информационные технологии и оборудование для самостоятельного проведения научных исследований в области производства продуктов питания из растительного сырья (ПК-9);
- осуществлять сбор и обработку научно-технической информации по тематике исследования (ПК-10);
- анализировать результаты научных исследований (ПК-14);
- использовать практические навыки составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, обзоров, докладов и статей (ПК-

15);

- пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании предприятий пищевой промышленности (ВК-1);
- подбирать и обосновывать технологические схемы производства напитков с заданными свойствами (ВК-2);

**Навыки:**

- объемно-пространственного мышления (ОК-1);
- социально ответственного поведения (ОК-2);
- владения основными приемами планирования и реализации необходимых видов деятельности, самооценки профессиональной деятельности; подходами к совершенствованию творческого потенциала (ОК-3);
- построения коммуникаций и оформления результатов профессиональной деятельности в письменной форме в виде отчетов, докладов, статей и др. (ОПК-1);
- организовать эффективную систему контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на основе стандартных и сертификационных испытаний (ПК-1);
- владения прогрессивными методами эксплуатации технологического оборудования в процессе производства алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков, в том числе лабораторного оборудования и приборов (ПК-2);
- использования знаний новейших достижений техники и технологии в области производства напитков в своей производственно-технологической деятельности (ПК-3);
- разработки предложений по снижению трудоемкости производства напитков, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышению производительности труда (ПК-4);
- организации мероприятий по рациональному использованию природных ресурсов и защите окружающей среды при реализации технологического процесса производств напитков (ПК-5);
- владения фундаментальными разделами техники и технологии производства продуктов питания из растительного сырья (ПК-7);
- владения современными информационными технологиями (ПК-9);
- анализа и систематизации научно-технической информации по тематике исследования (ПК-10);
- внедрения и использования в практической деятельности результатов научных исследований (ПК-14);
- составления и оформления научно-технической

документации, научных отчетов, обзоров, докладов и статей (ПК-15);  
- разработки проектных предложений и бизнес-планов строительства новых предприятий по выпуску напитков, реконструкции и техническому переоснащению действующих производств (ВК-1);  
- определения основных показателей качества растительного сырья (ВК-2).

**Краткая характеристика практики**

Этапы производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологической).

1. Подготовительный;
2. Производственно-технологический;
3. Отчетно-аналитический

**Форма отчетности по практике**

Дневник, отчет о прохождении практики

**Форма контроля**

Очная форма обучения: семестр 2 – зачет  
Заочная форма обучения: курс 1 – зачет

**Авторы:**

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

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

## Аннотация программы научно-исследовательской работы

Форма обучения – очная, заочная.

19.04.02

код

Продукты питания из растительного сырья

направление подготовки

«Технология алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков»

магистерская программа

**Вид практики:** производственная.

**Тип практики:** научно-исследовательская работа.

**Способ проведения практики:** стационарная.

**Форма проведения практики:** дискретно по видам практик – путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения каждого вида (совокупности видов) практики.

**Общая трудоемкость практики составляет 33 ЗЕТ, 22 недели**

<b>Цель проведения практики</b>	овладение методологией организации и проведения научно-исследовательской работы при производстве продуктов питания из растительного сырья; приобретение магистрами опыта в исследовании актуальной научной проблемы, развитие у них профессионального научно-исследовательского типа мышления и получение новых объективных научных знаний для выполнения выпускной квалификационной работы – магистерской диссертации.
<b>Место практики в структуре ОП ВО</b>	Б2.В.02(Н) «Научно-исследовательская работа» является типом производственной практики и относится к вариативной части Блока 2 «Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)».
<b>Планируемые результаты обучения при прохождении практики</b>	При прохождении НИР обучающийся должен обладать следующими компетенциями: <b>а) общекультурными (ОК):</b> - способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу (ОК-1); - готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения (ОК-2); - готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала (ОК-3); <b>б) общепрофессиональными (ОПК):</b> - готовностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-1); <b>в) профессиональными (ПК):</b> - 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-1);
- способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности (ПК-3);
  - способностью разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышению производительности труда (ПК-4);
  - 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-6);
  - 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-7);
  - способностью самостоятельно ставить задачу, планировать и проводить исследования, прогнозировать и оценивать результаты исследований (ПК-8);
  - 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 (ПК-9);
  - способностью осуществлять сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-технической информации по тематике исследования (ПК-10);
  - способностью разрабатывать методики для проведения контроля свойств сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов, позволяющих создавать информационно-измерительные системы (ПК-11);
  - способностью научно обосновывать разработку и создавать новые продукты питания для решения научных и практических задач (ПК-12);
  - способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры технологических процессов, улучшать качество готовой продукции (ПК-13);
  - способностью анализировать результаты научных исследований с целью их внедрения и использования в практической деятельности (ПК-14);
  - готовностью использовать практические навыки

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

составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, обзоров, докладов и статей (ПК-15);

- готовностью использовать процедуры защиты интеллектуальной собственности (ПК-16);

**г) вузовскими (ВК):**

- способностью подбирать и обосновывать технологические схемы производства напитков с заданными свойствами в зависимости от вида и качества исходного растительного сырья (ВК-2).

**Знания:**

- понятий и категорий процесса производства продуктов питания из растительного сырья; нормативно-правовой базу пищевого производства (ОК-1);

- системы ценностей, отношений, убеждений и манеры поведения, принятых в организационных культурах, теории разрешения конфликтов (ОК-2);

- возможных сфер и направлений саморазвития и профессиональной реализации, путей использования творческого потенциала (ОК-3);

- содержания основных профессиональных коммуникаций в устной и письменной формах на русском и иностранном языках (ОПК-1);

- требования технического регламента для обеспечения реализации технологического процесса производства алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков (ПК-1);

- новейших достижений техники и технологии в области производства напитков (ПК-3);

- научных основ повышения эффективности производства напитков (ПК-4);

- технологических особенностей получения продуктов питания из растительного сырья (ПК-6);

- особенностей проведения технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья (ПК-7);

- теоретических основ (понятий, категорий, показателей) химических, физико-химических и физических методов анализа при производстве продуктов питания; методов и методик проведения исследований (ПК-8);

- современного состояния научных исследований в области производства продуктов питания из растительного сырья в России и за рубежом (ПК-9);

- основ научно-исследовательской работы по специальности (ПК-10);

- свойств и показателей качества растительного сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов; основных информационно-измерительных систем (ПК-11);

- научных принципов создания продуктов питания из растительного сырья (ПК-12);

- параметров технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья; основных

- показателей качества продуктов питания из растительного сырья (ПК-13);
- теоретических основ научно-исследовательской работы по специальности (ПК-14, ПК-15);
  - основных понятий объектов и субъектов промышленной собственности, как частей патентной системы; основных законов, регулирующих взаимоотношения в сфере защиты объектов промышленной собственности и патентования; основных правовых аспектов защиты и сертификации программного обеспечения (ПК-16);
  - теоретических и практических основ технологии производства алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков с заданными свойствами; качественных показателей растительного сырья; нормативной документации по производству напитков (ВК-2);

**Умения:**

- систематизировать информацию в соответствии с разделами производства продуктов питания из растительного сырья; формулировать цели собственного интеллектуального развития (ОК-1);
- определять смысл и значение осуществляемых процессов; способствовать развитию полноценных партнерских отношений между членами рабочей группы (ОК-2);
- формулировать цели профессионального и личностного развития, оценивать свои творческие возможности (ОК-3);
- осуществлять коммуникации для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-1);
- обеспечивать реализацию технологического процесса производства напитков на основе технического регламента (ПК-1);
- использовать знания новейших достижений техники и технологии в области производства напитков в своей производственно-технологической деятельности (ПК-3);
- разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса производства алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков (ПК-4);
- использовать специализированные профессиональные теоретические и практические знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для проведения научных исследований в данной области (ПК-6);
- решать научно-исследовательские и научно-производственные задачи в отрасли (ПК-7);
- самостоятельно ставить задачи, планировать и проводить исследования; составлять описание проводимых исследований и анализировать их результаты; анализировать и интерпретировать данные

отечественной и зарубежной статистики о проводимых исследованиях (ПК-8);

- применять современные информационные технологии и оборудование для самостоятельного проведения научных исследований в области производства продуктов питания из растительного сырья (ПК-9);
- осуществлять сбор и обработку научно-технической информации по тематике исследования (ПК-10);
- разрабатывать методики для проведения контроля свойств сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов (ПК-11);
- создавать новые продукты питания из растительного сырья (ПК-12);
- создавать модели, позволяющие исследовать параметры технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья (ПК-13);
- анализировать результаты научных исследований (ПК-14);
- использовать практические навыки составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, обзоров, докладов и статей (ПК-15);
- использовать процедуры защиты интеллектуальной собственности в профессиональной деятельности (ПК-16);
- подбирать и обосновывать технологические схемы производства напитков с заданными свойствами (ВК-2);

#### **Навыки:**

- объемно-пространственного мышления, способностью к анализу и синтезу информации (ОК-1);
- социально ответственного поведения (ОК-2);
- владения основными приемами планирования и реализации необходимых видов деятельности, самооценки профессиональной деятельности; подходами к совершенствованию творческого потенциала (ОК-3);
- построения коммуникаций (ОПК-1);
- организовать эффективную систему контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на основе стандартных и сертификационных испытаний (ПК-1);
- использования знаний новейших достижений техники и технологии в области производства напитков в своей производственно-технологической деятельности (ПК-3);
- разработки предложений по снижению трудоемкости производства напитков, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышению производительности труда (ПК-4);
- проведения научных 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-6);

- владения фундаментальными разделами техники и технологии производства продуктов питания из растительного сырья (ПК-7);
- самостоятельно ставить задачи, планировать и проводить исследования; навыками поиска, систематизации, обработки и анализа проводимых исследований; навыками представления результатов аналитической и исследовательской работы в виде выступления по результатам информационного обзора и анализа информации (ПК-8);
- владения современными информационными технологиями; методиками расчета нового или модернизированного оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья с учетом инновационных режимов и способов (ПК-9);
- анализа и систематизации научно-технической информации по тематике исследования (ПК-10);
- создания информационно-измерительных систем (ПК-11);
- владения методами моделирования и расчета оптимизированных рецептур продуктов питания из растительного сырья (ПК-12);
- оптимизировать параметры технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья, улучшать качество готовой продукции (ПК-13);
- внедрения и использования в практической деятельности результатов научных исследований (ПК-14);
- составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, обзоров, докладов и статей (ПК-15);
- владения методами оформления лицензионного договора; навыками защиты и сертификации программного обеспечения; методами оформления заявки на получение охранного документа (ПК-16);
- определения основных показателей качества растительного сырья (ВК-2).

**Краткая характеристика практики**

Этапы НИР:

1. Подготовительный этап.
2. Теоретический этап.
3. Организация и проведение самостоятельных теоретических научных исследований по выбранной теме.
4. Отчетный этап.

**Форма отчетности по практике**

Дневник, отчет о прохождении практики

**Форма контроля**

Очная форма обучения: .  
семестр 2 – зачет  
семестр 4 – зачет

Заочная форма обучения:

курс 1 – зачет

курс 2 – зачет

**Авторы:**

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

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

## Аннотация программы преддипломной практики

Форма обучения – очная, заочная.

19.04.02

код

Продукты питания из растительного сырья

направление подготовки

«Технология алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков»

магистерская программа

**Вид практики:** производственная.

**Тип практики:** преддипломная практика.

**Способ проведения практики:** стационарная.

**Форма проведения практики:** дискретно по видам практик – путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения каждого вида (совокупности видов) практики.

**Общая трудоемкость практики составляет 12 з.е., 8 недель**

**Цель проведения практики**

формирование системного прикладного подхода к профессиональной деятельности; углубление, дополнение и закрепление теоретических и практических знаний студентов в производственных условиях, проверка их готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также выполнение экспериментальной части выпускной квалификационной работы в организациях по производству алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков.

**Место практики в структуре ОП ВО**

Б2.В.03(Пд) «Преддипломная практика» относится к вариативной части Блока 2 «Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)»

**Планируемые результаты обучения при прохождении практики**

При прохождении преддипломной практики обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

**а) общекультурными (ОК):**

- готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения (ОК-2);

**б) общепрофессиональными (ОПК):**

- готовностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-1);

- готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОПК-2);

- способностью устанавливать требования к документообороту на предприятии (ОПК-4);

- способностью создавать и поддерживать имидж организации (ОПК-5);

**в) профессиональными (ПК):**

- 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-1);
- способностью к профессиональной эксплуатации современного технологического оборудования, в том числе лабораторного и приборов (ПК-2);
- способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности (ПК-3);
- способностью разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышению производительности труда (ПК-4);
- готовностью применять основные принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды (ПК-5);
- 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-7);
- способностью анализировать результаты научных исследований с целью их внедрения и использования в практической деятельности (ПК-14);
- готовностью использовать практические навыки составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, обзоров, докладов и статей (ПК-15);

**г) вузовскими (ВК):**

- способностью пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании предприятий пищевой промышленности, участвовать в разработке проектных предложений и бизнес-планов строительства новых предприятий по выпуску напитков, реконструкции и техническому переоснащению действующих производств (ВК-1);
- способностью подбирать и обосновывать технологические схемы производства напитков с заданными свойствами в зависимости от вида и качества исходного растительного сырья (ВК-2).

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

**Знания:**

- системы ценностей, отношений, убеждений и манеры поведения, принятых в организационных культурах, теории разрешения конфликтов (ОК-2);

- содержания основных профессиональных коммуникаций в устной и письменной формах на русском и иностранном языках (ОПК-1);
- основных принципов руководства коллективом в профессиональной деятельности толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОПК-2);
- требований к документообороту на предприятии по производству продуктов питания из растительного сырья (ОПК-4);
- характеристик, формирующих имидж организации (ОПК-5);
- требования технического регламента для обеспечения реализации технологического процесса производства алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков (ПК-1);
- назначения, устройства, принципа действия, правил безопасного обслуживания технологического оборудования для производства алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков, в том числе лабораторного оборудования и приборов (ПК-2);
- новейших достижений техники и технологии в области производства напитков (ПК-3);
- научных основ повышения эффективности производства напитков (ПК-4);
- основных принципов рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды (ПК-5);
- особенностей проведения технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья (ПК-7);
- теоретических основ научно-исследовательской работы по специальности (ПК-14, ПК-15);
- нормативных документов, определяющих требования при проектировании предприятий пищевой промышленности (ВК-1);
- теоретических и практических основ технологии производства алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков с заданными свойствами; качественных показателей растительного сырья; нормативной документации по производству напитков (ВК-2);

**Умения:**

- определять смысл и значение осуществляемых процессов; способствовать развитию полноценных партнерских отношений между членами рабочей группы (ОК-2);
- осуществлять коммуникации для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-1);
- руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, создавать должный психологический климат (ОПК-2);

- пользоваться нормативными документами при осуществлении профессиональной деятельности (ОПК-4);
- создавать имидж организации (ОПК-5);
- обеспечивать реализацию технологического процесса производства напитков на основе технического регламента (ПК-1);
- подбирать оборудование для проведения технологических процессов при производстве напитков; регулировать рабочие параметры технологического оборудования; работать с лабораторным оборудованием и приборами (ПК-2);
- использовать знания новейших достижений техники и технологии в области производства напитков в своей производственно-технологической деятельности (ПК-3);
- разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса производства алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков (ПК-4);
- применять принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды при реализации технологического процесса производства напитков (ПК-5);
- решать научно-исследовательские и научно-производственные задачи в отрасли (ПК-7);
- анализировать результаты научных исследований (ПК-14);
- использовать практические навыки составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, обзоров, докладов и статей (ПК-15);
- пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании предприятий пищевой промышленности (ВК-1);
- подбирать и обосновывать технологические схемы производства напитков с заданными свойствами (ВК-2);

**Навыки:**

- социально ответственного поведения (ОК-2);
- построения коммуникаций (ОПК-1);
- руководства коллективом в сфере производства продуктов питания из растительного сырья (ОПК-2);
- оформления документации на производстве (ОПК-4);
- поддерживать имидж организации (ОПК-5);
- организовать эффективную систему контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на основе стандартных и сертификационных испытаний (ПК-1);
- владения прогрессивными методами эксплуатации технологического оборудования в процессе производства алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков, в том числе лабораторного оборудования и приборов (ПК-2);
- использования знаний новейших достижений техники

и технологии в области производства напитков в своей производственно-технологической деятельности (ПК-3);

- разработки предложений по снижению трудоемкости производства напитков, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышению производительности труда (ПК-4);
- организации мероприятий по рациональному использованию природных ресурсов и защите окружающей среды при реализации технологического процесса производств напитков (ПК-5);
- владения фундаментальными разделами техники и технологии производства продуктов питания из растительного сырья (ПК-7);
- внедрения и использования в практической деятельности результатов научных исследований (ПК-14);
- составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, обзоров, докладов и статей (ПК-15);
- разработки проектных предложений и бизнес-планов строительства новых предприятий по выпуску напитков, реконструкции и техническому переоснащению действующих производств (ВК-1);
- определения основных показателей качества растительного сырья (ВК-2).

**Краткая характеристика практики**

Этапы практики:

1. Подготовительный этап.
2. Производственно-исследовательский этап.
3. Аналитический этап.

**Форма отчетности по практике**

Дневник, отчет о прохождении практики

**Форма контроля**

Очная форма обучения: семестр 4 – зачет  
Заочная форма обучения: курс 2 – зачет

**Авторы:**

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

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