

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»

Профиль

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 практика 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 броидильных производств и виноделие»

Профиль

Вид практики: учебная.

Тип практики: практика 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 3 ЗЕТ, 2 недели

Цель проведения практики

формирование заданных профессиональных и вузовских 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) «практика 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 учебной практики обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

а) 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 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 процес (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).

б) 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 (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:

- схем приготовления продуктов питания из растительного сырья;
- сырья и химического состава растительного сырья;
- изменения, происходящие при обработке растительного сырья (ПК-1);
- общей технологии производства продуктов питания. (ПК-4);
- разделов физики, химии, биохимии, математики;
- процессы пищевых производств: физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических (ПК-5);
- передовых отечественных и зарубежных предприятий отрасли по производству пищевых товаров, в том числе продуктов питания из растительного сырья (ПК-9);
- правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда (ПК-12);
- отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования (ПК-13);
- теоретических основ в области бродильных производств и виноделия:
- проблем производства продуктов питания из растительного сырья (ВК-1);
- сортов и гибридов сельскохозяйственных культур для конкретных регионов (ВК-2);

Умения:

- определять показатели качества сырья;

- показать генетическую связь между классами органических соединений (ПК-1);
- 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);
- работать с публикациями в профессиональной периодике по вопросу потребительских свойств пищевкусовых товаров, в том числе продуктов питания из растительного сырья, и их безопасности (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:

- владения прогрессивными методами подбора методов анализа в процессе производства продуктов питания из растительного сырья (ПК-1);
- применения специализированных знаний в области химии, физики, биохимии при производстве продуктов питания. (ПК-4);
- владения специализированными знаниями фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов (ПК-5);
- способностью обобщать опыт отечественных и зарубежных предприятий по пищевкусовым товарам из посещения тематических выставок и профессиональной периодики (ПК-9);
- владения способностью анализировать правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда (ПК-12);
- владения способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования (ПК-13);
- владения способностью формировать практические и теоретические навыки в области бродильных производств и виноделия на основе современного состояния науки и образования (ВК-1);
- владения способностью организовывать технологию выращивания и осуществлять подбор сортов и гибридов

сельскохозяйственных культур (ВК-2).

Краткая характеристика практики	Этапы учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности: 1. Подготовительный; 2. Производственно-технологический; 3. Отчетно-аналитический
Форма отчетности по практике	Дневник, отчет о прохождении практики
Форма контроля	<u>Очная форма обучения</u> : семестр 4 – зачет
Авторы:	доцент кафедры производства и переработки продуктов питания из растительного сырья, к.т.н. Е.А. Сосюра зав. кафедрой производства и переработки продуктов питания из растительного сырья, к.с.-х.н., доцент Е.С. Романенко

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

Форма обучения – очная

19.03.02
шифр

Продукты питания из растительного сырья
направление подготовки

«Технология бродильных производств и виноделие»
(Профиль)

Вид практики: производственная

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

Способ проведения практики: стационарная и выездная.

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: 432 час., 12 з.е., 8 недель

- в 5 семестре – 216/ 6 ЗЕТ, 4 недели;

- в 7 семестре – 216/ 6 ЗЕТ, 4 недели.

Цель проведения практики систематизация теоретических знаний и расширение круга практических умений студентов в области производства продуктов питания из растительного сырья, адаптация к рынку труда, обеспечение тесной связи между научно-теоретической и практической подготовкой бакалавра.

Место практики в структуре ОП ВО Б2.В.02(П) «Практика, 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

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 технохимического 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);
- передовые отечественные и зарубежные предприятия отрасли по производству продуктов питания из растительного сырья (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 технокимического контроля 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);
- конкретными технологиями поиска и переработки необходимых данных; навыками 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 профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности:

Семестр-5

1. Подготовительный;
2. Ознакомительно-аналитический;
3. Отчетный.

Семестр -7

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

Форма отчетности по практике

Дневник, отчет о прохождении практики

Форма контроля

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

Авторы:

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

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

Е.С. Романенко

Аннотация программы научно - исследовательской работы

19.03.01 Форма обучения – очная
Шифр (код) Продукты питания из растительного сырья
 направление подготовки
 Технология бродильных производств и виноделие
 (Профиль)

Вид практики: производственная практика.

Тип практики: научно-исследовательская работа.

Способ проведения практики: стационарная и выездная

Форма проведения практики: дискретно.

Общая трудоемкость практики составляет 108/3 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» и проводится в 7 семестре.

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

При прохождении научно-исследовательской работы обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

Знания, умения и навыки, получаемые в процессе прохождения практики

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);
- регламента проведения производственных испытаний и порядка внедрения результатов исследований и разработок в промышленное производство (ПК-15);
- методов математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья (ПК-16);
- статистических методов обработки экспериментальных данных (ПК-17).

Умения:

- анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования (ПК-13);
- проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований (ПК-14);
- участвовать в производственных испытаниях и внедрять результаты исследований и разработок в промышленное производство (ПК-15);
- применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ (ПК-16);
- анализировать технологические процессы при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-17).

Навыки:

- оформления результатов работы по анализу научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования (ПК-13);
- оформления отчетов и научных публикаций (ПК-14);
- проведения производственных испытаний (ПК-15);
- работы с прикладными компьютерными программами (ПК-16);
- обработки экспериментальных данных (ПК-17).

Краткая характеристика научно-исследовательской работы

Этапы НИР:

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

Форма отчетности по практике:

Дневник, отчет о прохождении практики

Форма контроля: Очная форма обучения: семестр7 – зачет с оценкой

Автор (ы):

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

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

Аннотация программы преддипломной практики

Форма обучения – очная

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
Шифр (код) направление подготовки

Технология бродильных производств и виноделие
(Профиль)

Вид практики: производственная практика.

Тип практики: преддипломная практика.

Способ проведения практики: стационарная, выездная

Форма проведения практики: дискретно.

Общая трудоемкость практики составляет 108/3 з.е., 2 недели

Цель проведения практики

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» и проводится в 8 семестре.

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 теххимического 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) вузовскими 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:

- 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);

- методы и способы информационных технологий (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 техноконтроля 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) (ПК-7);
- 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);
- приемами по обеспечению качества продукции и ее безопасности в соответствии с нормативной документацией и потребностями рынка (ПК-8);
- поиска конкретных технологий 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).

Знания, умения и навыки, получаемые в процессе прохождения 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) вузовскими 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).

Краткая характеристика преддипломной практики

Этапы преддипломной практики:

- 1.Подготовительный этап.
- 2.Экспериментальный этап.
3. Аналитический этап.

Форма отчетности по практике Дневник, отчет о прохождении практики

Форма контроля Очная форма обучения: семестр 8– зачет с оценкой

Автор (ы):

зав. 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. Сосюра