

Аннотация программы практики «Производственная практика (Научно-исследовательская работа)»

1 Цель и задачи производственной практики (Научно-исследовательской работы)

Целью производственной практики (Научно-исследовательская работа) является формирование и развитие профессиональных знаний в сфере избранной специальности, закрепление полученных теоретических знаний по дисциплинам направления и специальным дисциплинам бакалавриата, овладение необходимыми профессиональными компетенциями.

Основными задачами производственной практики (Научно-исследовательская работа) являются:

1. Сбор, обработка, анализ и систематизация научно-технической информации для подготовки и написания выпускной квалификационной работы;
2. Овладение методами исследования и проведения экспериментальных работ;
3. Овладение методами анализа и обработки экспериментальных данных;
4. Подготовка тезисов доклада к выступлению на научной конференции или статьи для опубликования;
5. Изучение требований к оформлению нормативной, научно-технической документации.

2 Вид, тип практики. Способ проведения.

Вид практики – производственная, тип практики – научно-исследовательская работа. Способ поведения – стационарная; выездная.

3 Перечень планируемых результатов по практике, соотнесенных с планируемыми результатами образовательной программы

В результате прохождения практики формируются следующие компетенции:

ПК-13 – способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования;

ПК-14 – готовность проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций;

ПК-15 – готовность участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство;

ПК-16 – готовность применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ;

ПК-17 – способность владеть статистическими методами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья.

4 Содержание практики

В результате прохождения практики обучающиеся осваивают следующие виды работ (трудовые действия): Анализ новых нормативных документов в области технического контроля качества продукции; Учет и систематизация данных о фактическом уровне качества получаемой продукции; Обработка данных, полученных при

испытаниях; Оформление документации на испытание; Проведение систематического выборочного контроля соблюдения технологических процессов, стандартов организации и производственных инструкций; Разработка предложений по повышению качества получаемой продукции; Обработка данных, полученных при испытаниях; Оформление документации на испытание; Проведение систематического выборочного контроля соблюдения технологических процессов, стандартов организации и производственных инструкций; Разработка предложений по повышению качества получаемой продукции; Систематический выборочный контроль качества изготовления продукции на любой стадии производства в соответствии с требованиями технической документации; Анализ новых нормативных документов в области технического контроля качества продукции; Учет и систематизация данных о фактическом уровне качества получаемой продукции; Выполнение действий, предусмотренных методиками испытаний продукции; Обработка данных, полученных при испытаниях; Оформление документации на испытание; Обработка данных, полученных при испытаниях; Оформление документации на испытание; Проведение систематического выборочного контроля соблюдения технологических процессов, стандартов организации и производственных инструкций; Разработка предложений по повышению качества получаемой продукции; Выполнение действий, предусмотренных методиками испытаний продукции; Обработка данных, полученных при испытаниях; Оформление документации на испытание.

Практика состоит из следующих разделов:

Вводное занятие: сформулировать цель и определить задачи практики.

Ознакомление с работой в химической лаборатории по определению физико-химических характеристик качества сырья и готовой продукции: Под руководством преподавателя-руководителя практики. проведение инструктажа по технике безопасности, оформление журнала по технике безопасности; инструктаж по противопожарной безопасности; соблюдение санитарных правил.

Исследовательская часть: постановка задачи экспериментальной исследовательской части; выбор объекта исследования; подбор и анализ данных современной литературы; изучение оборудования и инвентаря для проведения лабораторных анализов; изучение и освоение лабораторных методов определения качества сырья и готовой продукции; получение первичных экспериментальных результатов, их описание и интерпретация

Обработка и анализ полученных результатов.

5 Трудоемкость практики и форма промежуточной аттестации

Объем практики 216 часов, 6 зачетных единиц. Практика по учебному плану проводится на 4 курсе, в 7 семестре. По итогам практики обучающиеся представляют и защищают отчет. Форма промежуточного контроля – зачет с оценкой.