

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 10:10:09

Уникальный программный код:

f3ead44c4559f6505ef6884af77de79fa5835839

Аннотация к рабочей программе практики

Вид практики	Производственная	
Тип практики	Преддипломная	
Краткое содержание	Задачами практики являются: изучение новой техники, технологии и организации производства в соответствии с темой ВКР; проведение анализа производственных процессов на основании приобретенных теоретических знаний; изучение опыта инженерного обеспечения повышения эффективности и качества работы на предприятии; сбор необходимого материала для выполнения ВКР производственно-технологической и проектной направленности.	
Результаты освоения практики	Изучить методологию систематизации информации, необходимой для выполнения задач практики. Осуществлять выбор информационных ресурсов для поиска информации в соответствии с поставленной задачей. Систематизировать информацию, необходимую для оформления отчета по практике. Изучить правовые нормы, необходимые для осуществления профессиональной деятельности; методологию внедрения нового проекта в производство. Определять круг задач в рамках профессиональной деятельности; оценивать риски и результаты проекта; составлять план-график реализации проекта и контроля его выполнения. Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения Изучение видов коммуникации (устной, письменной, деловой, межкультурной, сетевой и др.), необходимых при решении задач профессиональной деятельности. Обоснованно выбирать оптимальные средства коммуникации и коммуникационные технологии с учетом специфики академического и профессионального взаимодействия. Владение русским и иностранным языком, как средство делового общения, четко и ясно излагая проблемы и решения, аргументируя выводы Изучение национальных, конфессиональных и этнокультурных особенностей, для межкультурного взаимодействия при решении задач профессиональной деятельности. Объективно оценивать разнообразие культур и выявлять их индивидуальные особенности. Применение конфессиональных и этнокультурных особенностей, для межкультурного взаимодействия при решении задач профессиональной деятельности. Знание основ здорового образа жизни и требования к уровню физической подготовленности, обеспечивающей работоспособность в профессиональной деятельности. Ведет пропаганду здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности. Планирует рабочее и свободное время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности Знание понятий инклюзивной компетентности, ее компоненты и структуру;	

	особенностей применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах. Осуществляет профессиональную деятельность с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами; проявляет терпимость к особенностям лиц с ограниченными возможностями здоровья в социальной и профессиональной сферах. Использование базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах. Изучение основных документов, регламентирующих экономическую деятельность предприятия; принципов планирования экономической деятельности предприятия. Обоснование принятых экономических решений; Применение методов экономического планирования для достижения поставленных целей. Изучение инструментальных и аналитических методов измерений качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания; статистических методов обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов. Осуществлять выбор методов исследования в соответствии с поставленной задачей. Проводить инструментальные и аналитические методы измерений качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания Изучение принципов составления производственной документации, правил заполнения форм, принятых в отрасли; структуры и перечня производственной документации. Составлять и заполнять соответствующую производственную документацию по ведению технологического процесса. Формирование отчета по практике в соответствии с установленными требованиями. Изучение методологии проведения маркетинговые исследований передового отечественного и зарубежного опыта в области качественных безопасных продуктов питания животного происхождения. Знание безотходных и малоотходных технологии переработки животного сырья, в т.ч. инновационные. Разрабатывать безотходные и малоотходные технологии переработки животного сырья. Изучение методов контроля качества выполнения технологических операций; методов анализа качества и производства на соответствие требованиям технических регламентов по качеству и безопасности. Проводить контроль качества выполнения технологических операций; анализ качества и производства на соответствие требованиям технических регламентов по качеству и безопасности. Знание методологии проведения проектных расчетов, обоснования и осуществления технологических компоновок, подбора оборудования для производственных технологических линий с использованием информационных технологий. Проводит проектные расчеты, обосновывает и осуществляет технологические компоновки, подбор оборудования для производственных технологических линий с использованием информационных технологий
Трудоемкость, з.е.	6

Форма отчетности	Зачет с оценкой
Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для проведения практики	
Основная литература	1. Голубева, Л.В. Методы исследования сырья и продуктов животного происхождения: экспертиза молока и молочных продуктов. Лабораторный практикум / Л.В. Голубева / О.И. Долматова : учебное пособие ; ред. Л.В. Голубева Электронный ресурс : Воронежский государственный университет инженерных технологий ; Воронеж, 2016. - 64 с. - Книга находится в базовой версии ЭБС IPRbooks. - ISBN 978-5-00032-210-9 2. Куликова, В. В. Общая технология мясной отрасли : учеб.пособие / В.В. Куликова, Ю. И. Куликов, Н.П. Оботурова. – Ставрополь :ФГБУ ВПО Ставропольский государственный аграрный университет, 2013. – 360 с. 3. Тимошенко, Н.В. Проектирование, строительство и инженерное оборудование предприятий мясной промышленности : учеб. пособие для вузов / Н.В. Тимошенко, А.В. Кочерга, Г.И. Касьянов. - Санкт-Петербург : ГИОРД, 2011. -504, [1] с. : ил., портр. ; 25. - Гриф: Рек. УМО. - Библиогр.: с. 500- 503 (60 назв.). - 500 экз. - ISBN 978-5-98879-117-1. 4. Антипова, Л. В. Технология и оборудование производства колбас и полуфабрикатов : учеб. пособие для вузов / Л. В. Антипова, И. Н. Толпыгина, А. А. Калачев. - Санкт-Петербург : ГИОРД, 2013. - 596 с. ISBN 978-5-98879-134-8 5. Технологическое механическое оборудование мясной отрасли: учебное пособие / Д. В. Хрундин, Э. Ш. Юнусов, В. Я. Пономарев, Г. О. Ежкова. - Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016. - 120 с. http://www.iprbookshop.ru/79566.html 6. Шатаева, О.В. Экономика предприятия (фирмы) : учебное пособие / О.В. Шатаева. - Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2015. - 129 с. http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=428507. 7. Дубровин, И.А. Экономика и организация пищевых производств : учебное пособие / И.А. Дубровин, А.Р. Есина, И.П. Стуканова ; ред. И.А. Дубровин. - 4-е изд., доп. и перераб. - Москва : Дашков и Ко, 2013. - 228 с. http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=115817.
Дополнительная литература	1. Антипова Л.В. Проектирование предприятий мясной отрасли с основами САПР (теория и практика) [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л.В. Антипова, Н.М. Ильина. — Электрон. текстовые данные. — Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2010. — 77 с. — 978-5-89448-778-6. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/27326.html 2.Брусенцев А.А. Технология молока и молочных продуктов. Технология цельномолочной продукции, мороженого и молочных консервов. Часть 1 [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / А.А. Брусенцев, Т.Н. Евстигнеева. — Электрон. текстовые данные. — СПб. : Университет ИТМО, Институт холода и биотехнологий, 2014. — 169 с. — 2227-8397. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/67831.html 3. Дубровин, И.А. Экономика и организация пищевых производств: учебное пособие Дубровин И. А., Есина А. Р., Стуканова И. П. Издатель: Дашков и Ко, 2010 http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=83591&sr=1 3. Виноградов, Ю. Н. Проектирование предприятий мясомолочной отрасли и рыбообработывающих производств. Теоретические основы общестроительного проектирования : [учеб. пособие] / Ю.Н. Виноградов, В.Д. Косой, О.Ю. Новик. - СПб. : ГИОРД, 2005. - 336 с. : ил. - На учебнике гриф: Рек.УМО. - Прил.: с. 320-329. - Библиогр.: с. 330. - ISBN 5-901065-97- 4. Рогов, И. А. Технология мяса и мясных продуктов. Книга 1. Общая

	технология мяса [Электронный ресурс]: учебник для вузов / И. А. Рогов, А. Г. Забашта, Г. П. Казюлин. – М. : КолосС, 2009. – 565 с. – Режим доступа: http://www.kodges.ru/nauka/vuz/uchebniki1/309717-tehnologiya-myasa-i-myasnyh-produktov.-kniga-1.-obschaya-tehnologiya-myasa.html 5. Антипова, Л. В. Технология и оборудование птицеперерабатывающего производства : учебное пособие / Л. В. Антипова, С. В. Полянских, А.А. Калачев. - Санкт-Петербург : ГИОРД, 2009. -507 с. ISBN 978-5-98879-067-9. 6. Ивашов В. И. Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности: учебник СПб.: Гиорд, 2010, 735 с http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=133733&sr=1
--	--