

## **АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ Б2.П.1 ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА**

**Направление подготовки:** 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

**Направленность (профиль):** Производство продуктов питания из сырья животного происхождения

**Трудоемкость:** 6 з.е.

**Промежуточная аттестация:** зачет с оценкой

**Автор:** О.К. Мотовилов, д-р тех. наук, профессор, К.Н. Нициевская, канд.техн. наук

### **ЦЕЛЬ, ЗАДАЧИ И ОБЩИЕ ВОПРОСЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПРАКТИКИ**

**Цель производственно- технологической** практики состоит в том, чтобы путем непосредственного участия студента в деятельности производственной или научно-исследовательской организации закрепить теоретические знания, полученные во время аудиторных занятий, учебных практик, приобрести профессиональные умения и навыки и собрать материал для написания выпускной квалификационной работы.

Важной задачей технологической практики является приобщение студента к социальной среде предприятия (организации) с целью приобретения социально-личностных компетенций, необходимых для работы в профессиональной сфере.

### **МЕСТО ПРОИЗВОДСТВЕННО - ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ООП БАКАЛАВРИАТА**

Производственно - технологическая практика базируется на знаниях и освоении материалов дисциплин в основном базовой части общеобразовательного цикла Б1.Б.6 «Современные технологии продуктов животного происхождения» и Б1.Б.7 «Методология проектирования продуктов питания животного происхождения с заданными свойствами и составом»

Производственно-технологическая практика может иметь различные формы прохождения: на промышленных предприятиях, в научно-исследовательских лабораториях.

### **МЕСТО И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННО - ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКИ**

Местами проведения практики являются, в основном, промышленных предприятия, занимающиеся производством продуктов питания, пищекомбинатах, цехах по производству продуктов питания, в научных лабораториях вузов и НИИ. Территориально районами производственной практики могут быть любые территории Российской Федерации.

К организациям, в которых проходят практику студенты, относятся

крупные предприятия федерального подчинения (Министерства здравоохранения и социального развития РФ, Министерства образования и науки РФ, Министерства сельского хозяйства РФ, Министерства промышленности и торговли РФ), коммерческие фирмы, организации РАМН и вузы Министерства образования и науки РФ.

В отдельных случаях по рекомендации кафедры (научного руководителя) студент может проходить практику в научно-исследовательских лабораториях кафедры СибУПК.

### **КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКИ**

В результате прохождения производственно - технологической практики у студентов магистратуры должны быть сформированы следующие общекультурные и профессиональные компетенции:

ОПК-1 готовностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности

ОПК-3 способностью разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции

ОПК-4 способностью устанавливает требования к документообороту на предприятии

ОПК-5 способностью создавать и поддерживать имидж организации

ПК-1 способностью к профессиональной эксплуатации современного оборудования и приборов (в соответствии с целями образовательной программы магистратуры)

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

ПК-7 способностью оформлять, представлять и докладывать результаты выполненной работы

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

ПК-10 способностью организовать работу коллектива исполнителей, принимать решения в условиях спектра мнений, определять порядок выполнения работ

ПК-12 готовностью к управлению программами освоения новых технологий, координации работ персонала для комплексного решения

инновационных проблем - от идеи до серийного производства

ПК-14 готовностью использовать приемы и методы работы с персоналом, методы оценки качества и результативности труда персонала

## **СОДЕРЖАНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКИ**

Проведение инструктажа по технике безопасности общий и на каждом рабочем месте с каждым видом технологического оборудования, который студент должен усвоить и расписаться в протоколе.

Изучение проблем научно-технического развития предприятия отрасли.

Проведение стандартных испытаний по определению показателей физико-механических свойств используемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

Экспериментальные исследования технологических процессов и пищевой продукции, изучение способов рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов.

Осуществление работы на ПЭВМ с прикладными программными средствами и экспериментальные исследования технологических процессов и пищевой продукции.

Выбор наиболее рациональных способов защиты и порядка действий коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории) в чрезвычайных ситуациях

Наряду с производственными задачами студент может участвовать или самостоятельно организовать проведение научно-исследовательских экспериментов, касающихся творческой части бакалаврской выпускной работы.

Студент обязан добросовестно и качественно выполнять порученную работу на любом этапе практики, активно участвовать в общественной деятельности предприятия, способствуя успеху выполнения работ.