

АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ ПРАКТИК

**(ознакомительной, технологической, проектно- технологической,
научно-исследовательской работы, преддипломной практики, в том
числе научно-исследовательской работы)**

ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

(код и наименование направления подготовки /специальности)

Технология бродильных производств и виноделие

направленность программы (профиль/специализация/магистерская программа)

**Перечень всех практик с указанием их типов в соответствии
с учебным планом**

Б2.	Практика
Б2.О	Обязательная часть
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений
Б2.В.01(У)	Ознакомительная практика
Б2.В.02(У)	Технологическая практика
Б2.В.03(П)	Проектно - технологическая
Б2.В.04(П)	Научно - исследовательская работа
Б2.В.05(Пд)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа

Аннотация рабочей программы ознакомительной практики

Форма обучения – очная		
19.03.02	Продукты питания из растительного сырья	
профиль - Технология бродильных производств и виноделие		
Общая трудоемкость практики составляет 4 зет, 2 недель		
Вид практики:	Ознакомительная	
Тип практики:	Учебная	
Способ проведения практики	Стационарная, выездная	
Форма проведения практики	Дискретно	
Цель проведения практики	Формирование заданных профессиональных компетенций , обеспечивающих формирование профессионального кругозора, получение общих представлений о реальных технологических процессах и методов воздействия на сырье для получения напитков и подготовки студентов к изучению специальных дисциплин	
Код и содержание компетенции	Обобщенные трудовые функции	Задачи практики
ПК-3 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных автоматических линиях	1. Знакомство с историей предприятия бродильных производств и виноделия; 2. Ознакомление с основными видами деятельности предприятий бродильных производств и виноделия; 3. Развития навыков анализа различных источников информации по использованию растительного сырья и вспомогательного материала; 4. Закрепление и углубление теоретических знаний в области переработки растительного

		сырья
Место практики в структуре ОП ВО	Б2.О.- Обязательная часть	
Код и наименование индикатора компетенций	Планируемые результаты обучения при прохождении практики	
ПК-3.1 Применяет методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья	Знания: назначение, устройство, принцип действия технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья	
	Умения: подбирать и планировать организацию эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья	
	Навыки: владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	
ПК-3.2 Ведет основные технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья	Знания: технологии производства продуктов питания из растительного сырья	
	Умения: применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин	
	Навыки: освоения профильных технологических дисциплин	
ПК-3.3 Пользуется методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Знания: требования нормативной документации к качеству продукции и потребности рынка	
	Умения: организовывать проведение производственных процессов в соответствии с техническими регламентами, инструкциями для обеспечения качества продукции	
	Навыки: по обеспечению качества продукции и ее безопасности в соответствии с нормативной документацией и потребностями рынка	
Краткая характеристика практики	Этапы ознакомительной практики: 1. Подготовительный 2. Экспериментальный 3. Завершающий	
Форма отчетности по практике	1. Дневник ознакомительной практики 2. Письменный отчет	
Форма контроля	зачет	
Авторы	Романенко Е.С.-доцент кафедры производства и переработка продуктов питания из растительного сырья	

Аннотация рабочей программы технологической практики

Форма обучения – очная		
19.03.02	Продукты питания из растительного сырья	
профиль -Технология бродильных производств и виноделие		
Общая трудоемкость практики составляет 8 зет, 4 недель		
Вид практики:	Технологическая	
Тип практики:	Учебная	
Способ проведения практики	Стационарная, выездная	
Форма проведения практики	Дискретно	
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 бакалавров.	
Код и содержание компетенции	Обобщенные трудовые функции	Задачи практики
ПК-2.Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	1. Входной и технологический контроль качества сырья , полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального веления технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства; 2. Контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья на соответствии требованиям технологической и эксплуатационной документации	1.Ознакомиться с историей, структурой, производственной и хозяйственной деятельностью предприятия. 2.Изучить ассортимент выпускаемой продукции, органолептические и физико-химические показатели состава основных видов продукции, соответствие их требованиям нормативной документации.
	ПК-3 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой организации	Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на

<p>технологии производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>автоматизированных автоматических линиях</p>	<p>4.Изучить производственные процессы переработки винограда (солода, зернового и других видов сырья), обработки полуфабрикатов, использования или утилизации промышленных отходов, выпуска основных видов винодельческой (безалкогольной, слабоалкогольной, ликероводочной) продукции.</p>
<p>Место практики в структуре ОП ВО</p>	<p>Б2.О.- Обязательная часть</p>	
<p>Код и наименование индикатора компетенций</p>	<p>Планируемые результаты обучения при прохождении практики</p>	
<p>ПК-2.1 Проводит стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания из растительного сырья в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p>Знания: требований нормативной документации к качеству продукции и потребности рынка</p> <p>Умения:организовывать проведение производственных процессов в соответствии с техническими регламентами, инструкциями для обеспечения качества продукции</p> <p>Навыки:применения приемов по обеспечению качества продукции и ее безопасности в соответствии с нормативной документации и потребностями рынка</p>	
<p>ПК-3.1Применяет методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>Знания: назначение, устройство, принцип действия технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Умения:подбирать и планировать организацию эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Навыки:владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>	
<p>ПК-3.2Ведет основные технологические процессы производства</p>	<p>Знания:технологии производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Умения:применить специализированные знания в области</p>	

продуктов питания из растительного сырья	технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин Навыки: освоения профильных технологических дисциплин
ПК-3.3 Пользуется методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Знания: требования нормативной документации к качеству продукции и потребности рынка
	Умения: организовывать проведение производственных процессов в соответствии с техническими регламентами, инструкциями для обеспечения качества продукции
	Навыки: по обеспечению качества продукции и ее безопасности в соответствии с нормативной документации и потребностями рынка
Краткая характеристика практики	Этапы технологической практики: 1. Подготовительный 2. Ознакомительно- аналитический 3. Отчетный
Форма отчетности по практике	1. Дневник практики 2. Письменный отчет
Форма контроля	зачет
Авторы	Романенко Е.С.-доцент кафедры производства и переработка продуктов питания из растительного сырья

Аннотация рабочей программы проектно - технологической практики

Форма обучения – очная	
19.03.02	Продукты питания из растительного сырья
профиль - Технология бродильных производств и виноделие	
Общая трудоемкость практики составляет 6 зет, 6 недель	
Вид практики:	Проектно - технологическая
Тип практики:	Производственная
Способ проведения практики	Стационарная, выездная

Форма проведения практики	Дискретно	
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 бакалавров.	
Код и содержание компетенции	Обобщенные трудовые функции	Задачи практики
ПК-2. Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	1. Входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства; 2. Контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья на соответствии требованиям технологической и эксплуатационной документации	1. Ознакомиться с историей, структурой, производственной и хозяйственной деятельностью предприятия. 2. Изучить ассортимент выпускаемой продукции, органолептические и физико-химические показатели состава основных видов продукции, соответствие их требованиям нормативной документации.
ПК-3 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных автоматических линиях	3. Ознакомиться с организацией и работой основных и вспомогательных цехов предприятия. 4. Изучить производственные процессы переработки винограда (солода, зернового и других видов сырья), обработки полуфабрикатов, использования или утилизации промышленных отходов, выпуска основных видов винодельческой (безалкогольной, слабоалкогольной, ликероводочной) продукции.
Место практики в	Б2.О.- Обязательная часть	

структуре ОП ВО	
Код и наименование индикатора компетенций	Планируемые результаты обучения при прохождении практики
ПК-2.1 Проводит стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания из растительного сырья в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями	Знания: требований нормативной документации к качеству продукции и потребности рынка
	Умения: организовывать проведение производственных процессов в соответствии с техническими регламентами, инструкциями для обеспечения качества продукции
	Навыки: применения приемов по обеспечению качества продукции и ее безопасности в соответствии с нормативной документации и потребностями рынка
ПК-3.1 Применяет методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья	Знания: назначение, устройство, принцип действия технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья
	Умения: подбирать и планировать организацию эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья
	Навыки: владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
ПК-3.2 Ведет основные технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья	Знания: технологии производства продуктов питания из растительного сырья
	Умения: применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин
	Навыки: освоения профильных технологических дисциплин
ПК-3.3 Пользуется методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Знания: требования нормативной документации к качеству продукции и потребности рынка
	Умения: организовывать проведение производственных процессов в соответствии с техническими регламентами, инструкциями для обеспечения качества продукции
	Навыки: по обеспечению качества продукции и ее безопасности в соответствии с нормативной документации и потребностями рынка
Краткая характеристика практики	Этапы технологической практики: 1. Подготовительный 2. Научно- производственный 3. Отчетный

Форма отчетности по практике	1.Дневник практики 2.Письменный отчет
Форма контроля	Зачет с оценкой
Авторы	Романенко Е.С.-доцент кафедры производства и переработка продуктов питания из растительного сырья

Аннотация рабочей программы научно-исследовательская работа

Форма обучения – очная		
19.03.02	Продукты питания из растительного сырья	
профиль -Технология бродильных производств и виноделие		
Общая трудоемкость практики составляет 3 зет, 2 недель		
Вид практики:	Научно-исследовательская работа	
Тип практики:	Производственная	
Способ проведения практики	Стационарная, выездная	
Форма проведения практики	Дискретно	
Цель проведения практики	овладение методологией организации и проведения научно-исследовательской работы при производстве продуктов питания из растительного сырья; приобретение бакалаврами опыта в исследовании актуальной научной проблемы, развитие профессионального научно-исследовательского типа мышления	
Код и содержание компетенции	Обобщенные трудовые функции	Задачи практики
ПК-1.Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов	1. Подготовка предложений по повышению эффективности производства и конкурентноспособности продукции , направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья , материалов , снижения	формирование умений постановки проблем исследования, анализа и систематизации научной информации по теме исследования; - развитие навыков определения целей и задач

<p>питания из растительного сырья</p>	<p>трудоемкости производства продукции , повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий переработки растительного сырья; 2. Организация работ по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>исследования, разработки его концептуальных моделей; - формирование умений осуществлять подбор методик, планирование и организацию проведения эмпирических исследований, анализ и интерпретация их результатов - развитие умений организации библиографической работы с привлечением современных информационных технологий по своей научной проблематике; - совершенствование навыков по анализу и обработке полученных результатов, представлению их в виде завершенных научно-исследовательских разработок (отчета по научно-исследовательской работе, тезисов докладов, научных статей, проектов, выпускной квалификационной работы);</p>
<p>ПК-2.Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>1.Входной и технологический контроль качества сырья , полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального влечения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства; 2.Контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья на соответствии требованиям технологической и эксплуатационной документации</p>	<p>- формирование умений предоставлять результаты своей работы для специалистов, отстаивать свои позиции в профессиональной среде, находить компромиссные и альтернативные решения; -развитие творческого научного потенциала, расширение своих научных и профессиональных знаний и умений; - совершенствование навыков самоорганизации, саморазвития,</p>
<p>ПК-3 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных автоматических линиях</p>	<p>- формирование умений предоставлять результаты своей работы для специалистов, отстаивать свои позиции в профессиональной среде, находить компромиссные и альтернативные решения; -развитие творческого научного потенциала, расширение своих научных и профессиональных знаний и умений; - совершенствование навыков самоорганизации, саморазвития,</p>

		самоконтроля в области научной деятельности, стремление к повышению своего профессионального уровня; - развитие способности к совместной работе с другими специалистами в рамках междисциплинарных исследований, разработки и реализации совместных проектов.
Место практики в структуре ОП ВО	Б2.О.- Обязательная часть	
Код и наименование индикатора компетенций	Планируемые результаты обучения при прохождении практики	
ПК-1.1.Готовит предложения по повышению эффективности производства и конкурентноспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий переработки растительного сырья	Знания: нормативных документов и регламентов проведения производственных испытаний и порядок внедрения результатов исследований и разработок в промышленное производство	
	Умения: применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ	
	Навыки: навыками проведения производственных испытаний	
ПК-1.2Проводит расчеты для проектирования	Знания: устройств, принципов действия технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья	

пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций.	Умения:подбирать и планировать организацию эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья
	Навыки: работы с прикладными компьютерными программами
ПК-2.1 Проводит стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания из растительного сырья в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями	Знания: требований нормативной документации к качеству продукции и потребности рынка
	Умения:организовывать проведение производственных процессов в соответствии с техническими регламентами, инструкциями для обеспечения качества продукции
	Навыки:применения приемов по обеспечению качества продукции и ее безопасности в соответствии с нормативной документации и потребностями рынка
ПК-3.1 Применяет методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья	Знания: назначение, устройство, принцип действия технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья
	Умения:подбирать и планировать организацию эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья
	Навыки:владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
Краткая характеристика практики	Этапы технологической практики: 1.Подготовительный 2.Научно- исследовательский. Сбор и подготовка материалов для отчета по избранной теме исследования 3. Отчетный этап. Обработка и оформление теоретических материалов для выпускной квалификационной работы.
Форма отчетности по практике	1.Дневник практики 2.Письменный отчет

Форма контроля	Зачет с оценкой
Авторы	Романенко Е.С.-доцент кафедры производства и переработка продуктов питания из растительного сырья

Аннотация рабочей программы преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа

Форма обучения – очная	
19.03.02	Продукты питания из растительного сырья
профиль -Технология бродильных производств и виноделие	
Общая трудоемкость практики составляет 3 зет, 2 недель	
Вид практики:	Производственная
Тип практики:	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
Способ проведения практики	Стационарная, выездная
Форма проведения практики	Дискретно
Цель проведения практики	<p><i>-при прохождении ее на предприятиях отрасли является закрепление и углубление в производственных условиях знаний, приобретаемых студентами в результате освоения теоретических курсов и специальных дисциплин, предусмотренных учебным планом; формирование у будущего специалиста практических умений и навыков в области управления технологическими процессами переработки сырья, производства алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков, 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; комплексное формирование компетенций, предусмотренных образовательной программой;</i></p> <p><i>-при прохождении ее в учебно-научной лаборатории</i></p>

	<i>технологии виноделия и продуктов питания из растительного сырья СтГАУ является выполнение экспериментальной научно-исследовательской работы, обработка полученных результатов и систематизация информации по теме выпускной квалификационной работы.</i>	
Код и содержание компетенции	Обобщенные трудовые функции	Задачи практики
ПК-1.Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья	3. Подготовка предложений по повышению эффективности производства и конкурентноспособности продукции , направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья , материалы , снижения трудоемкости производства продукции , повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий переработки растительного сырья; 4. Организация работ по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	<i>При прохождении практики в профильных организациях и на предприятиях отрасли:</i> 1.Ознакомиться с историей, современным состоянием и перспективами социально-экономического и технического развития предприятия. 2.Изучить ассортимент выпускаемой продукции, органолептические и физико-химические показатели состава основных видов продукции, соответствие их требованиям нормативной документации. 3.Глубоко изучить и проанализировать производственные процессы выпуска основных видов продукции. 4.Приобрести опыт производственной работы на инженерной должности. 5.Ознакомиться с организацией безопасности жизнедеятельности на производстве. 6.Ознакомиться с мероприятиями по охране природы. 7.Составить и оформить дневник и отчет о прохождении практики.
ПК-2.Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	1.Входной и технологический контроль качества сырья , полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства; 2.Контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья на соответствии требованиям технологической и эксплуатационной документации	6.Ознакомиться с мероприятиями по охране природы. 7.Составить и оформить дневник и отчет о прохождении практики.
ПК-3 Организация ведения технологического	Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью	<i>При прохождении практики в учебно-научной</i>

<p>процесса в рамках принятой организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных автоматических линиях</p>	<p><i>лаборатории технологии виноделия и продуктов питания из растительного сырья СтГАУ:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ознакомиться со структурой учебно-научной лаборатории. 2. Изучить должностные обязанности научного сотрудника лаборатории. 3. Изучить технику безопасности при проведении эксперимента в лаборатории. 4. Изучить порядок планирования и постановки эксперимента, методы исследования. 5. Изучить математическую обработку результатов эксперимента. 6. Ознакомиться с приборами и оборудованием, используемым для НИР в лаборатории. 7. Поставить эксперимент, изучить свойства сырья и полуфабрикатов, исследовать изменения в процессе приготовления напитков и их хранения. 8. Провести математическую обработку результатов исследования. 9. Сформулировать выводы. 10. Собрать и систематизировать информацию по теме выпускной квалификационной работы. 11. Составить и оформить дневник и отчет о прохождении практики.
<p>Место практики в структуре ОП ВО</p>	<p>Б2.О.- Обязательная часть</p>	
<p>Код и наименование</p>	<p>Планируемые результаты обучения при прохождении</p>	

индикатора компетенций	практики
<p>ПК-1.1. Готовит предложения по повышению эффективности производства и конкурентноспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий переработки растительного сырья</p>	<p>Знания: нормативных документов и регламентов проведения производственных испытаний и порядок внедрения результатов исследований и разработок в промышленное производство</p> <p>Умения: применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ</p> <p>Навыки: навыками проведения производственных испытаний</p>
<p>ПК-1.2. Проводит расчеты для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций.</p>	<p>Знания: устройств, принципов действия технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Умения: подбирать и планировать организацию эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Навыки: работы с прикладными компьютерными программами</p>
<p>ПК-2.1 Проводит стандартные и сертификационные</p>	<p>Знания: требований нормативной документации к качеству продукции и потребности рынка</p>

испытания производства продуктов питания из растительного сырья в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями	Умения: организовывать проведение производственных процессов в соответствии с техническими регламентами, инструкциями для обеспечения качества продукции
	Навыки: применения приемов по обеспечению качества продукции и ее безопасности в соответствии с нормативной документацией и потребностями рынка
ПК-2.2 Разрабатывает методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Знания: химических, физико-химических и физических методов анализа при производстве продуктов питания из растительного сырья
	Умения: подбирать и обосновывать методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
	Навыки: проведения технического контроля и испытания готовой продукции
ПК-3.1 Применяет методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья	Знания: назначение, устройство, принцип действия технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья
	Умения: подбирать и планировать организацию эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья
	Навыки: владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
Краткая характеристика практики	Этапы технологической практики: 1. Подготовительный 2. Экспериментальный 3. Аналитический этап. Обработка и оформление эмперических материалов для выпускной квалификационной работы.
Форма отчетности по практике	1. Дневник практики 2. Письменный отчет
Форма контроля	Зачет с оценкой
Авторы	Романенко Е.С.-доцент кафедры производства и переработка продуктов питания из растительного сырья