

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

УТВЕРЖДАЮ

Директор/Декан
института агробиологии и
природных ресурсов
Есаулко Александр Николаевич

« ____ » _____ 20__ г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ (ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ)

Б2.О.03(П) Проектно-технологическая практика

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Технологии хранения и переработки продукции растениеводства

бакалавр

очная

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
<p>ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения профессиональной деятельности</p>	<p>ОПК-1.3 Использование облачных сервисов для просмотра, поиска, фильтрации, организации, хранения, извлечения и анализа данных, информации и цифрового контента (Google Drive, Dropbox, Яндекс Диск)</p>	<p>знает цифровой контент (Google Drive, Dropbox, Яндекс Диск)</p>
		<p>умеет Использовать облачными сервисами для просмотра, поиска, фильтрации, организации, хранения, извлечения и анализа данных</p>
		<p>владеет навыками навыками работы современных информационных технологий</p>
<p>ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения профессиональной деятельности</p>	<p>ОПК-2.1 Идентифицирует области естественных наук, математические методы, физические и химические законы, позволяющие найти решения проблем, возникающих в ходе профессиональной деятельности</p>	<p>знает естественные науки, математические методы, физические и химические законы</p>
		<p>умеет применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности</p>
		<p>владеет навыками методами и методиками исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности</p>
<p>ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для</p>	<p>ОПК-2.2 Применяет методы теоретического и</p>	<p>знает методы теоретического и экспериментального исследования объектов, процессов, явлений</p>
		<p>умеет проводить эксперименты по заданной методике</p>

решения профессиональной деятельности	задач	экспериментального исследования объектов, процессов, явлений, проводит эксперименты по заданной методике и анализирует их результаты	владеет навыками навыками проведения анализа результатов исследований
ОПК-2 применять законы и исследования естественных наук для решения профессиональной деятельности	Способен основные методы	ОПК-2.3 Использует знания в области естественных наук для ведения и совершенствования технологического процесса и обеспечения безопасности продукции	знает технологические процессы производства продукции
			умеет совершенствовать технологические процессы и обеспечивать безопасность продукции
			владеет навыками знаниями в области естественных наук для ведения и совершенствования технологического процесса
ОПК-3 использовать инженерных процессов при профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	Способен знания процессов	ОПК-3.1 Использует знания инженерных процессов при решении профессиональных задач	знает современное технологическое оборудование и приборы
			умеет использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач
			владеет навыками навыками эксплуатации современного технологического оборудования и приборов
ОПК-3 использовать инженерных процессов при профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	Способен знания процессов	ОПК-3.2 Разрабатывает технологические процессы с обеспечением высокого уровня энергосбережения и использования новейших достижений техники	знает новейшие достижения техники
			умеет обеспечивать высокий уровень энергосбережения
			владеет навыками навыками разработки технологических процессов
ОПК-3 использовать инженерных процессов при профессиональных задач	Способен знания процессов	ОПК-3.3 Осуществляет эксплуатацию современного технологического	знает современное технологическое оборудование и приборы
			умеет проводить исследования на технологическом оборудовании и приборах

и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов		ого оборудования и приборов	владеет навыками навыками эксплуатации современного технологического оборудования и приборов
ОПК-4 Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции		ОПК-4.1 Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения.	знает методы контроля технологических процессов производства продукции различного назначения.
			умеет Разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции
			владеет навыками навыками организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции
ОПК-4 Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции		ОПК-4.2 Применяет существующую нормативную и техническую документацию в профессиональной деятельности, в т.ч. при разработке технологической документации	знает нормативную и техническую документацию в профессиональной деятельности
			умеет разрабатывать нормативную и техническую документацию в профессиональной деятельности
			владеет навыками навыками организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции
ОПК-5 Способен к оценке эффективности результатов профессиональной деятельности в конкурентных условиях современной экономики		ОПК-5.1 Использует знания в области экономики для управления профессиональной и иной деятельностью	знает основные понятия экономики
			умеет проводить оценку эффективности результатов профессиональной деятельности
			владеет навыками знаниями в области экономики для управления профессиональной и иной деятельностью
ОПК-5 Способен к оценке эффективности результатов профессиональной деятельности в конкурентных условиях современной экономики		ОПК-5.2 Осуществляет контроль технологического процесса, качества и безопасности сырья и готовой продукции	знает методы контроля технологического процесса
			умеет оценивать качества и безопасность сырья и готовой продукции
			владеет навыками навыками оценки эффективности результатов профессиональной деятельности в конкурентных условиях современной экономики

		<p>знает состав производственных затрат, влияющих на качество (стоимость сырья повышенного качества, затраты на точную калибровку, энергоёмкие режимы обработки, амортизацию прецизионного оборудования)</p> <p>умеет выделять и классифицировать производственные и непроизводственные затраты, связанные с обеспечением качества конкретного продукта</p> <p>владеет навыками навыками составления калькуляции себестоимости с выделением статей затрат, связанных с качеством</p>
<p>ПК-1 Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>ПК-1.1 Готовит предложения по повышению эффективности и конкурентности производства и способности 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>знает Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья; -Показатели эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья; -Состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции на автоматизированных технологических линиях; -Математическое моделирование технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ; -</p> <p>умеет Применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; -</p> <p>владеет навыками Организация работ по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья; -</p>

		<p>знает Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; -Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья; -</p> <p>умеет Использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций; -Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях; -</p> <p>владеет навыками Проведение расчетов 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>
ПК-2 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПК-2.1 Проводит стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания из растительного сырья в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов	<p>знает Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; -Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья; -Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья; -</p>

	<p>выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p>умеет Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях; -Использовать специализированное программное обеспечение в процессе контроля технологических параметров и режимов технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий производства продуктов питания из растительного сырья; -</p> <p>владеет навыками Контроль над соблюдением технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатацией технологического оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья; -Разработка мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья; -</p>
<p>ПК-3 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой технологии производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>ПК-3.1 Применяет методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>знает Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья; -Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов питания из растительного сырья; -Правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; -Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; -Сменные показатели производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; -Методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из растительного сырья; -</p>

		<p>умеет Рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях; -Применять методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья; -</p>
		<p>владеет навыками Оформление изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продуктов питания из растительного сырья; -Разработка технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья; -</p>
<p>ПК-3 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>ПК-3.2 Ведет основные технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>знает Виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; -Требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями; -</p> <p>умеет Вести основные технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья; -Осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; -Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях; -</p> <p>владеет навыками Разработка технических заданий на проектирование и производство специальной оснастки, инструмента и приспособлений, нестандартного оборудования, средств автоматизации и механизации, предусмотренных технологией производства продуктов питания из растительного сырья; -</p>

		<p>знает Факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями; -Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями; -</p>
		<p>умеет Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>
		<p>владеет навыками методами контроля качества выполнения технологических операций</p>
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1 Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие ; осуществляет поиск информации; определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи	<p>знает базовые составляющие поставленной задачи методы системного анализа и декомпозиции задач (выделение цели, условий, ограничений, ресурсов)</p>
		<p>умеет проводить анализ информации выделять в поставленной задаче ключевые элементы (сырьё, оборудование, режимы, показатели качества, нормативы)</p>
		<p>владеет навыками навыками применения системного подхода для решения поставленных задач</p>
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.3 Использует системный подход для решения поставленных задач	<p>знает методы и методики для решения поставленных задач</p>
		<p>умеет проводить поиск и анализ информации для решения поставленных задач</p>
		<p>владеет навыками способностью концентрировать внимание на проблемах поставленной задачи</p>
УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях	УК-10.1 Понимает базовые принципы функционирования	<p>знает принципы функционирования экономики и экономического развития</p>
		<p>умеет выделять формы участия государства в экономике</p>

жизнедеятельности		<p>владеет навыками способностью принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности</p>
<p>УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности</p>	<p>УК-10.2 Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных целей, использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски</p>	<p>знает экономические и финансовые риски</p> <p>умеет контролировать собственные экономические и финансовые риски</p> <p>владеет навыками методами личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных целей</p>
<p>УК-11 Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному</p>	<p>УК-11.1 Понимает сущность коррупции как противозаконного действия, умеет</p>	<p>знает пути противодействия коррупционным явлениям в профессиональной деятельности Знать</p> <p>умеет разбираться в сущности коррупции как противозаконного действия</p>

<p>поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности</p>	<p>аргументированно защищать антикоррупционную позицию и находить пути противодействия коррупционным явлениям в профессиональной деятельности</p>	<p>владеет навыками навыками формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности</p>
<p>УК-11 Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности</p>	<p>УК-11.2 Понимает сущность экстремизма и терроризма как противозаконного действия, проявляет нетерпимое отношение к ним и способен распознавать признаки проявления экстремизма и терроризма в своей профессиональной сфере</p>	<p>знает признаки проявления экстремизма и терроризма в своей профессиональной сфере</p> <p>умеет проявлять нетерпимое отношение к ним и способен распознавать признаки проявления экстремизма и терроризма в своей профессиональной сфере</p> <p>владеет навыками способностью распознавать признаки проявления экстремизма и терроризма в своей профессиональной сфере</p>
<p>УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющих ресурсы и ограничений</p>	<p>УК-2.1 Определяет цель проекта и формулирует совокупность задач, решение которых напрямую связано с достижением цели проекта и определяет связи между поставленным и задачами и ожидаемыми результатами их решения</p>	<p>знает правовые нормы имеющихся ресурсов и ограничений в профессиональной сфере</p> <p>умеет определять цель и задачи проекта</p> <p>владеет навыками методами решения задач для осуществления поставленной цели</p>

		<p>знает действующие правовые нормы, имеющиеся условия, ресурсы и ограничения в профессиональной сфере</p> <p>умеет Выбирать оптимальные способы решения задач</p> <p>владеет навыками методами и методиками осуществления технологического процесса и контроля выпускаемой продукции</p>
<p>УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p>	<p>УК-2.3 Оценивает решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости и корректирует способы решения задач</p>	<p>знает методы контроля сырья и продукции на всех этапах технологического производства</p> <p>умеет подобрать методы контроля для определенного технологического этапа</p> <p>владеет навыками методами работы на физических и физико-химических приборах</p>
<p>УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль</p>	<p>УК-3.1 Определяет свою роль в команде, исходя из</p>	<p>знает свою роль в команде</p> <p>умеет способность учитывать особенности поведения других членов команды</p>

В команде	стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, учитывая особенности поведения других членов команды, соблюдая установленные нормы и правила командной работы, несет личную ответственность за общий результат	владеет навыками навыками соблюдать установленные нормы и правила командной работы
УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.2 Взаимодействует с членами команды используя различные цифровые средства, позволяющие достигать поставленных целей	знает цифровые технологии в профессиональной сфере умеет Взаимодействовать с членами команды используя различные цифровые средства владеет навыками средствами ИКТ
УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.1 Использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей	знает методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов умеет Использовать инструменты и методы управления временем владеет навыками навыками реализовывать траекторию саморазвития
УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной	УК-7.2 Соблюдает и пропагандирует нормы здорового образа жизни в различных	знает нормы здорового образа жизни умеет пропагандировать нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности

деятельности	жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности	владеет навыками навыками поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
--------------	---	---

2. Перечень оценочных средств по дисциплине

№	Наименование раздела/темы	Семестр	Код индикаторов достижения компетенций	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций
1.	1 раздел. 5 семестр			
1.1.		5	ПК-2.1, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ОПК-1.3, ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3, ОПК-3.1, ОПК-3.2, ОПК-3.3, ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-5.1, ОПК-5.2, ОПК-5.3, ПК-1.1, ПК-1.2, УК-1.1, УК-1.3, УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3, УК-3.1, УК-3.2, УК-6.1, УК-7.2, УК-10.1, УК-10.2, УК-11.1, УК-11.2	
	Промежуточная аттестация			ЗаО
2.	2 раздел. 7 семестр			
2.1.		7	ПК-2.1, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ОПК-1.3, ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3, ОПК-3.1, ОПК-3.2, ОПК-3.3, ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-5.1, ОПК-5.2, ОПК-5.3, ПК-1.1, ПК-1.2, УК-1.1, УК-1.3, УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3, УК-3.1, УК-3.2, УК-6.1, УК-7.2, УК-10.1, УК-10.2, УК-11.1, УК-11.2	
	Промежуточная аттестация			ЗаО

3. Оценочные средства (оценочные материалы)

Примерный перечень оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде (Оценочные материалы)
Текущий контроль			
		Для оценки знаний	
		Для оценки умений	
		Для оценки навыков	
Промежуточная аттестация			
1	Зачет с оценкой	Средство контроля усвоения учебного материала практических и семинарских занятий, успешного прохождения практик и выполнения в процессе этих практик всех учебных поручений в соответствии с утвержденной программой с выставлением оценки в виде «неудовлетворительно», «удовлетворительно», «хорошо», «отлично».	

4. Примерный фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) "Проектно-технологическая практика"

Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости

***Примерные оценочные материалы
для проведения промежуточной аттестации (зачет, экзамен)
по итогам освоения дисциплины (модуля)***

Примерные контрольные вопросы, задаваемые студенту на защите отчетов :

1. На основании каких нормативных документов осуществляется деятельность предприятий пищевой промышленности и отдельных его подразделений?
2. Какие теоретические знания использованы при прохождении практики?
3. Какие основные информационно-аналитические источники и справочники использованы в процессе прохождения практики?
4. Какие технологии производства основных видов продукции используются на предприятии?
5. Какие знания, умения и навыки приобретены или развиты в результате прохождения практики?
6. Какие задания выполнены в ходе прохождения практики?
7. Какие выводы сделаны?
8. Какие показатели и/или системы показателей использованы для обоснования выводов?
9. Каким образом осуществлялось взаимодействие с коллективом в период прохождения практики?
10. Выполнение каких планов стояло перед Вами во время прохождения практики?

Темы письменных работ (эссе, рефераты, курсовые работы и др.)

Примерные варианты индивидуальных заданий при прохождении практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности :

1.Изучить мероприятия по охране окружающей среды на предприятии ООО «Ставропольский пивоваренный завод».

2.Описать основные и вспомогательные цеха на предприятии ООО ликеро-водочного завода «Стрижамент»..

3.Изучить технологическую схему получения коньяка на предприятии ЗАО «Вино- коньячный комбинат Русь»..

4.Изучит достоинства и преимущество выпускаемой продукции ЗАО «Минеральные воды Железноводска» .

5.Описать проведение микробиологического контроля вспомогательного материала на предприятии ООО «Частная пивоварня ПЕТРОВМЧЪ».

6.Описать проведение теххимического контроля виноматериалов на предприятии ООО «Вина Прикумья 2000».

7.Изучить технику безопасности на предприятии ООО «Минераловодский завод виноградных вин».

8.Описать производственную деятельность предприятия ЗАО «Прасковейское».

9.Описать методы анализа растительного сырья для переработки на предприятии ЗАО СХП «Виноградное».

10.Изучить оборудование для переработки растительного сырья на предприятии ЗАО «Абрау - Дюрсо».