

## Аннотация к рабочей программе практики

**Автор:** Соболева Н.В., доцент

**Наименование практики:** Б2.В.02(П) Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

(в том числе технологическая практика)

**Цель освоения практики:** закрепление и углубление теоретических знаний по изученным дисциплинам, ознакомление с производственным процессом и приобретение практических навыков, связанных с направлением подготовки.

### 1. Требования к результатам освоения практики:

Индекс и содержание компетенций	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт деятельности
ПК-1 способностью к профессиональной эксплуатации современного оборудования и приборов (в соответствии с целями образовательной программы магистратуры)	Этап 1: основы функционирования современного технологического оборудования, в том числе лабораторного и приборов; технологические цели, теоретические основы и инженерные задачи основных процессов производства продуктов питания из растительного сырья; Этап 2: основные технические проблемы и тенденции развития технологического оборудования; методы расчетов технологического оборудования; особенности эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования; основные правила техники безопасности и эко-	Этап 1: эксплуатировать основное технологическое и лабораторное оборудование; Этап 2: анализировать условия и регулировать режимы работы технологического оборудования; проводить исследования работы оборудования.	Этап 1: навыками анализа эффективности работы основного технологического и лабораторного оборудования; Этап 2: способностью к эксплуатации современного оборудования и приборов, определять погрешности вычислений.

	логической защиты окружающей среды при эксплуатации технологического оборудования.		
ПК-3 способностью ориентироваться в постановке задачи и определять, каким образом следует искать средства ее решения	Этап 1: принципы постановки задач экспериментальных исследований на основе анализа современных технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения; Этап 2: принципы планирования экспериментальных исследований на основе анализа современных технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения.	Этап 1: проводить оценку результатов исследований, в том числе с использованием статистических методов; Этап 2: оценка результатов исследований, в том числе с использованием статистических методов.	Этап 1: основными приемами составления плана проведения эксперимента, выбрать управляющие и управляемые воздействия изучаемого технологического процесса; Этап 2: установить математические связи между параметрами технологического процесса.
ПК-5 способностью осваивать знания в области современных проблем науки, естествознания, молекулярной биологии, микробиологии, техники и технологии продукции животного происхождения	Этап 1: основные понятия и фундаментальные законы естественнонаучных дисциплин; Этап 2: понятия и фундаментальные законы естественнонаучных дисциплин.	Этап 1: самостоятельно решать конкретные задачи из различных разделов естественнонаучных дисциплин; Этап 2: пользоваться современной научной и производственной аппаратурой для проведения инженерных измерений и научных исследований.	Этап 1: навыками экспериментальных исследований; Этап 2: логически верно и аргументировано защищать результаты своих исследований.
ПК-6 способностью собирать, обрабатывать с использованием современных информационных технологий и интерпретировать необходимые данные для формирования суждений по соответствию	Этап 1: основные профессиональные издания и научнотехническую литературу по производству продуктов питания животного происхождения; Этап 2: периодические издания и на-	Этап 1: основные этапы экспертизы научно-технической документации, сопровождающей технологический процесс или производство продуктов питания животного	Этап 1: навыками письма в профессиональной области; Этап 2: методами получения и анализа информации из отечественных и зарубежных источников.

ющим социальным, научным и этическим проблемам	учно-техническую литературу по производству продуктов питания животного происхождения.	происхождения; Этап 2: осуществлять на хорошем техническом уровне экспертизу научно-технической документации, сопровождающей технологический процесс или производство продуктов питания животного происхождения;	
ПК-21 способностью разрабатывать новый ассортимент продуктов и технологий с заданными составом и свойствами	Этап 1: нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества продукции; Этап 2: основные этапы разработки нового продукта и технологий с заданными составом и свойствами.	Этап 1: собрать все необходимые данные для утверждения нового продукта и технологий с заданными составом и свойствами; Этап 2: оформлять производственную техническую документацию в соответствии с действующими требованиями.	Этап 1: проектирование системы управления качеством продукции; Этап 2: разработка нового ассортимента продуктов и технологий с заданными составом и свойствами

## 2. Содержание практики:

В результате прохождения производственной практики обучающиеся получают практические навыки и умения по следующим разделам практики:

1. Организация практики. Изучение программы практики и учебно-методической документации по практике.

2. Подготовительный этап. Инструктаж по технике безопасности. Ознакомительная лекция с правилами внутреннего распорядка предприятия. Составление с руководителем практики календарного плана-графика.

3. Экспериментальный этап. Характеристика сырьевой зоны; виды сырья; правила приемки и контроля качества; требования к составу и качеству, нормативные документы, регламентирующие эти требования.

4. Экспериментальный этап Первичная обработка сырья: типы и марки оборудования для приемки, измерения массы. Организация производства готовой продукции.

5. Экспериментальный этап. Технологические схемы производства с указанием применяемого оборудования и краткой технической характеристикой. Организация системы контроля качества вырабатываемых продуктов, включая контроль сырья, технологических процессов производства и готовой продукции.

6. Экспериментальный этап. Выбор направления и обоснования темы исследования и изучение специальной литературы. Разработка методики исследования и формирование рабочей гипотезы. Освоение частных методик решения поставленных задач. Сбор исходных данных и подготовка отчета о практике.

**3. Общая трудоёмкость практики: 15 ЗЕ.**