

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Вологодская государственная молочнохозяйственная академия
имени Н.В. Верещагина»

Технологический факультет

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА

Направление подготовки: 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения

Профиль: «Технология молока и молочных продуктов»

Квалификация выпускника - бакалавр

Вологда – Молочное
2020


Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения

Разработчики
к.т.н., доцент  Забегалова Г.Н.
к.т.н., доцент  Грунская В.А.
к.т.н., доцент  Острцова Н.Г.

Программа одобрена на заседании кафедры технологии молока и молочных продуктов от «11» июня 2020 года (протокол № 10).

Зав. кафедрой,
к.т.н., доцент  Забегалова Г.Н.

Рабочая программа дисциплины согласована на заседании методической комиссии технологического факультета от «25» июня 2020 года, протокол №10 .

Председатель методической комиссии,
к.т.н., доцент  Неронова Е.Ю.

1. Цели и задачи практики

Цель преддипломной практики – сбор материалов и подготовка к выполнению выпускной квалификационной работы.

Задачи преддипломной практики:

- ознакомление с новейшими достижениями в области технологии и техники в молочной промышленности;
- изучение вопросов, связанных с контролем качества продуктов, метрологическим обеспечением технологического процесса разработкой новых видов молочной продукции;
- ознакомление с технической, технологической и учетной документацией, патентно-технической литературой;
- ознакомление с вопросами стандартизации, подтверждения соответствия продукции требованиям технических регламентов, внедрения систем качества;
- изучение работы всех подразделений предприятия и их взаимосвязи, мероприятий, направленных на повышение эффективности производства, рациональное использование сырьевых ресурсов;
- изучение вопросов экономической деятельности предприятия;
- выбор темы выпускной квалификационной работы с учетом рекомендаций специалистов предприятия и руководителя работы от академии и сбор материалов для выполнения выпускной квалификационной работы (ВКР).

Объектами изучения при прохождении практики являются:

- -молочная продукция и технологические процессы по ее производству;
- -оборудование предприятий молочной промышленности;
- -организация производства молочных продуктов;
- -метрологическое обеспечение производства;
- -обеспечение производства всеми видами энергии.

2. Место практики в структуре ООП

В соответствии с ФГОС ВО практика входит в раздел Б2, в восьмом семестре продолжительностью 4 недели.

Индекс преддипломной практики Б2.В.05(П).

Способы проведения производственной преддипломной практики: выездная.

Базой для эффективного прохождения производственной практики является освоение учебных дисциплин, таких как: «Неорганическая химия» – Б1.Б.13, «Органическая химия» – Б1.Б.14, «Биология» - Б1.В.10, «Микробиология» – Б1.Б.15, «Биохимия» - Б1.В.16, физическая и коллоидная химия –Б1.Б.26, пищевая химия –Б1.Б.17, общая технология пищевой отрасли –Б1.В.04, процессы и аппараты пищевых производств –Б1.В.11, физика и химия молока и молочных продуктов –Б1.В.ДВ.04.01.

К числу **входных знаний, навыков и компетенций** студента, приступающего к прохождению практики, должно относиться следующее:

- способность работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;
- способность к самоорганизации и самообразованию;

- способность к приобретению с большой степенью самостоятельности новых знаний.

Знания, умения и навыки, формируемые на практике являются базой для подготовки к итоговой аттестации.

3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики

Прохождение преддипломной практики направлено на формирование следующих компетенций:

профессиональные:

- способностью формулировать цели проекта (программы), решать задачи, определять критерии и показатели достижения целей, структурировать их взаимосвязь, определять приоритетные решения задач с учетом нравственных аспектов деятельности (ПК-29);
 - готовностью выполнять работу в области научно-технической деятельности по проектированию (ПК-30);
 - способностью разрабатывать порядок выполнения работ, планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования, участвовать в разработке технически обоснованных норм времени (выработки), рассчитывать нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов) (ПК-31).

4. Структура и содержание практики

Общий объем практики составляет 6 зачетных единиц.

4.1 Структура практики

Вид учебной работы	Семестр 8 Преддипломная	Всего часов (заочная форма)
Аудиторные занятия (всего)		
<i>В том числе:</i>		
Лекции	2	2
Практические занятия		
Лабораторные работы		
Самостоятельная работа (всего)	214	214
Вид промежуточной аттестации	дифференцированный зачет	дифференцированный зачет
Общая трудоёмкость, часы	216	216
Зачётные единицы	6	6

4.2 Содержание разделов практики

№ п.п.	Наименование разделов (этапов) практики	Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	СРС	Всего
1	Преддипломная	2				
	3.1.Выполнение должностных обязанностей на рабочем месте				120-130	120-130
	3.2 Сбор данных для выполнения выпускной квалификационной работы				40-60	40-60
	3.3Выполнение индивидуального задания				20-30	20-30
	Оформление отчета				10	10
	Всего	2	-	-	214	216

5.Матрица формирования компетенций по практике

№	Разделы практики	Профессиональные компетенции			Общее количество компетенций
		ПК -29	ПК-30	ПК-31	
4	Преддипломная	+	+	+	3

6. Образовательные технологии

Семестр	Вид занятия	Наименование темы	Используемые интерактивные образовательные технологии	Количество часов
8	СРС	Преддипломная	Проведение контроля соблюдения технологической дисциплины на соответствие нормам.	3
			Составление фактического графика производственных процессов на предприятии Выполнение индивидуального задания	5

7.Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины

7.1 Виды самостоятельной работы, порядок их выполнения и контроля

Прохождение практики – самостоятельная работа студента, по итогам которой заполняется дневник о практике и отчет о практике.

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов

7.1.1. Заполнение дневника и оформление отчета о практике

Каждый студент получает перед прохождением практики дневник, в котором он должен отражать ежедневно выполнение должностных обязанностей на рабочем месте и сбор данных для отчета в подразделениях предприятия (организации).

На первой странице дневника руководителем практики от предприятия проставляется дата прибытия на практику и дата ее окончания, подпись заверяется печатью. Здесь же делаются отметки об участках производства, на которых работал студент. По окончании практики руководитель практики от предприятия (организации) в дневнике дает характеристику практиканта (отношение к работе, дисциплинированность, умение применять знания на практике и т.п.)

В дневнике указывается также тема индивидуального задания руководителем практики от Академии.

Отчет о практике оформляется в соответствии с СТО ФГБОУ ВО Вологодская ГМХА 1.1-2017 «Документы текстовые учебные. Общие требования и правила оформления» в компьютерном варианте. Форма титульного листа отчета о практике представлена в Приложении 1.

Отчет по одному крупному предприятию (организации) может выполняться группой студентов не более трех человек при обязательном указании в содержании разделов отчета, выполненных каждым студентом индивидуально. Содержание комплексного отчета обязательно должно быть согласовано с руководителем практики от Академии до начала практики.

Отчет должен быть оформлен к моменту окончания практики, проверен и подписан руководителем практики от предприятия (организации).

7.1.2. Методические указания по содержанию отчета о практике

Организационно-экономическая характеристика предприятия

Полное название предприятия по уставу, основные этапы развития предприятия.

Характеристика населенного пункта, района (природно-климатические условия, численность населения, особенности развития промышленности и сельского хозяйства).

Развернутый ассортимент продукции (в сравнении по объемам за последние 3 года); преимущества и недостатки продукции по сравнению с аналогичной продукцией конкурентов; особенности упаковки продукции.

Характеристика основных средств (износ в %), степень использования производственных мощностей с указанием сезонности, количества смен в году,

Маркетинг: основные цели и стратегия; метод ценообразования; схема распространения продукции; рынки сбыта продукции предприятия, их анализ; основные конкуренты, сильные и слабые стороны деятельности конкурентов. Методы стимулирования продаж. Рекламная деятельность предприятия.

Принятая на предприятии методика расчета статей калькуляции себестоимости.

Схема управления предприятием; наличие квалифицированной и неквалифицированной рабочей силы,

Финансы: основные показатели, характеризующие деятельность предприятия за

последние 3 года; источники и условия финансирования капитальных вложений.

Снабжение предприятия сырьем

Характеристика сырьевой базы, масса и качество закупаемого молока (по данным за последние 3 года), организация закупок молока. Обеспеченность производственной программы сырьем.

Стоимость единицы всех видов сырья, основных и вспомогательных материалов, транспортно-заготовительные расходы на 1 т перерабатываемого молока.

Организация производства молочных продуктов

Технология

Схемы оборудования и схемы производства продуктов, вырабатываемых на заводе, с указанием режимов технологического процесса. Наличие и причины отклонений режимов от требований технологических инструкций. Пути совершенствования технологических процессов.

Технологическое оборудование

Спецификация основного технологического оборудования с указанием характеристик, габаритных размеров, года ввода в эксплуатацию.

Способы санитарной обработки технологического оборудования, установки для мойки, автономные циклы системы мойки, соответствие их требованиям санитарных правил для предприятий молочной промышленности. Моющие и дезинфицирующие средства; приготовление моющих и дезинфицирующих растворов и контроль их концентрации. Программы мойки и дезинфекции.

Фактический график технологических процессов и работы машин и аппаратов, составленный студентом для участка или завода с учетом темы дипломного проекта. Оценка графика по пунктам:

- сменность работы;
- степень использования оборудования в течение смены на выполнение основной функции;
- затраты времени на подготовительно заключительные работы;
- продолжительность простоя;
- соответствие графика требованиям технологических инструкций в отношении продолжительности вынужденного резервирования молока и полуфабрикатов, времени созревания, свертывания, сквашивания.

Организация труда

Форма организации труда (индивидуальная, коллективная с указанием типа бригады), численность и квалификация рабочих.

Характеристика работ, выполняемых членами бригады, режим труда и отдыха.

Организация рабочих мест и их обслуживание.

Система оплаты труда с указанием тарифных ставок, сдельных расценок, норм времени, размеров и показателей премирования.

Контроль производства

Лаборатории предприятия и соответствие их перечня и размеров нормам технологического проектирования предприятий молочной промышленности.

Программа производственного контроля предприятия, ее полнота в соответствии с требованиями технического регламента на молоко и молочную продукцию.

Организация теххимического и микробиологического контроля сырья, производства и готовой продукции, в том числе контроля микробиологических и химических загрязнителей. Контроль санитарного состояния предприятия. Перечень нормативно-технических документов, в соответствии с которыми организуется контроль. Наличие карт метрологического обеспечения технологического процесса производства продуктов. Оценка полноты контроля.

Приборное оснащение системы контроля, спецификация имеющихся лабораторных приборов и приборов для технологического контроля, оценка приборного оснащения.

Обеспечение предприятия энергией всех видов

Краткая характеристика систем снабжения предприятия паром, холодом, электроэнергией, водой. Нормы расхода пара, холода, электроэнергии, воды на единицу выпускаемых продуктов. Стоимость единицы всех видов энергии (пар, холод, вода, электроэнергия). Мероприятия по экономии всех видов энергии.

Охрана труда

Организация работы по охране труда на предприятии, ответственные за состояние охраны труда. Обучение безопасности труда (регистрация инструктажей, их своевременность, программы). Средства индивидуальной защиты. Планирование мероприятий по охране труда (коллективный договор - соглашение по охране труда). Основные нарушения охраны труда на предприятии. Расследование и учет нетрудоспособности (динамика травматизма за 3 года, количество дней нетрудоспособности, основные причины нетрудоспособности),

Строительная часть

План производственного корпуса с расстановкой технологического оборудования, со спецификацией оборудования и экспликацией помещений.

Сбор материала для выполнения выпускной квалификационной работы (ВКР)

Если планируется выполнение ВКР по предприятию, на котором проходит производственная практика, целесообразно заранее согласовать с руководством предприятия тему работы и выполнить работу в соответствии с техническим заданием.

Индивидуальное задание

Индивидуальное задание может включать информацию по технологии новых продуктов, нормативным документам на новые продукты, системам оценки качества молочных продуктов, элементам систем менеджмента качества по международным стандартам ИСО 9000 и т.д. В этом случае индивидуальное задание оформляется в виде отдельного раздела отчета.

Заключение

Планы развития предприятия: расширение, модернизация, реконструкция, техническое переоснащение, разработка и сертификация систем качества.

Оценка студентом всех сторон деятельности предприятия.

7.3 Вопросы для зачета

В соответствии с учебным планом по итогам практики предусмотрен дифференцированный зачет, который проводится в форме защиты отчета. При оценке прохождения практики учитывается полнота представленного в отчете материала, характеристика руководителя практики от предприятия, выполнение индивидуального.

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

а) основная литература:

- 1) Программа производственной практики для студентов, обучающихся по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», Профиль: «Технология молока и молочных продуктов» / Забегалова Г.Н., Острцова Н.Г., Грунская В.А. - 2019 г. (Размещена на образовательном портале ВГМХА).
- 2) Межгосударственные, национальные стандарты на пищевую продукцию, методы контроля, используемые на предприятии.
- 3) Стандарты предприятия, технические условия, технологические инструкции, разработанные на самом предприятии.
- 4) Типовые технологические инструкции по производству пищевых продуктов.
- 5) Документы системы менеджмента качества на предприятии.

б) дополнительная литература:

- 1) Бредихин, Сергей Алексеевич. Технология и техника переработки молока [Электронный ресурс] : учебное пособие / С. А. Бредихин. - 2-е изд. - Электрон.дан. - М.: Инфра-М, 2016. - 443 с. - Внешняя ссылка: <http://znanium.com/go.php?id=468327>
- 2) Бредихин, Сергей Алексеевич. Технология и техника переработки молока : учеб. пособие : для бакалавров по направл. 35.03.07 "Технология пр-ва и переработки с.-х. продукции" / С. А. Бредихин. - 2-е изд., доп. - М. : ИНФРА-М, 2016. - 441, [2] с. + Доп. материалы on-line. - (Высшее образование - Бакалавриат). - Библиогр.: с. 439
- 3) Вышемирский, Франц Адамович. Спреды: состав, технологии, перспективы / Ф. А. Вышемирский, А. В. Дунаев. - СПб.: Профессия, 2014. - 411, [1] с. - Библиогр. в конце глав.
- 4) Вышемирский, Франц Адамович. Производство масла из коровьего молока в России / Ф. А. Вышемирский. - СПб.: ГИОРД, 2010. - 284, [1] с. - Библиогр.: с. 275-281 (5)
- 5) Калинина, Людмила Васильевна. Общая технология молока и молочных продуктов : учебник при подготовке бакалавров, обуч. по напр. 260200 "Технология продуктов животн. происхождения" (профиль "Технология молока и мол. продуктов") и по спец. 260303 "Технология молока и мол. продуктов" / Л. В. Калинина. - М. : ДеЛи плюс, 2012. - 240 с. - Библиогр.: с. 237-238 (5)
- 6) Карпеня, Михаил Михайлович. Технология производства молока и молочных продуктов [Электронный ресурс] : учебное пособие / М. М. Карпеня, В. И. Шляхтунов, В. Н. Подрез. - Электрон.дан. - М. : ИНФРА-М ; Минск : Новое знание, 2015. - 410 с. - Внешняя ссылка: <http://znanium.com/go.php?id=483206>
- 7) Меркулова, Н. Г. Переработка молока : практические рекомендации : [259 вопросов и ответов] / Н. Г. Меркулова, М. Ю. Меркулов, Меркулов И. Ю. - СПб.: Профессия, 2014. - 347, [1] с. - Библиогр.: с. 344-347
- 8) Промышленные технологии производства молочных продуктов : учеб. пособие для студ. по направл. 260200.62 "Прод. питания животного происхождения" / О. В. Богатова, Н. Г. Догарева, С. В. Стадникова. - СПб.: Проспект Науки, 2014. - 268, [2] с. - Библиогр.: с. 268-269
- 9) Технические регламенты Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 033/2013) и «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 021/2011)
- 10) Технологии и оборудование для переработки молока: справочник / [А. И. Парфентьева, Л.А. Неменушая, Л. Ю. Коноваленко]; М-во сельского хоз-ва Рос.

Федерации, Федер. гос. бюджет. науч. учреждение "Рос. науч.-исслед. ин-т информ. и техн.-экон. исслед. по инженер.-техн. обеспечению агропром. комплекса". - М.: ФГБНУ "Росинформагротех", 2015. - 159, [1] с. - Библиогр.: с. 141

- 11) Технология молока и молочных продуктов. Производство сливочного масла и спредов [Электронный ресурс] : лаборат. практикум для студ. технолог. фак. по напр. подгот. "Продукты питания животн. происхожд.", профиль "Технология молока и молоч. продуктов" / Мин-во сел. хоз-ва РФ, Вологодская ГМХА, Технологический фак., Каф. технологии молока и мол. продуктов ; [сост. Н. Г. Острецова]. - Электрон. дан. - Вологда ; Молочное : ВГМХА, 2016. - 48 с. - Внешняя ссылка: <https://molochnoe.ru/ebs/notes/634/download>
- 12) Технология производства молочных продуктов: справочник. - М.: Тетра Пак АО, 2009. - 440 с. - Библиогр.: с. 425-426 (1)
- 13) Тихомирова, Наталья Александровна. Технология молока и молочных продуктов. Технология масла (технологические тетради) : учеб. пос. для студ. вузов по напр. 260300 "Технология сырья и продуктов животного происхождения" ... по спец. 260116 "Биотехнология продуктов животного происхождения" / Н. А. Тихомирова. - СПб. : ГИОРД, 2011. - 140, [1] с. - Библиогр.: с.140-141 (5)
- 14) Шалапугина, Элеонора Петровна. Технология молока и молочных продуктов : учебное пособие / Э. П. Шалапугина, Н. В. Шалапугина. - М. : Дашков и К, 2013. - 301, [3] с. - Библиогр.: с. 303 (10)
- 15) ЭБС «Znanium.com» Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности: учебник/ под ред. В.М. Поздняковского - М.:ИНФРА-М, 2014 - 336 с - Режим доступа: <http://znanium.com/>
- 16) Карпеня М.М. Технология производства молока и молочных продуктов: Учебное пособие/М.М.Карпеня, В.И.Шляхтунов, В.Н.Подрез - М.: НИЦ ИНФРА-М, Нов. знание, 2015. - 410 с.: 60x90 1/16. - (ВО: Бакалавриат) Режим доступа: <http://znanium.com/>
- 17) Ганина В.И. Производственный контроль молочной продукции: Учебник / В.И. Ганина, Л.А. Борисова, В.В. Морозова. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 248 с.: ил.; 60x90 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат). Режим доступа: <http://znanium.com/>

Перечень информационных технологий, используемых в обучении, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

В качестве программного обеспечения используются программы: операционные системы Microsoft Windows 10, Microsoft Windows Professional 8 Pro, Microsoft Windows Professional/ Starter, Microsoft Windows XP, офисные пакеты Microsoft Office Professional Plus 2003/2007/2010, Microsoft Office Standart 2013, Антивирус Kaspersky Endpoint Security для бизнеса.

Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО Вологодская ГМХА.

Информационные справочные системы

– Единое окно доступа к образовательным ресурсам – режим доступа:

<http://window.edu.ru/>

– ИПС «КонсультантПлюс» – режим доступа: <http://www.consultant.ru/>

– Интерфакс - Центр раскрытия корпоративной информации (сервер раскрытия информации) – режим доступа: <https://www.e-disclosure.ru/>

– Информационно-правовой портал ГАРАНТ.RU – режим доступа: <http://www.garant.ru/>

– Автоматизированная справочная система «Сельхозтехника» (web-версия) - режим доступ: <http://gtexam.ru/>

Профессиональные базы данных

– Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU – режим доступа: <http://elibrary.ru>

– Научометрическая база данных Scopus: база данных рефератов и цитирования – режим доступа: <https://www.scopus.com/customer/profile/display.uri>

- Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики – режим доступа: <https://rosstat.gov.ru/> (Открытый доступ)
- Российская Академия Наук, открытый доступ к научным журналам – режим доступа: <http://www.ras.ru> (Открытый доступ)
- Официальный сайт Министерства сельского хозяйства Российской Федерации – режим доступа: <http://mcsx.ru/> (Открытый доступ)

Электронные библиотечные системы:

- Электронный библиотечный каталог Web ИРБИС – режим доступа: https://molochnoe.ru/cgi-bin/irbis64r_14/cgiirbis_64.exe?C21COM=F&I21DBNAM=STATIC&I21DBN=STATIC
- ЭБС ЛАНЬ – режим доступа: <https://e.lanbook.com/>
- ЭБС Znanium.com – режим доступа: <https://new.znaniy.com/>
- ЭБС ЮРАЙТ – режим доступа: <https://urait.ru/>
- ЭБС POLPRED.COM: <http://www.polpred.com/>
- Электронная библиотека издательского центра «Академия»: <https://www.academia-moscow.ru/elibrary/> (коллекция СПО)
- ЭБС ФГБОУ ВО Вологодская ГМХА – режим доступа: <https://molochnoe.ru/ebs/>

9 Материально-техническое обеспечение практики

Практика проводится на передовых предприятиях пищевой отрасли, укомплектованных современным высокопроизводительным оборудованием. Руководство практикой от предприятий осуществляют опытные специалисты: технологи, начальники цехов, специалисты отдела качества, руководители производственных лабораторий.

ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ ДЛЯ ЛИЦ С ОВЗ

Для обеспечения образования инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья реализация дисциплины может осуществляться в адаптированном виде, исходя из индивидуальных психофизических особенностей и по личному заявлению обучающегося, в части создания специальных условий.

В специальные условия могут входить: предоставление отдельной аудитории, необходимых технических средств, присутствие ассистента, оказывающего необходимую техническую помощь, выбор формы предоставления инструкции по порядку проведения текущего контроля и промежуточной аттестации, использование специальных технических средств, предоставление перерыва для приема пищи, лекарств и др.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья предусмотрена организация консультаций с использованием электронной почты.

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

Для лиц с нарушениями зрения:

- в печатной форме увеличенным шрифтом,
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа.

Данный перечень может быть конкретизирован в зависимости от контингента обучающихся.

Карта компетенций дисциплины

Производственная практика (направление подготовки 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения)				
Цель производственной практики	-закрепление в производственных условиях теоретических знаний по специальным дисциплинам, приобретение практического опыта в областях профессиональной деятельности бакалавра; приобретения социально-личностных компетенций, умений и навыков, необходимых для работы в профессиональной среде, сбор материала для выполнения курсовых проектов.			
Задачи производственной практики	<p>Углубление и закрепление теоретических знаний, полученных в процессе обучения в академии;</p> <p>приобретение профессиональных навыков и умений;</p> <ul style="list-style-type: none"> • ознакомление с новейшими достижениями в области технологии и техники в молочной промышленности; • изучение вопросов, связанных с контролем качества продуктов, метрологическим обеспечением технологического процесса разработкой новых видов молочной продукции; • ознакомление с технической, технологической и учетной документацией, патентно-технической литературой; • ознакомление с вопросами стандартизации, подтверждения соответствия продукции требованиям технических регламентов, внедрения систем качества; • изучение работы всех подразделений предприятия и их взаимосвязи, мероприятий, направленных на повышение эффективности производства, рациональное использование сырьевых ресурсов; • изучение вопросов экономической деятельности предприятия; <p>сбор материалов для курсового проектирования;</p> <p>выбор темы выпускной квалификационной работы с учетом рекомендаций специалистов предприятия и руководителя работы от академии и сбор материалов для выполнения курсовых проектов;</p> <ul style="list-style-type: none"> • приобретение опыта организаторской и воспитательной работы в трудовом коллективе. 			
В процессе освоения данной дисциплины студент формирует и демонстрирует следующие				
общепрофессиональные компетенции				
Компетенции	Перечень компонентов (планируемые	Технологии	Форма	Ступени уровней освоения

Индекс	Формулировка	результаты обучения)	формирования	оценочного средства	компетенции
ПК-29	способностью формулировать цели проекта (программы), решать задачи, определять критерии и показатели достижения целей, структурировать их взаимосвязь, определять приоритетные решения задач с учетом нравственных аспектов деятельности	<p>Знать: цели проекта (программы), решать задачи, критерии и показатели достижения целей</p> <p>Уметь: формулировать цели проекта (программы), решать задачи, определять критерии и показатели достижения целей, структурировать их взаимосвязь, определять приоритетные решения задач с учетом нравственных аспектов деятельности</p> <p>Владеть: навыком формулирования цели проекта (программы), решения задачи, определения критерии и показатели достижения целей, структурирования их взаимосвязи, определения приоритетные решений задач с учетом нравственных аспектов деятельности</p>	<p>Самостоятельная работа в соответствии с программой практики</p> <p>Выполнение индивидуальных заданий</p>	Защита отчета о практике	<p>Пороговый (удовлетворительный) Знает цели проекта (программы), решать задачи, критерии и показатели достижения целей</p> <p>Продвинутый (хорошо) Умеет формулировать цели проекта (программы), решать задачи, определять критерии и показатели достижения целей, структурировать их взаимосвязь, определять приоритетные решения задач с учетом нравственных аспектов деятельности</p> <p>Высокий (отлично) Владеет навыком формулирования цели проекта (программы), решения задачи, определения критерии и показатели достижения целей, структурирования их взаимосвязи, определения приоритетные решений</p>

					задач с учетом нравственных аспектов деятельности
ПК-30	готовностью выполнять работу в области научно-технической деятельности по проектированию	<p>Знать: области научно-технической деятельности по проектированию</p> <p>Уметь: выполнять работу в области научно-технической деятельности по проектированию</p> <p>Владеть: навыком выполнения работы в области научно-технической деятельности по проектированию</p>	Самостоятельная работа в соответствии с программой практики	Защита отчета о практике	<p>Пороговый (удовлетворительный) Знает области научно-технической деятельности по проектированию</p> <p>Продвинутый (хорошо) Умеет выполнять работу в области научно-технической деятельности по проектированию</p> <p>Высокий (отлично) Владеет навыком выполнения работы в области научно-технической деятельности по проектированию</p>
ПК-31	способностью разрабатывать порядок выполнения работ, планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест,	<p>Знать: порядок выполнения работ, планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования, участвовать в разработке технически обоснованных норм времени (выработки), рассчитывать нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов)</p> <p>Уметь: разрабатывать порядок выполнения</p>	Самостоятельная работа в соответствии с программой практики	Защита отчета о практике	<p>Пороговый (удовлетворительный) Знает порядок выполнения работ, планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования, участвовать в</p>

	<p>рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования, участвовать в разработке технически обоснованных норм времени (выработки), рассчитывать нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов)</p>	<p>работ, планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования, участвовать в разработке технически обоснованных норм времени (выработки), рассчитывать нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов)</p> <p>Владеть: навыком разработки порядка выполнения работ, планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования, участвовать в разработке технически обоснованных норм времени (выработки), рассчитывать нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов)</p>			<p>разработке технически обоснованных норм времени (выработки), рассчитывать нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов)</p> <p>Продвинутый (хорошо)</p> <p>Умеет разрабатывать порядок выполнения работ, планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования, участвовать в разработке технически обоснованных норм времени (выработки), рассчитывать нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов)</p>
--	--	--	--	--	---

				<p>Высокий (отлично)</p> <p>Владеет навыком разработки порядка выполнения работ, планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования, участвовать в разработке технически обоснованных норм времени (выработки), рассчитывать нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов)</p>
--	--	--	--	---