

Аннотация к рабочей программе практике

Автор: Никонова Елена Анатольевна

Наименование дисциплины: Б2.О.03(У) Учебная проектно-технологическая практика

Цель освоения дисциплины:

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	<i>Знать:</i> правила предоставления публично результатов проекта (или отдельных его этапов) в форме отчетов, статей, выступлений на научно-практических семинарах и конференциях <i>Уметь:</i> подставлять публично результаты проекта (или отдельных его этапов) в форме отчетов, статей, выступлений на научно-практических семинарах и конференциях <i>Владеть:</i> навыками представления публично результатов проекта (или отдельных его этапов) в форме отчетов, статей, выступлений на научно-практических семинарах и конференциях
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	ПК-1.1 Способен использовать современные достижения науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах	<i>Знать:</i> современные достижения науки и передовой технологии в области пищевых технологий <i>Уметь:</i> использовать современные достижения науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах <i>Владеть:</i> навыками использования современных достижений науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах

<p>исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, в том числе с применением математического моделирования</p>	<p>ПК-1.2 Способен использовать современные методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p>	<p><i>Знать:</i> свойства продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок с целью придания продуктам питания животного происхождения заданных свойств</p> <p><i>Уметь:</i> исследовать свойства продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок с целью придания продуктам питания животного происхождения заданных свойств</p> <p><i>Владеть:</i> навыками самостоятельного применения свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок с целью придания продуктам питания животного происхождения заданных свойств</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-3.2 Способен разработать рецептуру и технологию производства нового пищевого продукта с заданными составом и свойствами</p>	<p><i>Знать:</i> принципы разработки рецептуры и технологии производства нового пищевого продукта с заданными составом и свойствами</p> <p><i>Уметь:</i> разработать рецептуру и технологию производства нового пищевого продукта с заданными составом и свойствами</p> <p><i>Владеть:</i> навыками разработки рецептур и технологий производства нового пищевого продукта с заданными составом и свойствами</p>

<p>ПК-4 Способен оценивать критические контрольные точки и инновационно-технологические риски при внедрении новых технологий продуктов питания животного происхождения</p>	<p>ПК-4.1 Владеет теоретическими знаниями в области разработки систем качества и современных методов математической статистики при оценке рисков</p>	<p><i>Знать:</i> основные системы качества и современные методы математической статистики при оценке рисков <i>Уметь:</i> оценивать риски с помощью систем качества и математической статистики <i>Владеть:</i> навыками разработки систем качества и современными методами математической статистики при оценке рисков</p>
	<p>ПК-4.2 Применяет современную нормативную базу в сфере обеспечения безопасности и качества продуктов питания животного происхождения</p>	<p><i>Знать:</i> основную нормативную базу в сфере обеспечения безопасности и качества продуктов питания животного происхождения <i>Уметь:</i> применять современную нормативную базу в сфере обеспечения безопасности и качества продуктов питания животного происхождения <i>Владеть:</i> навыками использования нормативной базы 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> основные показатели качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции <i>Уметь:</i> проводить контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на всех этапах прослеживаемости от поля, фермы до потребителя <i>Владеть:</i> навыками проведения 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</p>	<p><i>Знать:</i> методы экспертизы и контроля безопасности и качества</p>

	контроля безопасности и качества упаковочных материалов	упаковочных материалов в молочной отрасли <i>Уметь:</i> применять знания современных методов экспертизы и контроля безопасности и качества упаковочных материалов <i>Владеть:</i> навыками экспертизы и контроля безопасности и качества упаковочных материалов
ПК-6 Способен проводить работу по выпуску и реализации перспективных конкурентоспособных изделий, разработке планов и программ организации инновационной деятельности на предприятии, осуществлять поиск и принятие оптимальных решений при создании продукции	ПК-6.1 Способен проводить работу по выпуску и реализации перспективных конкурентоспособных изделий, разработке планов и программ организации инновационной деятельности на предприятии	<i>Знать:</i> ассортимент выпускаемой и реализуемой перспективной конкурентоспособной продукции, способы и методы разработки планов и программ организации инновационной деятельности на предприятии <i>Уметь:</i> 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
	ПК-6.2 Осуществляет поиск и принятие оптимальных решений при создании продукции с учетом требований качества, стоимости и сроков исполнения	<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> навыками поиска и принятия оптимальных решений при создании продукции с учетом требований качества, стоимости и сроков исполнения

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. Изучение технологических схем производства с указанием применяемого оборудования и краткой технической характеристикой.

4. Изучение организация системы контроля качества вырабатываемых продуктов, включая контроль сырья, технологических процессов производства и готовой продукции.

5. Сбор исходных данных и подготовка отчета о практике

3. Общая трудоемкость дисциплины: 6 ЗЕ