

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«КУБАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
имени И.Т. ТРУБИЛИНА»

Факультет пищевых производств и биотехнологий
Технологии хранения и переработки животноводческой продукции



УТВЕРЖДЕНО:

Декан, Руководитель подразделения
Степовой А.В.
(протокол от 19.03.2024 № 7)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ
ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА
«НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА»**

Уровень высшего образования: магистратура

Направление подготовки: 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность (профиль) подготовки: Разработка технологий продуктов питания животного происхождения

Квалификация (степень) выпускника: магистр

Форма обучения: заочная

Год набора: 2024

Срок получения образования: 3 года

Объем: в зачетных единицах: 9 з.е.
в академических часах: 324 ак.ч.

2024

Разработчики:

Доцент, кафедра технологии хранения и переработки животноводческой продукции Патиева С.В.

Рабочая программа практики составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки Направление подготовки: 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденного приказом Минобрнауки России от 11.08.2020 №937, с учетом трудовых функций профессиональных стандартов: "Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения", утвержден приказом Минтруда России от 30.08.2019 № 602н.

Согласование и утверждение

№	Подразделение или коллегиальный орган	Ответственное лицо	ФИО	Виза	Дата, протокол (при наличии)
1	Технологии хранения и переработки животноводческой продукции	Заведующий кафедрой, руководитель подразделения, реализующего ОП	Забашта Н.Н.	Согласовано	11.03.2024, № 7
2	Технологии хранения и переработки животноводческой продукции	Руководитель образовательной программы	Патиева С.В.	Согласовано	11.03.2024, № 7
3	Технологии хранения и переработки растениеводческой продукции	Председатель методической комиссии/совета	Щербакова Е.В.	Согласовано	18.03.2024, № 7

1. Цель и задачи практики

Цель практики - Целью производственной практики (научно-исследовательской работы) является формирование и развитие профессиональных знаний в сфере избранного направления, закрепление полученных теоретических знаний по дисциплинам направления, овладение необходимыми профессиональными компетенциями.

Задачи практики:

- развитие способности осуществлять поиск, критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий;
- развитие способности организовывать и руководить работой команды, выработывая командную стратегию для достижения поставленной цели;
- развитие способности определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки;
- развитие способности разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия – подготовка и проведение семинаров, конференций, симпозиумов по соответствующей тематике;
- развитие способности разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения;
- развитие способности оценивать риски и управлять качеством процесса путем использования современных методов и разработки новых высокотехнологических решений;
- развитие способности использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения;
- развитие способности организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы, для комплексного решения профессиональных задач;
- формирование способности рационально использовать вторичные продукты переработки животноводческого сырья;
- формирование способности разрабатывать новый ассортимент продуктов питания из нетрадиционных видов сырья животного происхождения;
- формирование способности разрабатывать проекты стандартов, методических и нормативных материалов, технической документации на новые виды пищевой продукции;
- формирование способности проведения патентных исследований и определения показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретение и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений и новых видов продуктов питания из сырья животного происхождения;
- формирование способности применять основные принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды при разработке прогрессивных технологий производства продуктов питания на основе животноводческого сырья;
- формирование способности осуществлять поиск и принятие оптимальных решений при создании пищевой продукции с учетом требований качества, конкурентоспособности и экологической безопасности.

2. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Данный вид практики направлен на формирование у обучающихся следующих компетенций:

УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий

УК-1.1 Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними

Знать:

УК-1.1/Зн1 Знать: методику анализа проблемных ситуаций как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними

Уметь:

УК-1.1/Ум1 Уметь: анализировать проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними

Владеть:

УК-1.1/Нв1 Владеть: способностью анализировать проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними

УК-1.2 Осуществляет поиск вариантов решения поставленной проблемной ситуации на основе доступных источников информации

Знать:

УК-1.2/Зн1 Знать: варианты решения поставленной проблемной ситуации на основе доступных источников информации

Уметь:

УК-1.2/Ум1 Уметь: рассматривать возможные варианты решения поставленной проблемной ситуации на основе доступных источников информации

Владеть:

УК-1.2/Нв1 Владеть: способностью осуществлять поиск вариантов поставленной проблемной ситуации на основе доступных источников информации

УК-1.3 Определяет в рамках выбранного алгоритма вопросы (задачи), подлежащие дальнейшей разработке. Предлагает способы их решения

Знать:

УК-1.3/Зн1 Знать: в рамках выбранного алгоритма вопросы (задачи), подлежащие дальнейшей разработке

Уметь:

УК-1.3/Ум1 Уметь: определить в рамках выбранного алгоритма вопросы (задачи), подлежащие дальнейшей разработке. Предложить способы их решения

Владеть:

УК-1.3/Нв1 Владеть: способностью определить в рамках выбранного алгоритма вопросы (задачи), подлежащие дальнейшей разработке. Предложить способы их решения

УК-1.4 Разрабатывает стратегию достижения поставленной цели как последовательность шагов, предвидя результат каждого из них и оценивая их влияние на внешнее окружение планируемой деятельности и на взаимоотношения участников этой деятельности

Знать:

УК-1.4/Зн1 Знать: методику оценки влияния на внешнее окружение планируемой деятельности и на взаимоотношения участников этой деятельности

Уметь:

УК-1.4/Ум1 Уметь: разработать стратегию достижения поставленной цели как последовательность шагов, предвидя результат каждого из них и оценивая их влияние на внешнее окружение планируемой деятельности и на взаимоотношения участников этой деятельности

Владеть:

УК-1.4/Нв1 Владеть: способностью разработать стратегию достижения поставленной цели как последовательность шагов, предвидя результат каждого из них и оценивая их влияние на внешнее окружение планируемой деятельности и на взаимоотношения участников этой деятельности

УК-3 Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели

УК-3.1 Вырабатывает стратегию сотрудничества и на ее основе организует работу команды для достижения поставленной цели

Знать:

УК-3.1/Зн1 Знать: стратегию командования для достижения поставленной цели, руководить работой команды

Уметь:

УК-3.1/Ум1 Уметь: использовать командную стратегию для достижения поставленной цели

Владеть:

УК-3.1/Нв1 Владеть: способностью вырабатывать стратегию сотрудничества и на ее основе организовать работу команды для достижения поставленной цели

УК-3.2 Учитывает в своей социальной и профессиональной деятельности интересы, особенности поведения и мнения (включая критические) людей, с которыми работает/взаимодействует, в том числе посредством корректировки своих действий

Знать:

УК-3.2/Зн1 Знать: интересы, особенности поведения и мнения (включая критические) людей, с которыми работает/взаимодействует, в том числе посредством корректировки своих действий

Уметь:

УК-3.2/Ум1 Уметь: учитывать в своей социальной и профессиональной деятельности интересы, особенности поведения и мнения (включая критические) людей, с которыми работает/взаимодействует, в том числе посредством корректировки своих действий

Владеть:

УК-3.2/Нв1 Владеть: способностью учитывать в своей социальной и профессиональной деятельности интересы, особенности поведения и мнения (включая критические) людей, с которыми работает/взаимодействует, в том числе посредством корректировки своих действий

УК-3.3 Обладает навыками преодоления возникающих в команде разногласий, споров и конфликтов на основе учета интересов всех сторон

Знать:

УК-3.3/Зн1 Знать: методы преодоления возникающих в команде разногласий, споров и конфликтов на основе учета интересов всех сторон

Уметь:

УК-3.3/Ум1 Уметь: преодолевать возникающие в команде разногласия, споров и конфликтов на основе учета интересов всех сторон

Владеть:

УК-3.3/Нв1 Владеть: способностью преодолевать возникающие в команде разногласия, споров и конфликтов на основе учета интересов всех сторон

УК-3.4 Предвидит результаты (последствия) как личных, так и коллективных действий

Знать:

УК-3.4/Зн1 Знать: результаты (последствия) как личных, так и коллективных действий

Уметь:

УК-3.4/Ум1 Уметь: предвидеть результаты (последствия) как личных, так и коллективных действий

Владеть:

УК-3.4/Нв1 Владеть: способностью предвидеть результаты (последствия) как личных, так и коллективных действий

УК-3.5 Планирует командную работу, распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды. Организует обсуждение разных идей и мнений

Знать:

УК-3.5/Зн1 Знать: методы планирования командной работы, правильного распределения поручений и делегирования полномочий членам команды

Уметь:

УК-3.5/Ум1 Уметь: планировать командную работу, распределять поручения и делегировать полномочия членам команды. Организовать обсуждение разных идей и мнений

Владеть:

УК-3.5/Нв1 Владеть: способностью планировать командную работу, распределять поручения и делегировать полномочия членам команды. Организовать обсуждение разных идей и мнений

УК-6 Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки

УК-6.1 Находит и творчески использует имеющийся опыт в соответствии с задачами саморазвития

Знать:

УК-6.1/Зн1 Знать: способы использования имеющегося опыта в соответствии с задачами саморазвития

Уметь:

УК-6.1/Ум1 Уметь: найти и творчески использовать имеющийся опыт в соответствии с задачами саморазвития

Владеть:

УК-6.1/Нв1 Владеть: способностью найти и творчески использовать имеющийся опыт в соответствии с задачами саморазвития

УК-6.2 Самостоятельно выявляет мотивы и стимулы для саморазвития, определяя реалистические цели профессионального роста

Знать:

УК-6.2/Зн1 Знать: способы выявления мотивов и стимулов для саморазвития, определяя реалистические цели профессионального роста

Уметь:

УК-6.2/Ум1 Уметь: самостоятельно выявлять мотивы и стимулы для саморазвития, определяя реалистические цели профессионального роста

Владеть:

УК-6.2/Нв1 Владеть: способностью самостоятельно выявлять мотивы и стимулы для саморазвития, определяя реалистические цели профессионального роста

УК-6.3 Планирует профессиональную траекторию с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности и требований рынка труда

Знать:

УК-6.3/Зн1 Знать: алгоритм планирования профессиональной траектории с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности и требований рынка труда

Уметь:

УК-6.3/Ум1 Уметь: планировать профессиональную траекторию с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности и требований рынка труда

Владеть:

УК-6.3/Нв1 Владеть: способностью планирования профессиональной траектории с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности и требований рынка труда

ОПК-1 Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентноспособные концепции предприятия

ОПК-1.1 Осуществляет стратегическое планирование развития производства продуктов питания из животного сырья и автоматизированных технологических линиях в организации в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения на основе проведенных научных исследований

Знать:

ОПК-1.1/Зн1 Знать: стратегию планирования развития производства продуктов питания из животного сырья на автоматизированных технологических линиях в организации в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения на основе проведенных научных исследований

Уметь:

ОПК-1.1/Ум1 Уметь: осуществлять стратегическое планирование развития производства продуктов питания из животного сырья на автоматизированных технологических линиях в организации в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения на основе проведенных научных исследований

Владеть:

ОПК-1.1/Нв1 Владеть: навыком осуществлять стратегическое планирование развития производства продуктов питания из животного сырья на автоматизированных технологических линиях в организации в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения на основе проведенных научных исследований

ОПК-1.2 Разрабатывает проектные предложения, бизнес-планы и технико-экономические обоснования реализации проектов нового строительства, реконструкции или модернизации производств продуктов питания из животного сырья на автоматизированных технологических линиях

Знать:

ОПК-1.2/Зн1 Знать: нормы и правила разработки проектных предложений, бизнес-планов и технико-экономических обоснований реализации проектов нового строительства, реконструкции или модернизации производства продуктов питания из животного сырья на автоматизированных технологических линиях

Уметь:

ОПК-1.2/Ум1 Уметь: разрабатывать проектные предложения, бизнес-планы и технико-экономические обоснования реализации проектов нового строительства, реконструкции или модернизации производства продуктов питания из животного сырья на автоматизированных технологических линиях

Владеть:

ОПК-1.2/Нв1 Владеть: навыками разработки проектных предложений, бизнес-планов и технико-экономических обоснований реализации проектов нового строительства, реконструкции или модернизации производства продуктов питания из животного сырья на автоматизированных технологических линиях

ОПК-1.3 Составляет проекты нормативно-технической документации и новые виды продуктов питания из растительного сырья

Знать:

ОПК-1.3/Зн1 Знать: нормы проектирования нормативно-технической документации на новые виды продуктов питания из растительного сырья

Уметь:

ОПК-1.3/Ум1 Уметь: составлять проекты нормативно-технической документации на новые виды продуктов питания из растительного сырья

Владеть:

ОПК-1.3/Нв1 Владеть: навыками составлять проекты нормативно-технической документации на новые виды продуктов питания из растительного сырья

ОПК-1.4 Осуществляет технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из животного сырья

Знать:

ОПК-1.4/Зн1 Знать: нормы и правила технологической компоновки и подбора оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из животного сырья

Уметь:

ОПК-1.4/Ум1 Уметь: осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из животного сырья

Владеть:

ОПК-1.4/Нв1 Владеть: навыком осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из животного сырья

ОПК-4 Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения

ОПК-4.1 Осуществляет создание математических моделей, позволяющих исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства и улучшать качество продуктов питания из животного сырья на автоматизированных технологических линиях

Знать:

ОПК-4.1/Зн1 Знать: формы математических моделей, позволяющих исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства и улучшать качество продуктов питания из животного сырья на автоматизированных технологических линиях

Уметь:

ОПК-4.1/Ум1 Уметь: осуществлять создание математических моделей, позволяющих исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства и улучшать качество продуктов питания из животного сырья на автоматизированных технологических линиях

Владеть:

ОПК-4.1/Нв1 Владеть: навыком создание математических моделей, позволяющих исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства и улучшать качество продуктов питания из животного сырья на автоматизированных технологических линиях

ОПК-4.2 Использует стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых организаций и подготовке заданий на разработку смежных частей проектов.

Знать:

ОПК-4.2/Зн1 Знать: стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых организаций и подготовке заданий на разработку смежных частей проектов

Уметь:

ОПК-4.2/Ум1 Уметь: использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых организаций и подготовке заданий на разработку смежных частей проектов

Владеть:

ОПК-4.2/Нв1 Владеть: навыком использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых организаций и подготовке заданий на разработку смежных частей проектов

ОПК-4.3 Разрабатывает математические модели для исследования и оптимизации параметров технологического процесса производства

Знать:

ОПК-4.3/Зн1 Знать: математические модели для исследования и оптимизации параметров технологического процесса производства

Уметь:

ОПК-4.3/Ум1 Уметь: разрабатывать математические модели для исследования и оптимизации параметров технологического процесса производства

Владеть:

ОПК-4.3/Нв1 Владеть: навыком разрабатывать математические модели для исследования и оптимизации параметров технологического процесса производства

ОПК-5 Сособен организовывать научно-производственные работы, для комплексного решения профессиональных задач

ОПК-5.1 Организует научно-исследовательскую работу в соответствии с технологическими задачами.

Знать:

ОПК-5.1/Зн1 Знать: методы научно-исследовательской работы в соответствии с технологическими задачами.

Уметь:

ОПК-5.1/Ум1 Уметь: организует научно-исследовательскую работу в соответствии с технологическими задачами

Владеть:

ОПК-5.1/Нв1 Владеть: навыком организовывать научно-исследовательскую работу в соответствии с технологическими задачами

ОПК-5.2 Организует внедрение результатов исследований в производство

Знать:

ОПК-5.2/Зн1 Знать: правила внедрения результатов исследований в производство

Уметь:

ОПК-5.2/Ум1 Уметь: организовать внедрение результатов исследований в производство

Владеть:

ОПК-5.2/Нв1 Владеть: навыком организации внедрения результатов исследований в производство

ОПК-5.3 Применяет современные методы исследований при решении технологических задач.

Знать:

ОПК-5.3/Зн1 Знать: современные методы исследований при решении технологических задач

Уметь:

ОПК-5.3/Ум1 Уметь: применять современные методы исследований при решении технологических задач.

Владеть:

ОПК-5.3/Нв1 Владеть: современными методами исследований при решении технологических задач.

ОПК-5.4 Применяет статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания животного происхождения

Знать:

ОПК-5.4/Зн1 Знать: статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания животного происхождения

Уметь:

ОПК-5.4/Ум1 Уметь: применять статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания животного происхождения

Владеть:

ОПК-5.4/Нв1 Владеть: навыком обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания животного происхождения

ПК-П2 Способность рационально использовать вторичные продукты переработки животноводческого сырья

ПК-П2.1 Оценивает качество и свойства вторичных продуктов переработки сырья животного происхождения

Знать:

ПК-П2.1/Зн1 Знать: методики оценки качества и свойств вторичных продуктов переработки сырья животного происхождения

Уметь:

ПК-П2.1/Ум1 Уметь: оценивать качество и свойства вторичных продуктов переработки сырья животного происхождения

Владеть:

ПК-П2.1/Нв1 Владеть: методиками оценки качества и свойств вторичных продуктов переработки сырья животного происхождения

ПК-П2.2 Реализует технологии рационального использования вторичных продуктов переработки животных

Знать:

ПК-П2.2/Зн1 Знать: рациональные технологии использования вторичных продуктов переработки животных

Уметь:

ПК-П2.2/Ум1 Уметь: использовать рациональные технологии переработки вторичных продуктов убоя животных

Владеть:

ПК-П2.2/Нв1 Владеть: технологиями рационального использования вторичных продуктов переработки убойных животных.

ПК-П3 Способен разрабатывать новый ассортимент продуктов питания из нетрадиционных видов сырья животного происхождения

ПК-П3.1 Оценивает пищевую и биологическую ценность нетрадиционных видов сырья животного происхождения

Знать:

ПК-П3.1/Зн1 Знать: методики оценки пищевой и биологической ценности нетрадиционных видов сырья животного происхождения

Уметь:

ПК-П3.1/Ум1 Уметь: оценивать пищевую и биологическую ценность нетрадиционных видов сырья животного происхождения

Владеть:

ПК-П3.1/Нв1 Владеть: навыками оценки пищевой и биологической ценности нетрадиционных видов сырья животного происхождения

ПК-П3.2 Оценивает нормативные требования и качественные характеристики нетрадиционных видов сырья животного происхождения

Знать:

ПК-П3.2/Зн1 Знать: нормативные требования и качественные характеристики нетрадиционных видов сырья животного происхождения

Уметь:

ПК-П3.2/Ум1 Уметь: оценивать нормативные требования и качественные характеристики нетрадиционных видов сырья животного происхождения

Владеть:

ПК-П3.2/Нв1 Владеть: навыками оценки нормативных требований и качественных характеристик нетрадиционных видов сырья животного происхождения

ПК-П3.3 Реализует современные технологии переработки нетрадиционных видов мясного сырья

Знать:

ПК-П3.3/Зн1 Знать: приемы реализации современных технологий переработки нетрадиционных видов мясного сырья

Уметь:

ПК-П3.3/Ум1 Уметь: реализовывать современные технологии переработки нетрадиционных видов мясного сырья

Владеть:

ПК-ПЗ.3/Нв1 Владеть: навыками реализации современных технологий переработки нетрадиционных видов мясного сырья

ПК-П5 Способность разрабатывать проекты стандартов, методических материалов, технической документации на новые виды пищевой продукции

ПК-П5.1 Проводит оценку соответствия опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения требованиям проектной документации

Знать:

ПК-П5.1/Зн1 Знать: методики оценки соответствия опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения требованиям проектной документации

Уметь:

ПК-П5.1/Ум1 Уметь: проводить оценку соответствия опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения требованиям проектной документации

Владеть:

ПК-П5.1/Нв1 Владеть: методиками оценки соответствия опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения требованиям проектной документации

ПК-П5.2 Разрабатывает нормативно-техническую документацию технологии и новые виды продуктов питания животного происхождения

Знать:

ПК-П5.2/Зн1 Знать: правила разработки нормативно-технической документации технологии и новые виды продуктов питания животного происхождения

Уметь:

ПК-П5.2/Ум1 Уметь: разрабатывать нормативно-техническую документацию технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения

Владеть:

ПК-П5.2/Нв1 Владеть: навыками разработки нормативно-технической документации технологии и новые виды продуктов питания животного происхождения

ПК-П5.3 Составляет отчеты и оформляет нормативно-техническую документацию по результатам внедрения технологий производства новых продуктов питания животного происхождения

Знать:

ПК-П5.3/Зн1 Знать: правила составления отчетов и оформления нормативно-технической документации по результатам внедрения технологий производства новых продуктов питания животного происхождения

Уметь:

ПК-П5.3/Ум1 Уметь: составлять отчеты и оформлять нормативно-техническую документацию по результатам внедрения технологий производства новых продуктов питания животного происхождения

Владеть:

ПК-П5.3/Нв1 Владеть: навыками составления отчетов и оформления нормативно-технической документации по результатам внедрения технологий производства новых продуктов питания животного происхождения

ПК-П6 Способность проведения патентных исследований и определения показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретение и патентных документов по результатам новых технологических решений и новых видов продуктов питания из сырья животного происхождения

ПК-П6.1 Разрабатывает новые рецептурные композиции, технологические решения для производства продуктов питания животного происхождения

Знать:

ПК-П6.1/Зн1 Знать: принципы разработки новых рецептурные композиции, технологических решений для производство продуктов питания животного происхождения

Уметь:

ПК-П6.1/Ум1 Уметь: разрабатывать новые рецептурные композиции, технологические решения для производство продуктов питания животного происхождения

Владеть:

ПК-П6.1/Нв1 Владеть: навыками разработки новые рецептурных композиций, технологических решений для производство продуктов питания животного происхождения

ПК-П6.2 Проводит патентные исследования по технологиям и видам продуктов питания животного происхождения

Знать:

ПК-П6.2/Зн1 Знать: методику проведения патентные исследования по технологиям и видам продуктов питания животного происхождения

Уметь:

ПК-П6.2/Ум1 Уметь: проводить патентные исследования по технологиям и видам продуктов питания животного происхождения

Владеть:

ПК-П6.2/Нв1 Владеть: навыками проведение патентных исследований по технологиям и видам продуктов питания животного происхождения

ПК-П6.3 Оформляет заявки на изобретения по результатам разработки новых технологических решений и новых видов продуктов питания животного происхождения

Знать:

ПК-П6.3/Зн1 Знать: правила оформления заявки на изобретения по результатам разработки новых технологических решений и новых видов продуктов питания животного происхождения

Уметь:

ПК-П6.3/Ум1 Уметь: оформлять заявки на изобретения по результатам разработки новых технологических решений и новых видов продуктов питания животного происхождения

Владеть:

ПК-П6.3/Нв1 Владеть: навыками оформления заявки на изобретения по результатам разработки новых технологических решений и новых видов продуктов питания животного происхождения

ПК-П7 Способность применять основные принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды при разработке прогрессивных технологий производства продуктов питания на основе животноводческого сырья

ПК-П7.1 Использует методы и средства снижения негативного воздействия пищевого предприятия на объекты окружающей среды

Знать:

ПК-П7.1/Зн1 Знать: методы и средства снижения негативного воздействия пищевого предприятия на объекты окружающей среды

Уметь:

ПК-П7.1/Ум1 Уметь: использовать методы и средства снижения негативного воздействия пищевого предприятия на объекты окружающей среды

Владеть:

ПК-П7.1/Нв1 Владеть: навыками снижения негативного воздействия пищевого предприятия на объекты окружающей среды

ПК-П7.2 Использует нормативно-правовую базу по экологической безопасности пищевой продукции

Знать:

ПК-П7.2/Зн1 Знать: нормативно-правовую базу по экологической безопасности пищевого предприятия и его продукции

Уметь:

ПК-П7.2/Ум1 Уметь: использовать нормативно-правовую базу по экологической безопасности пищевого предприятия и его продукции

Владеть:

ПК-П7.2/Нв1 Владеть: навыками использовать нормативно-правовую базу по экологической безопасности пищевого предприятия и его продукции

ПК-П7.3 Контролирует факторы, влияющие на снижение экологической безопасности пищевой продукции

Знать:

ПК-П7.3/Зн1 Знать: факторы, влияющие на снижение экологической безопасности пищевой продукции

Уметь:

ПК-П7.3/Ум1 Уметь: контролировать факторы, влияющие на снижение экологической безопасности пищевой продукции

Владеть:

ПК-П7.3/Нв1 Владеть: навыками контроля факторов, влияющих на снижение экологической безопасности пищевой продукции

ПК-П8 Способность осуществлять поиски и принятие оптимальных решений при создании пищевой продукции с учетом требований качества, конкурентоспособности и экологической безопасности

ПК-П8.1 Оценивает виды тары, предназначение, качество и безопасность

Знать:

ПК-П8.1/Зн1 Знать: вид тары, предназначение, качество и безопасность

Уметь:

ПК-П8.1/Ум1 Уметь: оценивать вид тары, предназначение, качество и безопасность

Владеть:

ПК-П8.1/Нв1 Владеть: навыками оценивать вид тары, предназначение, качество и безопасность

ПК-П8.2 Определяет факторы влияния новых технологий, видов сырья и материалов на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания животного происхождения

Знать:

ПК-П8.2/Зн1 Знать: факторы влияния новых технологий, видов сырья и материалов на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания животного происхождения

Уметь:

ПК-П8.2/Ум1 Уметь: определять факторы влияния новых технологий, видов сырья и материалов на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания животного происхождения

Владеть:

ПК-П8.2/Нв1 Владеть: навыками определять факторы влияния новых технологий, видов сырья и материалов на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания животного происхождения

ПК-П8.3 Обеспечивает экологическую чистоту окружающей среды, упаковочного материала, упаковки продуктов питания животного происхождения

Знать:

ПК-П8.3/Зн1 Знать: факторы обеспечивающие экологическую чистоту окружающей среды, упаковочного материала, упаковки продуктов питания животного происхождения

Уметь:

ПК-П8.3/Ум1 Уметь: обеспечивать экологическую чистоту окружающей среды, упаковочного материала, упаковки продуктов питания животного происхождения

Владеть:

ПК-П8.3/Нв1 Владеть: навыками обеспечения экологической чистоты окружающей среды, упаковочного материала, упаковки продуктов питания животного происхождения

ПК-П8.2 Определяет дефекты и причины дефектов потребительской тары и упаковки

Знать:

ПК-П8.2/Зн1 Знать: дефекты и причины дефектов потребительской тары и упаковки

Уметь:

ПК-П8.2/Ум1 Уметь: определяет дефекты и причины дефектов потребительской тары и упаковки

Владеть:

ПК-П8.2/Нв1 Владеть: навыками определять дефекты и причины дефектов потребительской тары и упаковки

ПК-П8.3 Реализует технологии маркировки и упаковки продуктов животного происхождения, обеспечивает режимы хранения готовой продукции

Знать:

ПК-П8.3/Зн1 Знать: технологии маркировки и упаковки продуктов животного происхождения, обеспечивает режимы хранения готовой продукции

Уметь:

ПК-П8.3/Ум1 Уметь: реализовывать технологии маркировки и упаковки продуктов животного происхождения, обеспечивать режимы хранения готовой продукции

Владеть:

ПК-П8.3/Нв1 Владеть: навыками определять дефекты и причины дефектов потребительской тары и упаковки

3. Вид практики, способ и формы ее проведения

Вид практики - Производственная практика.
 Тип практики - Научно-исследовательская работа.
 Способ проведения практики - Стационарная.
 Форма проведения практики - Дискретная.
 Практика проводится без отрыва от аудиторных занятий.

4. Место практики в структуре образовательной программы

Производственная практика «Научно-исследовательская работа» относится к обязательной части образовательной программы и проводится в семестре(ах): 1, 2, 4.

В процессе прохождения практики студент готовится к решению типов задач профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС ВО и учебным планом.

5. Объем практики и ее продолжительность

Общая трудоемкость практики составляет 9 зачетных единиц(-ы) продолжительностью 6 недель или 324 часа(-ов).

Период обучения	Общая трудоемкость (часы)	Общая трудоемкость (ЗЕТ)	Контактная работа (часы, всего)	Внеаудиторная контактная работа производственная практика (часы)	Самостоятельная работа (часы)	Промежуточная аттестация (часы)
Первый семестр	108	3	12	12	96	Зачет с оценкой
Второй семестр	108	3	12	12	96	Зачет с оценкой
Четвертый семестр	108	3	12	12	96	Зачет с оценкой
Всего	324	9	36	36	288	

6. Содержание практики

6.1. Контрольные мероприятия по практике

№	Наименование раздела	Контролируем	Вид контроля/ используемые оценочные материалы
---	----------------------	--------------	--

п/п	Наименование раздела	ые ИДК	Текущий	Промежут. аттестация
1	Подготовительный (организационный) этап - 90 час. Тема 1.1 Изучение направления научных исследований - 90 час.	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 УК-1.4 УК-3.2 УК-3.3 УК-3.4 УК-3.5 УК-6.1 УК-6.2 УК-6.3	Задача	Зачет с оценкой
2	Основной этап - 122 час. Тема 2.1 Научно-исследовательская работа - 122 час.	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-1.4 ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3 ОПК-5.4 ПК-П2.1 ПК-П2.2 ПК-П3.1 ПК-П3.2 ПК-П3.3 ПК-П7.1 ПК-П7.2 ПК-П7.3 ПК-П8.1 ПК-П8.2 ПК-П8.3	Задача	Зачет с оценкой
3	Заключительный этап - 112 час. Тема 3.1 Обобщение результатов научных исследований - 112 час.	ПК-П5.2 ПК-П5.3 ПК-П6.1 ПК-П6.2 ПК-П6.3	Задача	Зачет с оценкой

6. 2. Содержание этапов, тем практики

Раздел 1. Подготовительный (организационный) этап

(Внеаудиторная контактная работа производственная практика - 12ч.; Самостоятельная работа - 78ч.)

Тема 1.1. Изучение направления научных исследований

(Внеаудиторная контактная работа производственная практика - 12ч.; Самостоятельная работа - 78ч.)

1. Патентный поиск по заданной тематике
2. Формулировка цели и задачи исследований
3. Определение объекта и предмета научных исследований
4. Обоснование актуальности тематики научного исследования

Раздел 2. Основной этап

(Внеаудиторная контактная работа производственная практика - 12ч.; Самостоятельная работа - 110ч.)

Тема 2.1. Научно-исследовательская работа

(Внеаудиторная контактная работа производственная практика - 12ч.; Самостоятельная работа - 110ч.)

1. Критический обзор существующих подходов, теорий и концепций по выбранной тематике исследований.
2. Выбот методов проведения исследований
2. Экспериментальная работа

Раздел 3. Заключительный этап

(Внеаудиторная контактная работа производственная практика - 12ч.; Самостоятельная работа - 100ч.)

Тема 3.1. Обобщение результатов научных исследований

(Внеаудиторная контактная работа производственная практика - 12ч.; Самостоятельная работа - 100ч.)

1. Оценка экспериментальных данных
2. Подтверждение экономической эффективности и экологичности гновых технологических решений
3. Оформление проекта выпускной квалификационной работы

7. Формы отчетности по практике

- Отчет о прохождении практики. Индивидуальные документы обкающего

8. Оценочные материалы текущего контроля

Раздел 1. Подготовительный (организационный) этап

Форма контроля/оценочное средство: Задача

Вопросы/Задания:

1. _____ это мысленное конструирование объектов, несуществующих в действительности или практически неосуществимых (например, абсолютно твердое тело, абсолютно черное тело и т.п.).

Идеализация

Формализация

Аксиоматический метод

Гипотеза и предположение

2. Любое научное исследование осуществляется определенными приемами и способами, по определенным правилам. Как называется учение о системе этих приемов, способов и правил?

Методология научного исследования

Техника научного исследования

Процедура научного исследования

Методика научного исследования

3. Установить последовательность структуры научного исследования

1. Создание и выбор модели
2. Исследование модели
3. Коррекция знаний о исследуемой модели
4. Определение задачи исследования
5. Учет свойств оригинального объекта

4. Установите соответствие определения причинам выбития с их содержанием, которые необходимо учитывать при организации личных и коллективных действий

А) биологические

- Б) производственные
- В) социальные
- Г) государственные
- 1) пенсия
- 2) призыв в армию
- 3) ухудшение здоровья
- 4) сокращение штатов

5. Выберите вид деятельности, который не относится к процессу привлечения человеческих ресурсов в организацию.

- назначение или утверждение кандидатов в должности, заключение с ними трудового договора
- выработка стратегии привлечения, обеспечивающей согласование соответствующих мероприятий с общеорганизационной стратегией
- выбор варианта привлечения (время, каналы, рынки труда)
- определение перечня требований к будущим сотрудникам, совокупности процедур, форм документов, методов работы с претендентами

6. _____ это цель кадрового планирования, направленного на конкретные результаты личных и коллективных действий в организации

- предоставление работникам рабочих мест в нужный момент и в необходимом количестве в соответствии с их способностями, склонностями и требованиями производства
- увеличение количества продаж
- улучшение качества производимой продукции
- расширение рынка сбыта и повышение объема продаж

7. Укажите понятие, которое представлено как совокупность физических и интеллектуальных качеств человека, определяющих возможность и границы его участия в трудовой деятельности, способность достигать в определенных условиях существенных результатов, а также совершенствоваться в процессе труда.

- трудовой потенциал
- человеческий капитал
- человеческие ресурсы
- трудовые ресурсы

8. Сопоставьте определения по повышению мотивации людей

1. Вам необходимо повысить мотивацию людей различного социального и культурного происхождения в организации. Укажите начальный этап Ваших действий.

2. Вам необходимо повысить мотивацию людей различного социального и культурного происхождения в организации. Укажите завершающий этап Ваших действий.

- а) Оценка потребностей
- б) Оценка эффективности воздействия

9. Способ стимулирования, позволяющий добиться высокой результативности труда

- подбор персонала с соответствующей внутренней мотивацией, для которого важное значение имеет свое внутреннее удовлетворение достигаемыми результатами
- развитие техники и технологии, влекущее за собой появление новой продукции, услуг и методов производства
- изменение стратегии развития организации
- создание новой организационной структуры

Раздел 2. Основной этап

Форма контроля/оценочное средство: Задача

Вопросы/Задания:

1. _____ это исследование моделируемого объекта или процесса, базирующееся на его математическом подобии модели и включающее построение математической модели, её машинную реализацию, оценку качества модели, планирование экспериментов с ней и перенос полученных наиболее эффективных результатов на моделируемый объект

параметризации
агрегатирования
осуществимости
математическое моделирование

2. К принципам моделирования НЕ относят принцип:

информационной достаточности
параметризации
агрегатирования
осуществимости
рационального использования факторного пространства
множественности моделей
имитации

3. Сопоставьте определения математического моделирования

1. Математические модели, отвечающие на вопрос, какой вариант управленческого поведения лучше, т.е. оптимизирующие один или несколько параметров это

2. Математические модели, отвечающие на вопрос, «что будет, если ...» это

а) прескриптивно-нормативные
б) дескриптивно-аналитические

4. Способ теоретического или экспериментального исследования какого-либо явления или процесса, называется

метод
Фактор
Положение
Задача

5. Установите соответствие определениям

1. Методология
2. Моделирование

а) учение о принципах построения, формах и способах научно-исследовательской деятельности.
б) метод научного познания, заключающийся в замене изучаемого объекта его специально созданным аналогом или моделью

6. Основными общенаучными методами являются:

- анализ и синтез,
- индукция и дедукция,
- аналогия и моделирование,
- абстрагирование и конкретизация

Нет правильных ответов

7. Сопоставьте на соответствие определения

1. Светлый пищевой альбумин применяют главным образом в производстве
2. Темный пищевой альбумин применяют главным образом в производстве

а) вареных колбас, рубленых полуфабрикатов
б) препарата гемоглобина, детского гемоглобина и гемостимулина

8. К эндокринному сырью относят

*железы внутренней секреции
железы внешней секреции

ткани и органы
все перечисленное

9. Форменные элементы лейкоциты _____

белые кровяные клетки
красные кровяные клетки
красные пластинки
палочки и колбочки

10. Сладковатый вкус конины обеспечивается
высоким содержанием полиненасыщенных липидов
высоким содержанием гликогена
наличием биологически активных жирорастворимых витаминов
особенностями питания лошадей на выгуле

11. Мышечная ткань сайгаков всех половозрастных групп по сравнению с мышечной тканью мелкого рогатого скота характеризуется следующими показателями

- повышенным содержанием жира
- пониженным содержанием жира
- повышенным количеством белка
- пониженным количеством белка

12. Сопоставьте на соответствие анатомические отрубы конины

1. Задняя четвертина, отруб, pistolетный конина на кости

2. Задняя голяшка на кости конина получают

а) нижняя граница проходит на расстоянии 75 мм от тела позвонков параллельно позвоночному столбу, огибая кости таза, проходит параллельно бедренной кости к коленному суставу; передняя – между пятым и шестым грудными позвонками, и соответствующими им ребрами

б) из задней четвертины или pistolетного отруба. Передняя – по верхнему краю бедренной кости (между бедренной и большой берцовой костями)
после обвалки тазобедренного отруба без голяшки

13. Сопоставьте виды проектного планирования

1. Выберите вид планирования, научно обоснованную систему выбора основных видов продукции и услуг предприятия, важнейших экономических и социальных целей его перспективного развития, наилучших технических средств и организационных способов решения выдвинутых перспективных целей и задач

2. Выберите вид планирования, процесс принятия решений о том, какими должны быть действия предприятия и как следует распределять и использовать ресурсы для достижения стратегических целей

- а) внутрифирменное
- б) тактическое

14. Выделите структуру жизненного цикла проекта:

влияние заинтересованных сторон
стоимость и вовлечение персонала в проект
способность влиять на конечные характеристики продукта
всё вышеперечисленное

15. Определите, что предполагает оценка наиболее эффективной совокупности проектов из заданного множества:

проверку удовлетворения всем реально существующим ограничениям технического, экологического, финансового и другого характера

проверку условия, согласно которому совокупные результаты по проекту не менее ценны, чем требуемые затраты всех видов

определение преимуществ рассматриваемого проекта по сравнению с альтернативными

выбор наиболее эффективной программы инвестиций

16. Фальсификация пищевых продуктов и продовольственного сырья – это _____

Изготовление и реализация поддельных пищевых продуктов и продовольственного сырья, не соответствующих своему названию и этикетке

Загрязнение продовольствия диоксинами и диоксиноподобными соединениями

Пищевые продукты, материалы и изделия, умышленно измененные или имеющие скрытые свойства и качество, информация о которых является заведомо неполной или недостоверной

17. Антибиотики в мясе и мясопродуктах

Допускаются не более 0,8 ед/г

Не допускаются

Допускаются не менее 0,01 ед/г

18. Сопоставьте определения на соответствие

1. К компонентам природной пищи, неблагоприятно влияющим на организм относят

2. К токсическим элементам, подлежащим обязательной проверке при сертификации продукции относят

а) Лектины, цианогенные гликозиды

б) Свинец, кадмий, мышьяк, ртуть

19. _____ изготовлена из двух или более различных материалов.

Представляет собой единую конструкцию, например картонный корпус с металлическим дном. Она не разборная, а представляет собой единое целое.

неразборная тара

комбинированная тара

разборная тара

разборно-складная тара

20. Изготовление жести заключается в нанесении на стальную основу...

олова

меди

кадмия

алюминия

21. К металлической консервной таре предъявляется комплекс различных требований:

длительное сохранение качества консервов

полное отсутствие коррозии

санитарно-гигиеническое состояние тары

изготовление только из железа

Раздел 3. Заключительный этап

Форма контроля/оценочное средство: Задача

Вопросы/Задания:

1. Что понимается под идентификацией продукции (в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании»)

Установление тождественности характеристик продукции ее существенным признакам.

Контроль (надзор) за соблюдением требований технических регламентов.

Проверка выполнения юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем требований технических регламентов к продукции, процессам производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации и принятие мер по результатам проверки.

Установление соответствия продукции требованиям технических регламентов.

2. Нормативный документ, который разработан на основе консенсуса, принят признанным соответствующим органом и устанавливает для всеобщего и многократного использования правила, общие принципы или характеристики, касающиеся различных видов деятельности или их результатов, и который направлен на достижение оптимальной степени упорядочения в определенной области – это _____

постановление правительства
технические условия
стандарт
технический регламент

3. Технологическая инструкция содержит следующие структурные элементы: а) титульный лист; б) основную часть; в) приложения (при необходимости)

д) лист регистрации изменений

а), б), в)

а), в), д)

в), д)

а), б), в), д)

4. Патентный фонд это:

систематизированная определенным образом совокупность патентной документации со справочно-поисковым аппаратом;

совокупность патентной документации со справочно-поисковым аппаратом;

систематизированная определенным образом совокупность патентной документации;

совокупность патентной документации и научно-технической литературы.

5. К первичной патентной документации относятся _____

постановление правительства

технические условия

стандарт

технический регламент

6. Одним из основных видов научно-технической информации является:

Патентная

Гуманитарная

Фундаментальная

Специализированная

9. Оценочные материалы промежуточной аттестации

Первый семестр, Зачет с оценкой

Контролируемые ИДК: УК-1.1 УК-3.1 УК-6.1 УК-1.2 УК-3.2 УК-6.2 УК-1.3 УК-3.3 УК-6.3

УК-1.4 УК-3.4 УК-3.5 ОПК-1.1 ОПК-4.1 ОПК-5.1 ОПК-1.2 ОПК-4.2 ОПК-5.2 ОПК-1.3

ОПК-4.3 ОПК-5.3 ОПК-1.4 ОПК-5.4 ПК-П2.1 ПК-П3.1 ПК-П5.1 ПК-П6.1 ПК-П7.1 ПК-П8.1

ПК-П2.2 ПК-П3.2 ПК-П5.2 ПК-П6.2 ПК-П7.2 ПК-П8.2 ПК-П3.3 ПК-П5.3 ПК-П6.3 ПК-П7.3

ПК-П8.3 ПК-П8.2 ПК-П8.3

Вопросы/Задания:

1. Как осуществляется планирование развития пищевого производства?

2. Определите методы научно-исследовательской работы в соответствии с технологическими задачами?

3. Какие существуют варианты решения поставленной проблемной ситуации на основе доступных информативных источников?

4. Как влияет на внешнее окружение планируемой деятельности и взаимоотношение участников деятельности последовательность шагов, определяющих ожидаемый эффективный результат?

5. Как вырабатывается стратегия сотрудничества для достижения поставленной цели?

6. Как на основе выработанной стратегия сотрудничества организуется работа команды для достижения поставленной цели?
7. Какие существуют способы выявления мотивов и стимулов для саморазвития?
8. Каков алгоритм планирования профессиональной траектории с учетом особенностей требований рынка труда?
9. Как осуществляется математическое моделирование, позволяющее оптимизировать рецептуры?
10. Какие стандартные программные средства рекомендуется использовать при разработке технологической части проектов пищевого производства?
11. Какие существуют нормы и правила разработки проектных предложений, бизнес-планов и технико-экономических обоснований на производство продуктов питания из животного сырья на автоматизированных технологических линиях?
12. Какие статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания животного происхождения вы знаете?

Второй семестр, Зачет с оценкой

Контролируемые ИДК: УК-1.1 УК-3.1 УК-6.1 УК-1.2 УК-3.2 УК-6.2 УК-1.3 УК-3.3 УК-6.3 УК-1.4 УК-3.4 УК-3.5 ОПК-1.1 ОПК-4.1 ОПК-5.1 ОПК-1.2 ОПК-4.2 ОПК-5.2 ОПК-1.3 ОПК-4.3 ОПК-5.3 ОПК-1.4 ОПК-5.4 ПК-П2.1 ПК-П3.1 ПК-П5.1 ПК-П6.1 ПК-П7.1 ПК-П8.1 ПК-П2.2 ПК-П3.2 ПК-П5.2 ПК-П6.2 ПК-П7.2 ПК-П8.2 ПК-П3.3 ПК-П5.3 ПК-П6.3 ПК-П7.3 ПК-П8.3 ПК-П8.2 ПК-П8.3

Вопросы/Задания:

13. По каким критериям оценивается качество вторичных продуктов переработки мясного сырья?
14. По каким критериям оценивается качество нетрадиционного мясного сырья?
15. По какой методике производится оценка соответствия опытных партий новых продуктов питания требованиям проектной документации?
16. Как составляются отчеты и оформляется нормативно-техническая документация?
17. Основные этапы разработки нормативно-технической документации?
18. С какой целью производится патентный поиск по технологиям и видам пищевого производства?
19. По каким правилам осуществляется оформление заявок на изобретения по результатам разработки новых технологических решений?
20. По каким правилам осуществляется оформление заявок на изобретения по результатам разработки новых технологических решений?

Четвертый семестр, Зачет с оценкой

*Контролируемые ИДК: УК-1.1 УК-3.1 УК-6.1 УК-1.2 УК-3.2 УК-6.2 УК-1.3 УК-3.3 УК-6.3
УК-1.4 УК-3.4 УК-3.5 ОПК-1.1 ОПК-4.1 ОПК-5.1 ОПК-1.2 ОПК-4.2 ОПК-5.2 ОПК-1.3
ОПК-4.3 ОПК-5.3 ОПК-1.4 ОПК-5.4 ПК-П2.1 ПК-П3.1 ПК-П5.1 ПК-П6.1 ПК-П7.1 ПК-П8.1
ПК-П2.2 ПК-П3.2 ПК-П5.2 ПК-П6.2 ПК-П7.2 ПК-П8.2 ПК-П3.3 ПК-П5.3 ПК-П6.3 ПК-П7.3
ПК-П8.3 ПК-П8.2 ПК-П8.3*

Вопросы/Задания:

21. Какие методы снижения негативного воздействия производства на окружающую среду используются на пищевых предприятиях?

22. Какие факторы, влияющие на снижение экологической безопасности пищевой продукции необходимо контролировать?

23. Что включает в себя нормативно-правовая база по экологической безопасности пищевого производства?

24. Какие виды тары для упаковки пищевой продукции на основе сырья животного происхождения существуют?

25. Какие факторы новых технологических решений влияют на потребительское качество готовой продукции?

26. Какие факторы новых технологических решений влияют на конкурентоспособность готовой продукции

27. Какие факторы обеспечивают экологическую чистоту окружающей среды, упаковочного материала, упаковки продуктов питания животного происхождения

10. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение практики

10.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы

Основная литература

1. ЗАБАШТА Н. Н. Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из животного сырья: учеб. пособие / ЗАБАШТА Н. Н., Нестеренко А. А.. - Краснодар: КубГАУ, 2018. - 98 с. - 978-5-00097-787-3. - Текст: электронный. // : [сайт]. - URL: <https://edu.kubsau.ru/mod/resource/view.php?id=5918> (дата обращения: 21.06.2024). - Режим доступа: по подписке

2. ПАТИЕВА С. В. Экспертиза продуктов питания животного происхождения: учеб. пособие / ПАТИЕВА С. В., Патиева А. М., Забашта Н. Н.. - Краснодар: КубГАУ, 2018. - 177 с. - 978-5-00097-347-9. - Текст: электронный. // : [сайт]. - URL: <https://edu.kubsau.ru/mod/resource/view.php?id=5470> (дата обращения: 21.06.2024). - Режим доступа: по подписке

3. ПАТИЕВА С. В. Рациональное использование вторичных; продуктов переработки животных: учеб. пособие / ПАТИЕВА С. В., Патиева А. М.. - Краснодар: КубГАУ, 2019. - 191 с. - Текст: электронный. // : [сайт]. - URL: <https://edu.kubsau.ru/mod/resource/view.php?id=6324> (дата обращения: 21.06.2024). - Режим доступа: по подписке

4. ПАТИЕВА С. В. Использование нетрадиционных видов сырья в технологии мясных продуктов: учеб. пособие / ПАТИЕВА С. В., Патиева А. М.. - Краснодар: КубГАУ, 2019. - 175 с. - 978-5-00097-865-8. - Текст: электронный. // : [сайт]. - URL: <https://edu.kubsau.ru/mod/resource/view.php?id=5833> (дата обращения: 21.06.2024). - Режим доступа: по подписке

Дополнительная литература

1. ПАТИЕВА А. М. Использование нетрадиционных видов сырья в технологии мясных продуктов: метод. рекомендации / ПАТИЕВА А. М., Патиева С. В.. - Краснодар: КубГАУ, 2020. - 33 с. - Текст: электронный. // : [сайт]. - URL: <https://edu.kubsau.ru/mod/resource/view.php?id=8343> (дата обращения: 21.06.2024). - Режим доступа: по подписке

2. ПАТИЕВА А. М. Современные технологии консервов на основе мясного сырья специального назначения: метод. рекомендации / ПАТИЕВА А. М., Патиева С. В.. - Краснодар: КубГАУ, 2020. - 31 с. - Текст: электронный. // : [сайт]. - URL: <https://edu.kubsau.ru/mod/resource/view.php?id=9300> (дата обращения: 21.06.2024). - Режим доступа: по подписке

3. САРБАТОВА Н. Ю. Управление качеством продуктов питания животного происхождения: метод. рекомендации / САРБАТОВА Н. Ю., Забашта Н. Н.. - Краснодар: КубГАУ, 2022. - 51 с. - Текст: электронный. // : [сайт]. - URL: <https://edu.kubsau.ru/mod/resource/view.php?id=11772> (дата обращения: 02.05.2024). - Режим доступа: по подписке

4. ХИТАРОВА Т. А. Деловой иностранный язык (английский): метод. указания / ХИТАРОВА Т. А.. - Краснодар: КубГАУ, 2019. - 21 с. - Текст: электронный. // : [сайт]. - URL: <https://edu.kubsau.ru/mod/resource/view.php?id=6603> (дата обращения: 21.06.2024). - Режим доступа: по подписке

5. ДОНЧЕНКО Л. В. Стратегия обеспечения безопасности питания человека: учеб. пособие / ДОНЧЕНКО Л. В., Соболев И. В.. - Краснодар: КубГАУ, 2019. - 89 с. - Текст: электронный. // : [сайт]. - URL: <https://edu.kubsau.ru/mod/resource/view.php?id=6037> (дата обращения: 02.05.2024). - Режим доступа: по подписке

6. ПАТИЕВА С. В. Технология продуктов питания из животного сырья: метод. рекомендации / ПАТИЕВА С. В., Патиева А. М.. - Краснодар: КубГАУ, 2020. - 21 с. - Текст: электронный. // : [сайт]. - URL: <https://edu.kubsau.ru/mod/resource/view.php?id=9301> (дата обращения: 02.05.2024). - Режим доступа: по подписке

7. ПАТИЕВА С. В. Использование нетрадиционных видов сырья в технологии мясных продуктов: метод. рекомендации / ПАТИЕВА С. В., Патиева А. М.. - Краснодар: КубГАУ, 2020. - 64 с. - Текст: электронный. // : [сайт]. - URL: <https://edu.kubsau.ru/mod/resource/view.php?id=7029> (дата обращения: 02.05.2024). - Режим доступа: по подписке

8. ПАТИЕВА С. В. Технология продуктов питания специального назначения из животного сырья: метод. рекомендации / ПАТИЕВА С. В., Патиева А. М.. - Краснодар: КубГАУ, 2022. - 52 с. - Текст: электронный. // : [сайт]. - URL: <https://edu.kubsau.ru/mod/resource/view.php?id=11683> (дата обращения: 21.06.2024). - Режим доступа: по подписке

9. ОГНЕВА О. А. Упаковка и тара для продуктов питания животного происхождения: метод. указания / ОГНЕВА О. А., Забашта Н. Н.. - Краснодар: КубГАУ, 2022. - 49 с. - Текст: электронный. // : [сайт]. - URL: <https://edu.kubsau.ru/mod/resource/view.php?id=11681> (дата обращения: 21.06.2024). - Режим доступа: по подписке

10. ПАТИЕВА С. В. Производственная практика (научно-исследовательская работа): метод. рекомендации / ПАТИЕВА С. В., Патиева А. М., Огнева О. А.. - Краснодар: КубГАУ, 2020. - 38 с. - Текст: электронный. // : [сайт]. - URL: <https://edu.kubsau.ru/mod/resource/view.php?id=8573> (дата обращения: 21.06.2024). - Режим доступа: по подписке

10.2. Профессиональные базы данных и ресурсы «Интернет», к которым обеспечивается доступ обучающихся

Профессиональные базы данных

Не используются.

Ресурсы «Интернет»

1. <http://elibrary.ru> - eLIBRARY.RU - научная электронная библиотека [Электронный ресурс].
2. <https://elib.kubsau.ru/MegaPro/Web/Search/Thru> - Образовательный портал КубГАУ

10.3. Информационные технологии, программное обеспечение и информационно-справочные системы, используемые при проведении практики

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине позволяют:

- обеспечить взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействие посредством сети "Интернет";
- фиксировать ход образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации по дисциплине и результатов освоения образовательной программы;
- организовать процесс образования путем визуализации изучаемой информации посредством использования презентаций, учебных фильмов;
- контролировать результаты обучения на основе компьютерного тестирования.

Перечень программного обеспечения

(обновление производится по мере появления новых версий программы)

1. ;
2. Adobe Creative Cloud;
3. Microsoft Windows 7 Professional 64 bit;

Перечень информационно-справочных систем

(обновление выполняется еженедельно)

Не используется.

10.4. Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики

Место проведения практики и описание МТО.

Материально-техническое обеспечение прохождения практики обеспечивается профильной организацией не ниже уровня, указанного в программе практики в соответствии с ФГОС ВО.

Лекционный зал

743гл

рН-метр CHECKER (с собственным электродом) HANNA - 1 шт.

рН-метр рН-410 в компл.с электр. - 1 шт.

Testo205 рН-метр базовый комплект в кейсе и с буф.растворами - 1 шт.

анализатор влажности ЛАКТАН 1-4 (230) - 1 шт.

анализатор кач.молока ЛАКТАН 1-4(230) - 1 шт.

Анализатор качества молока "Лактан" исполнение 600 УЛЬТРА (расширенный) - 1 шт.

Анализатор качества молока "Термоскан Мини" - 1 шт.

Анализатор качества молока Лактан исполнение 600 УЛЬТРА (расширенный) - 1 шт.

Анализатор качества молока Лактан исполнение 600 УЛЬТРА расширенный) - 1 шт.

Анализатор качества молока Термоскан мини - 1 шт.

Анализатор молока вискозиметрический Соматос-мини - 1 шт.

АРЕОМЕТР - 1 шт.
баня водяная бместн.ЛАБ-ТБ-6 - 1 шт.
баня водянная бместн.ЛАБ-ТБ-6 - 1 шт.
весы GX-4000(4100г.0.01г) - 1 шт.
весы HL-100 портативные - 1 шт.
дозатор механ.ВЮНІТ 1-кан. 10 мкл - 1 шт.
дозатор механ.ВЮНІТ 1-кан. 100 мкл - 1 шт.
дозатор механ.ВЮНІТ 1-кан. 50 мкл - 1 шт.
камера низкотемп. Саратов-105 - 1 шт.
Комплекс по определению массовой доли азота и белка по Кьельдалю "Кельтран" - 1 шт.
планиметр ППР - 1 шт.
Прибор для диагностики мастита "Милтек-3" - 1 шт.
Рефрактометр для измерения белка в молоке Master Milk - 1 шт.
сепаратор-сливкоотдел.Ж5-ОСБ - 1 шт.
Стол лабораторный преподавателя ЛК-1200 СЛ-Пр. - 1 шт.
Стол учащегося ЛК-1200-С-У - 1 шт.
Стул лабораторный С2 - 1 шт.
стул студенч.лабораторный - 17 шт.
термостат ТС-1/80 СПУ - 1 шт.
центрифуга MiniSpin Eppendorf - 1 шт.
центрифуга лабор.ЦЛМ-12 - 1 шт.
шкаф для посуды - 1 шт.
шкаф для посуды и приборов ШМС-2 - 1 шт.

744гл

УН-150А Плита нагревательная (10702070/210821/0061986,Китай) - 1 шт.
Анализатор влажности "Эвлас-2М" (высокоточный в комплектации с гирей) - 1 шт.
баня водяная термостат.ТБ-6 - 1 шт.
вешалка напольная - 1 шт.
гомогенизатор Waring 800S - 1 шт.
камера низкотемп. Саратов-105 - 1 шт.
Лабораторный термостат-редуктазник "ЛТР-24" (с аттестацией) - 1 шт.
Люминоскоп "ФИЛИН LED" - 1 шт.
микроскоп тринок.Минрос с фотонасадкой - 1 шт.
мойка (тумба) - 1 шт.
мультимед.оборуд Sony KDL 46/DVD - 1 шт.
осциллограф Rigol DS1052E - 1 шт.
печь муфельная СНОЛ-8,2/1100 - 1 шт.
Прибор для определения степени чистоты молока ОЧММ - 1 шт.
Прибор Чиждова ПЧМЦ - 1 шт.
РАБОЧЕЕ МЕСТО компьют.класса - 1 шт.
рефрактометр ИРФ-454 Б2М - 1 шт.
Смягчитель воды DVA LT12 - 1 шт.
стерилизатор 18л DGM-200 пар. - 1 шт.
стол для весов антивibr. - 1 шт.
Стол лабораторный преподавателя ЛК-1200 СЛ-Пр. - 1 шт.
Стол учащегося ЛК-1200-С-У - 1 шт.
Стул 470x540x840 мм каркас металлический черный обивка кожзаменитель серый - 30 шт.
СТУЛ П/М - 1 шт.
Трихинеллоскоп проекционный ТПІ "Бекон" - 1 шт.
фотоэлектрокалориметр КФК-3 - 1 шт.
центрифуга лабор.ЦЛМ-12 - 1 шт.
ШКАФ ВЫТЯЖНОЙ МОДУЛЬН.НАПОЛЬНЫЙ - 1 шт.
шкаф суш.СНОЛ 67/350 - 1 шт.
шкаф сушильный SNOЛ 75/350 - 1 шт.

747гл

Интерактивная панель Samsung - 1 шт.

Компьютер персональный - 1 шт.

стеллаж Гранд - 2 шт.

стол письменный однотумбовый (ольха) - 1 шт.

Стол ученический двухместный 1300x550x750 мм ЛДСП ольха - 17 шт.

Стул 530x570x815 мм каркас металлический черный обивка ткань черного цвета - 34 шт.

СТУЛ П/М - 1 шт.

11. Методические указания по прохождению практики

Отчет по практике оформляется согласно ГОСТ 7.32-2017 «Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления».

Отчет по практике включает пакет подтверждающих документов и содержательную часть.

В соответствии с ПлКубГАУ 2.5.13 «Порядок проведения практики обучающихся» пакет документов, подтверждающих прохождение производственной практики, включает: индивидуальное задание, рабочий график (план), дневник прохождения практики, отзыв руководителя практики, инструктаж по требованиям охраны труда на рабочем месте.

Документы должны быть оформлены и подписаны в соответствии с требованиями ПлКубГАУ 2.5.13 «Порядок проведения практики обучающихся».

Требования, предъявляемые к содержанию основного раздела текстовой части отчета:

- четкость и логическая последовательность изложения материала;
- убедительность аргументации (материал, излагаемый в отчете, подтверждается соответствующими расчетами и приложениями);
- краткость и четкость формулировок, исключающих возможность неоднозначного толкования.

Содержательная часть отчета по практике должна иметь следующую структуру:

Титульный лист.

Оглавление.

Основная часть.

Заключение.

Приложения.

12. Методические рекомендации по проведению практики

Программа по прохождению НИР ведется в соответствии с календарным учебным планом, объемом и содержанием практики