

Аннотация к рабочей программе практики

Автор: Соболева Н.В., доцент

Наименование практики: Б2.В.03(П) Производственная технологическая практика

Цель освоения практики: формирование у магистров общекультурных, личностных и профессиональных компетенций, направленных на закрепление и углубление теоретической подготовки, овладение умениями и навыками самостоятельно ставить задачи, анализировать полученные результаты и делать выводы, приобретение и развитие навыков ведения научно-исследовательской работы.

1. Требования к результатам освоения практики:

Индекс и содержание компетенции	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 животного 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 экологической защиты окружающей среды при эксплуатации технологического	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.

	оборудования.		
ПК-2 - способностью использовать на практике навыки и умения в организации научно-исследовательских и научно-производственных работ, в управлении коллективом, влиять на формирование целей команды, воздействовать на ее социально-психологический климат в нужном для достижения целей направлении, оценивать качество результатов деятельности	Этап 1: технологии и технологические схемы производства продуктов питания, способы и методы оптимизации технологических процессов, роль науки в жизни общества; принципы научного мышления; Этап 2: методы научного исследования и познания; основные виды научно-исследовательских работ, компоненты их содержания и правила написания, различные формы организации научно-исследовательской деятельности	Этап 1: планировать и проводить наблюдения и эксперименты; ставить конкретные задачи, обоснованно выбирать задаваемые и искомые параметры; Этап 2: разрабатывать методики на базе конкретных технологических приборов, создавать информационно-измерительные системы	Этап 1: практическими навыками по организации научно-исследовательских и научно-производственных работ; Этап 2: управлению научно-исследовательскими и научно-производственными работами;
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-4 - способностью и готовностью применять знания современных методов исследований	Этап 1: основные научные понятия и проблемы в сфере профессиональной деятельности, методологию организации эксперимента; Этап 2: современные аналитические методы	Этап 1: самостоятельно анализировать научные проблемы в своей профессиональной деятельности, определять возможные направления их решения с целью повышения эффективно-	Этап 1: методиками постановки исследований в профессиональной деятельности на основе научного подхода; Этап 2: методиками выполнения

	анализа продуктов питания животного происхождения.	сти научно-производственной деятельности; Этап 2: применять свои знания к решению практических задач; пользоваться методами исследования и проведения экспериментальных работ.	исследований в профессиональной деятельности на основе научного подхода;
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 соответствующим социальным, научным и этическим проблемам	Этап 1: основные профессиональные издания и научно-техническую литературу по производству продуктов питания животного происхождения; Этап 2: периодические издания и научно-техническую литературу по производству продуктов питания животного происхождения.	Этап 1: основные этапы экспертизы научно-технической документации, сопровождающей технологический процесс или производство продуктов питания животного происхождения; Этап 2: осуществлять на хорошем техническом уровне экспертизу научно-технической документации, сопровождающей технологический процесс или производство продуктов питания животного происхождения;	Этап 1: навыками письма в профессиональной области Этап 2: методами получения и анализа информации из отечественных и зарубежных источников.
ПК-7 - способностью оформлять, представлять и докладывать результаты выполненной работы	Этап 1: назначения, состав, конструкции, принципа работы приборов; Этап 2: типовые технологические схемы производства	Этап 1: пользоваться литературой при самостоятельном изучении вопросов профессиональной деятельности; формировать и анализировать	Этап 1: навыками составления отчетов; Этап 2: навыками написания статей, подготовки докладов и презентаций

	продукции животного происхождения.	отчетную документацию, включающую протоколы измерений Этап 2: оформлять результаты научно-исследовательской деятельности в соответствии с требованиями нормативно-технической документации.	таций, публичного выступления
ПК-8 - готовностью проектировать технологические процессы с использованием автоматизированных систем технологической подготовки производства продуктов, разрабатывать нормы выработки, технологические нормативы на расход материалов, заготовок, топлива и электроэнергии, выбору технологического оборудования	Этап 1: типовые технологические схемы производства продукции животного происхождения, основные теоретические и практические способы реализации современных технологий производства; Этап 2: методику технологического проектирования процессов, обоснования их аппаратного оформления; действующие стандарты, правовые и нормативные документы.	Этап 1: осуществлять подготовку исходных данных для проектирования, пользоваться нормативной и справочной литературой; Этап 2: рассчитывать потребность в сырье, материалах, энергии и оборудовании; пользоваться прикладными программами при выполнении чертежей.	Этап 1: навыками работы с нормативной, справочной литературой; Этап 2: методикой выполнения технологических расчетов, прикладными программами при выполнении чертежей.
ПК-9 - способностью оценивать критические контрольные точки и инновационно-технологические риски при внедрении новых технологий продуктов	Этап 1: основные принципы организации контроля, основанной на управлении рисками в критических контрольных точках; Этап 2: порядок организации инновационной деятельности на предприятии; технические и экономические составляющие инновационных проектов.	Этап 1: разрабатывать схемы организации производственного контроля, основанного на принципах управления рисками; документы, обеспечивающие выполнение программы контроля; Этап 2: рассчитывать технико-экономические показатели актуальных и инновационных технологий, оценивать технологические, технико-экономические и экологические показатели технологий.	Этап 1: методами выявления рисков и критических контрольных точек; Этап 2: навыками проведения испытательных тестов конкретного сырья, материалов, полуфабрикатов; навыками технико-экономического обоснования инновационных проектов.

2. Содержание практики:

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.

4. Выбор направления и обоснования темы исследования и изучение специальной литературы, Разработка методики исследования и формирование рабочей гипотезы. Освоение частных методик решения поставленных задач.

5. Заключительный. Магистрант оформляет отчет о практике, готовит публикацию результатов проведенного исследования. Защищает отчет о практике.

3. Общая трудоёмкость практики: 6 ЗЕ.