

## Аннотация к рабочей программе практики

Автор Яичкин В.Н., доцент

**Наименование практики:** Б2.В.03(П) Научно-производственная практика

### Цель практики:

- получение производственных навыков по организации технологических процессов с использованием современного оборудования и технологий в условиях перерабатывающих предприятий и предприятий общественного питания
- овладение навыками постановки актуальных научных проблем для решения в процессе эксперимента, методиками проведения НИР, проведением самостоятельного исследования

### 1. Требования к результатам освоения практики:

Индекс и содержание компетенций	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт деятельности
ПК-7 - способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях	Этап 1: основные достижения мировой науки Этап 2: основные достижения передовых технологий продукции питания	Этап 1: умение в ходе осуществления своей профессиональной деятельности активно использовать передовые технологии Этап 2: умение в ходе осуществления своей профессиональной деятельности активно использовать достижения мировой науки	Этап 1: владение навыками обработки полученных данных Этап 2: владение навыками анализа полученных данных
ПК-8 способностью устанавливать и определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой и логистической деятельности	Этап 1: основные достижения мировой науки Этап 2: основные достижения передовых технологий продукции питания	Этап 1: в ходе осуществления своей профессиональной деятельности активно использовать передовые технологии Этап 2: в ходе осуществления своей профессиональной деятельности активно	Этап 1: навыками обработки полученных данных Этап 2: навыками анализа полученных данных

		использовать достижения мировой науки	
ПК-19 - готовностью к использованию практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов	Этап 1: цели и задачи аналитического обеспечения Этап 2: цели и задачи изучения проведения экспериментов, испытаний, анализе их результатов	Этап 1: использовать полученные результаты для подготовки отчетов, рефератов Этап 2: использовать полученные результаты для подготовки публикаций, публичный обсуждений	Этап 1: навыками обработки полученных данных на уровне систематизации результатов Этап 2: навыками анализа полученных данных на уровне систематизации результатов
ПК-20 - способностью разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля	Этап 1: требования, предъявляемые к качеству сырья Этап 2: методики проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Этап 1: разрабатывать планы, программы внедрения результатов научных исследований в производство продуктов питания Этап 2: разрабатывать методики проведения научных исследований	Этап 1: навыками разработки методов идентификации пищевого сырья Этап 2: навыками разработки экспресс-методов контроля продукции питания
ПК-21 - способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг	Этап 1: требования к исследованиям параметров производства продуктов Этап 2: требования к оптимизации параметров производства продуктов	Этап 1: требования, предъявляемые к качеству сырья Этап 2: искать оптимальные решения при создании новой продукции питания	Этап 1: навыками разработки автоматизированных систем управления Этап 2: технологиями производства продукции питания
ПК-22 - способностью в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований	Этап 1: современные методы интерпретации данных Этап 2: методы обоснования задач	Этап 1: работать с коллективом Этап 2: принимать управленческие решения	Этап 1: навыками разработки методов экспериментальной работы Этап 2: навыками внедрения результатов научных

	исследования, эксперименталь ной работы		исследований
ПК-23 - способностью самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания	Этап 1: основные достижения мировой науки Этап 2: основные достижения передовых технологий	Этап 1: активно использовать передовые технологии Этап 2: использовать достижения мировой науки	Этап 1: навыками обработки полученных данных Этап 2: навыками анализа полученных данных
ПК-24 - способностью осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике, готовностью к применению практических навыков составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений	Этап 1: методики анализа результатов научных исследований Этап 2: методики внедрения результатов научных исследований	Этап 1: оформлять документы, методики проведения исследований свойств сырья Этап 2: оформлять документы полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания	Этап 1: навыками составления научно-технической документации Этап 2: навыками оформления научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений

## 2. Содержание дисциплины:

### Раздел 1. Подготовительный этап.

- 1.1 Знакомство с предприятием. Инструктаж по технике безопасности
- 1.2 Работа с организационными документами
- 1.3 Ознакомительная экскурсия по производству

### Раздел 2. Экспериментальный этап.

#### 2.1 Изучение ассортимента и организации производства

Изучение технологии производства блюд, участие в производственном процессе

### Раздел 3. Заключительный этап.

- 3.1 Обработка и анализ полученной информации.
- 3.2 Подготовка отчёта по практике.

## 3. Общая трудоёмкость дисциплины: 6 ЗЕ.