

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Оботурова Наталья Павловна

Должность: Декан факультета пищевой инженерии и биотехнологий имени

академика А.Г. Храмцова

Дата подписания: 01.04.2024 10:32:31

Уникальный идентификатор:

f3ead44c4550f55b05ef6904af77de79fa58375820

Аннотация к рабочей программе практики

Вид практики	производственная
Тип практики	технологическая
Краткое содержание	закрепление знаний по дисциплинам, пройденным студентом в период теоретического обучения; изучение технологического производства как площадки для будущего внедрения результатов своей научно-исследовательской деятельности; приобретение практических умений и навыков для будущей работы в профессиональной среде
Результаты освоения практики	освоение компетенций: УК-1 – Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий УК-2 – Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла, УК-3 – Способен организовать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели, ПК-3 – Способностью к профессиональной эксплуатации современного оборудования и приборов ПК-4 – Способностью осуществлять лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания ПК-5 – Способностью осваивать знания в области систем экологического менеджмента, современных проблем науки, естествознания, молекулярной биологии, микробиологии, реологии, техники и технологии продукции ПК-6 – Готовностью осуществлять экспертизу и контроль качества с федеральным законом о технических регламентах, федеральным законом о биологической безопасности, европейскими требованиями Международного эпизоотического бюро, Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору, санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, а также строительным нормам и правилам ПК-7 – Способностью к разработке и решению задач, связанных с устранением перекрестного загрязнения, практическим применением дезинсекции, дезинфекции, дератизации и дезакаризации с помощью современных средств и техники ПК-8 – Способностью организовывать и разрабатывать методы и средства повышения безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия продукции ПК-9 – Способностью находить рациональные решения при создании продукции с учетом требований качества и конкурентоспособности выпускаемой продукции и функционирования самого предприятия, участвовать в проведении маркетинга и подготовке бизнес-планов выпуска и реализации перспективных и конкурентоспособных изделий ПК-10 – Способностью управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания, работ (услуг) ПК-11 – Способностью разрабатывать новый ассортимент продуктов и технологий с заданными составом и свойствами и (или) совершенствовать технологические процессы производства пищевых продуктов ПК-12 – Способностью оценивать технико-экономическую эффективность проектирования, исследования, изготовления машин, приводов, оборудования, систем, технологических процессов, принимать

	участие в создании системы менеджмента качества на предприятии
Трудоемкость, з.е.	9
Форма отчетности	зачет с оценкой 3 семестр
Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для проведения практики	
Основная литература	1. Дунченко, Н. И.; Управление качеством в отраслях пищевой промышленности : учебное пособие / Н.И. Дунченко, М.Д. Магомедов, А.В. Рыбин. - 4-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017. - 212 с. : ил. - http://biblioclub.ru/. - Библиогр.: с. 199-201. - ISBN 978-5-394-01921-0, экземпляров неограничено. 2. Постников, С.И. Производство, хранение и управление качеством мясных и молочных продуктов. Колбасное производство Электронный ресурс : учебное пособие / С.И. Постников. - Ставрополь : Северо-Кавказский федеральный университет, 2016. - 106 с. - Книга находится в базовой версии ЭБС IPRbooks 3. Будкевич, Р. О. Современные проблемы науки в пищевых и перерабатывающих отраслях АПК : учебно-методическое пособие : Направление подготовки 260200.68 - Продукты питания животного происхождения. Профиль подготовки - Технология молока и молочных продуктов. Магистратура / Р. О. Будкевич ; Сев.-Кав. федер. ун-т. - Ставрополь : СКФУ, 2013. - 52 с. 4. Крусъ, Г.Н. Технология молока и молочных продуктов / Г.Н. Крусъ, А.Г. Храмцов, З.В. Волокитина, С.В. Карпычев; под ред. А.М. Шалыгиной. – М.: КолосС, 2008. 5. Общая технология мясной отрасли : учебное пособие / Г.О. Ежкова, В.Я. Пономарев, Р.Э. Хабибуллин, Х.Р. Хусаинова, О.А. Решетник ; Федеральное агентство по образованию ; Государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Казанский государственный технологический университет». - Казань : КГТУ, 2008. - 170 с. : ил., табл., схем. - http://biblioclub.ru/
Дополнительная литература	1. Ширялкин, А. Ф. Стандартизация и техническое регулирование: учебно-практическое пособие / А.Ф. Ширялкин; Министерство образования и науки Российской Федерации ; Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования "Ульяновский государственный технический университет" ; Институт дистанционного и дополнительного образования. - Ульяновск: УлГТУ, 2013. - 196 с. : ил., табл., схем. - http://biblioclub.ru/. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-9795-1153-5, экземпляров неограничено. 2. Рензеева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия Электронный ресурс / Рензеева Т. В.: учебное пособие. - 2-е изд., стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2020. - 360 с. - ISBN 978-5-8114-4989-7, экземпляров неограниченно