

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:

f3ead44c455f55b05ef6904af77de79fa5835830

Аннотация к рабочей программе практики

Вид практики	производственная
Тип практики	преддипломная
Краткое содержание	закрепление знаний по дисциплинам, пройденным студентом в период теоретического обучения; сбор материала по теме выпускной квалификационной работы (ВКР)
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, УК-4. Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия УК-6. Способен определить и реализовать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки ОПК-1 – Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия, ОПК-2. Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения ОПК-3. Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений ОПК-4. Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения ОПК-5 – Способен организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы, для комплексного решения технологических проблем ОПК-6 – Способен проектировать образовательные программы в сфере своей профессиональной деятельности, разрабатывать научно-методическое обеспечение для их реализации, ПК-1 – Способен ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований, использовать современную аппаратуру и методы исследования ПК-2 – Способен проводить патентные исследования с целью обеспечения патентной чистоты новых проектных решений и патентоспособности, а также определения показателей технического уровня проектируемых технологий продуктов из сырья животного происхождения 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.	24
Форма отчетности	зачет с оценкой 4 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. Михеева, Е. Н. Управление качеством : учебник / Е.Н. Михеева, М.В. Сероштан. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017. - 531 с. : ил. - http://biblioclub.ru/. - Библиогр.: с. 481-487. - ISBN 978-5-394-01078-1, экземпляров неограничено. 3. Бионаномембранные технологии научной школы "Живые системы" СКФУ : учеб. пособие : Специальности 19.06.01 - Промышленная экология и биотехнология, 19.04.03 - Продукты питания животного происхождения, 19.04.01 - Биотехнология / Храмцов А. Г., Евдокимов И. А., Емельянов С. А. и др. ; Сев.-Кав. федер. ун-т. - Ставрополь : СКФУ, 2014. - 126 с. 4. Татур, Ю. Г. Высшее образование: методология и опыт проектирования : [Учеб. пособие]. - М. : Логос, 2006. - 257 с. -

	Библиогр.: с. 174-179. - ISBN 5-98704-136-8 5. Карпова Г. В., Студянникова М. А. Общие принципы функционального питания и методов исследования свойств сырья продуктов питания: учебное пособие: в 2-х ч., Ч. 1 Оренбург: Оренбургский государственный университет, 2012, 226с http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=258838&sr=1 6. Карпова Г. В., Студянникова М. А. Общие принципы функционального питания и методов исследования свойств сырья продуктов питания: учебное пособие: в 2-х ч., Ч. 2 Оренбург: Оренбургский государственный университет, 2012, 214с http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=258839&sr=1
Дополнительная литература	1. Серегин, И. Г. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках Электронный ресурс : Учебное пособие / И. Г. Серегин, М. Ф. Боровков, В. Е. Никитченко. - Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках, 2023-10-25. - Санкт-Петербург : Квадро, 2018. - 468 с. - Книга находится в премиум-версии ЭБС IPR BOOKS. 2. Полянских, С. В. Техно-химический контроль на предприятиях отрасли. Технология мяса и мясных продуктов. Лабораторный практикум : учебное пособие / С.В. Полянских, Н.М. Ильина ; науч. ред. А. Н. Пономарев ; Министерство образования и науки РФ ; Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2. - Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2017. - 169 с. : табл. - http://biblioclub.ru/. - Библиогр.: с. 146-150. - ISBN 978-5-00032-309-0 3. Филиппов, В. И. Технологические основы холодильной технологии пищевых продуктов для вузов Электронный ресурс / Филиппов В. И., Кременевская М. И., Куцакова В. Е. : учебник для вузов : ГИОРД, 2014. - 576 с. - Рекомендовано Учебно-методическим объединением по образованию в области технологии продуктов питания и пищевой инженерии в качестве учебника для студентов высших учебных заведений. - ISBN 978-5-98879-184-3 4. Мезенова, О. Я. Технология, экология и оценка качества копченых продуктов : учеб. пособие / О.Я. Мезенова, И.Н. Ким. - СПб. : ГИОРД, 2009. - 488 с. : ил. - На учебнике гриф: Рек.УМО. - Библиогр.: с. 468-480. - ISBN 978-5-98879-062-4