

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: 04.04.2024 11:41:56

Уникальный программный идентификатор:

f3ead44c4559c5505ef6904af77de79fa583

Аннотация к рабочей программе практики

Вид практики	учебная
Тип практики	научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
Краткое содержание	<p>Ознакомление с целями и задачами производственной практики, ее содержанием. Работа с учебной литературой, научно-технической информацией по организации производственного процесса предприятий общественного питания. Работа с отечественной и зарубежной научной информацией, освещающей основные научно-технические проблемы в мясной отрасли.</p> <p>Сбор материала для отчета в процессе всего этапа. Разработка схемы эксперимента. Проведение экспериментальных исследований. Обработка результатов исследования. Обработка и систематизация материалов для оформления отчета.</p>
Результаты освоения практики	<p>Формулирует цель проекта, определяет совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение и определяет ожидаемые результаты решения задач;</p> <p>Разрабатывает план действий для решения задач проекта, выбирая оптимальный способ их решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений</p> <p>Обеспечивает выполнение проекта в соответствии с установленными целями, сроками и затратами, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений, в том числе с использованием цифровых инструментов.</p> <p>Применяет основные положения, законы, методы исследований естественных наук при решении задач профессиональной деятельности</p> <p>Использует навыки самостоятельной работы со специальной литературой для совершенствования знаний в области естественных наук для решения задач профессиональной деятельности</p> <p>Определяет основные современные направления в области оптимизации, контроля и управления технологическими процессами для обеспечения получения продуктов питания высокого качества</p> <p>Применяет основные методы и технические средства автоматизации технологических процессов производства продукции питания</p> <p>Использует теорию основных процессов пищевых производств и движущих сил, под действием которых они протекают для организации и контроля производства продукции питания</p> <p>Контролирует производство продукции питания с использованием нормативных и технических документов, норм действующего законодательства и требований стандартов</p> <p>Анализирует свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества.</p> <p>Организует выбор, применяет методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции</p> <p>Разрабатывает мероприятия по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания</p>
Трудоемкость, з.е.	6
Форма отчетности	Зачет с оценкой

Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для проведения практики	
Основная литература	<p>1. Романюк Т. И. , Чусова А. Е. , Новикова И. В. Методы исследования сырья и продуктов растительного происхождения (теория и практика): учебное пособие Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2014, 161 с. http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=336061&sr=1</p> <p>2.Современные методы исследования свойств сырья и продуктов животного происхождения : Лабораторный практикум: учебное пособие Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2014, 95с. http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=255911&sr=1</p> <p>3. Шкляр М. Ф. Основы научных исследований: учебное пособие [Электронный ресурс] / Шкляр М. Ф. М.: Дашков и Ко, 2014. – 244 с. - http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=253957&sr=1</p>
Дополнительная литература	<p>1. Вытовтов, Анатолий Андреевич Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания : учеб.пособие для вузов / А. А. Вытовтов. - Санкт-Петербург : ГИОРД, 2010. - 228 с.</p> <p>2.Бакулев В.А. , Бельская Н. П. , Берсенева В. С. Основы научного исследования: учебное пособие 2014.-63 с. http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=275723&sr=1</p> <p>3. Умнов В. С. Научное исследование: теория и практика [Электронный ресурс] / Умнов В. С. , Самойлик Н. А. - Новокузнецк: Кузбасская государственная педагогическая академия, 2010. – 99 с. - http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=88691&sr=1</p>