

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор: Соболева Н.В.

Наименование дисциплины: Производственная технологическая практика

Цель освоения дисциплины: изучить программу практики и учебно-методической документации по практике, инструктаж по технике безопасности. Ознакомиться с правилами внутреннего распорядка предприятия, составить с руководителем практики календарный план-график.

1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)
УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК-2.2 Представляет публично результаты проекта (или отдельных его этапов) в форме отчетов, статей, выступлений на научно-практических семинарах и конференциях	<p><i>Знать:</i> результаты проекта (или отдельных его этапов) в форме отчетов, статей, выступлений на научно-практических семинарах и конференциях</p> <p><i>Уметь:</i> представляет публично результаты проекта (или отдельных его этапов) в форме отчетов, статей, выступлений на научно-практических семинарах и конференциях</p> <p><i>Владеть:</i> навыками публично представлять результаты проекта (или отдельных его этапов) в форме отчетов, статей, выступлений на научно-практических семинарах и конференциях</p>
ПК-1 Способен самостоятельно выполнять исследования в области проектирования и управления качеством новых пищевых продуктов с использованием современных достижений науки, передовой техники и технологии, методов исследования свойств сырья, полуфабрикатов и	ПК-1.1 Способен использовать современные достижения науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах	<p><i>Знать:</i> современные достижения науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах</p> <p><i>Уметь:</i> использовать современные достижения науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах</p> <p><i>Владеть:</i> современными достижениями науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах</p>
	ПК-1.2 Способен использовать современные методы исследования свойств сырья,	<p><i>Знать:</i> современные методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой</p>

<p>готовой продукции, в том числе с применением математического моделирования</p>	<p>полуфабрикатов и готовой продукции</p>	<p>продукции <i>Уметь:</i> использовать современные методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции <i>Владеть:</i> современными методами исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p>
<p>ПК-3 Способен определять нормы выработки, технологические нормативы на расход материалов, заготовок, топлива и электроэнергии, выбирать и эксплуатировать современное технологическое оборудование и приборы, использовать современные информационные технологии в производственно-технологической деятельности</p>	<p>ПК-3.1 Определяет нормы выработки, технологические нормативы на расход материалов, заготовок и электроэнергии при производстве продуктов питания животного происхождения</p>	<p><i>Знать:</i> нормы выработки, технологические нормативы на расход материалов, заготовок и электроэнергии при производстве продуктов питания животного происхождения <i>Уметь:</i> определять нормы выработки, технологические нормативы на расход материалов, заготовок и электроэнергии при производстве продуктов питания животного происхождения <i>Владеть:</i> нормами выработки, технологическими нормативами на расход материалов, заготовок и электроэнергии при производстве продуктов питания животного происхождения</p>
	<p>ПК-3.2 Способен разработать рецептуру и технологию производства нового пищевого продукта с заданными составом и свойствами</p>	<p><i>Знать:</i> рецептуру и технологию производства нового пищевого продукта с заданными составом и свойствами <i>Уметь:</i> разрабатывать рецептуру и технологию производства нового пищевого продукта с заданными составом и свойствами <i>Владеть:</i> навыками разрабатывать рецептуру и технологию производства нового пищевого продукта с заданными составом и свойствами</p>
<p>ПК-4 Способен оценивать критические контрольные точки и</p>	<p>ПК-4.2 Применяет современную нормативную базу в сфере обеспечения безопасности и качества</p>	<p><i>Знать:</i> современную нормативную базу в сфере обеспечения безопасности и качества продуктов питания</p>

<p>инновационно-технологические риски при внедрении новых технологий продуктов питания животного происхождения</p>	<p>продуктов питания животного происхождения</p>	<p>животного происхождения <i>Уметь:</i> применять современную нормативную базу в сфере обеспечения безопасности и качества продуктов питания животного происхождения <i>Владеть:</i> современной нормативной базой в сфере обеспечения безопасности и качества продуктов питания животного происхождения</p>
<p>ПК-5 Способен организовывать контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на всех этапах прослеживаемости от поля, фермы до потребителя</p>	<p>ПК-5.1 Способен организовывать контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на всех этапах прослеживаемости от поля, фермы до потребителя</p>	<p><i>Знать:</i> правила контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на всех этапах прослеживаемости от поля, фермы до потребителя <i>Уметь:</i> организовать контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на всех этапах прослеживаемости от поля, фермы до потребителя <i>Владеть:</i> правилами контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на всех этапах прослеживаемости от поля, фермы до потребителя</p>
	<p>ПК-5.2 Применяет знание современных методов экспертизы и контроля безопасности и качества упаковочных материалов</p>	<p><i>Знать:</i> современные методы экспертизы и контроля безопасности и качества упаковочных материалов <i>Уметь:</i> применять знания современных методов экспертизы и контроля безопасности и качества упаковочных материалов <i>Владеть:</i> знаниями современных методов экспертизы и контроля безопасности и качества упаковочных материалов</p>
<p>ПК-6 Способен проводить работу по выпуску и реализации перспективных конкурентоспособных изделий, разработке планов и программ организации</p>	<p>ПК-6.1 Способен проводить работу по выпуску и реализации перспективных конкурентоспособных изделий, разработке планов и программ организации инновационной деятельности на предприятии</p>	<p><i>Знать:</i> работу по выпуску и реализации перспективных конкурентоспособных изделий, разработке планов и программ организации инновационной деятельности на предприятии <i>Уметь:</i></p>

<p>инновационной деятельности на предприятии, осуществлять поиск и принятие оптимальных решений при создании продукции</p>		<p>проводить работу по выпуску и реализации перспективных конкурентоспособных изделий, разработке планов и программ организации инновационной деятельности на предприятии <i>Владеть:</i> навыками работы по выпуску и реализации перспективных конкурентоспособных изделий, разработке планов и программ организации инновационной деятельности на предприятии</p>
	<p>ПК-6.2 Осуществляет поиск и принятие оптимальных решений при создании продукции с учетом требований качества, стоимости и сроков исполнения</p>	<p><i>Знать:</i> правила осуществления поиска и принятие оптимальных решений при создании продукции с учетом требований качества, стоимости и сроков исполнения <i>Уметь:</i> осуществлять поиск и принятие оптимальных решений при создании продукции с учетом требований качества, стоимости и сроков исполнения <i>Владеть:</i> поиском и принятием оптимальных решений при создании продукции с учетом требований качества, стоимости и сроков исполнения</p>

2. Содержание дисциплины:

1. Получение на кафедре, проводящей практику консультацию и инструктаж по всем вопросам организации практики, технике безопасности; получение у руководителя задания на практику; Изучение программы практики и учебно- методической документации по практике; Инструктаж по технике безопасности. Ознакомительная лекция с правилами внутреннего распорядка предприятия. Составление с руководителем практики календарного плана- графика.
2. Характеристика сырьевой зоны; виды сырья; правила приемки и контроля качества; требования к составу и качеству, нормативные документы, регламентирующие эти требования, первичная обработка сырья: типы и марки оборудования для приемки, измерения массы. Организация производства готовой продукции.
3. Технологические схемы производства с указанием применяемого оборудования и краткой технической характеристикой.
4. Организация системы контроля качества вырабатываемых продуктов, включая контроль сырья, технологических процессов производства и готовой продукции
5. Выбор направления и обоснования темы исследования и изучение специальной литературы, Разработка методики исследования и формирование рабочей гипотезы
Освоение частных методик решения поставленных задач
6. Сбор исходных данных и подготовка отчета о практике

3. Общая трудоемкость дисциплины: 216/6 ЗЕТ