

Б2.В.02(П) Производственная практика (Научно-исследовательская работа)

Общая трудоемкость практики составляет 3 з.е., 108 час.

Форма промежуточного контроля – зачет с оценкой.

Цель практики (Научно-исследовательская работа) является приобретение практических навыков в области научно-исследовательской работы в сфере профиля направления профессиональной деятельности и совершенствование умений и навыков использования нормативной, технической, технологической документации для поиска и разработки новых видов пищевой продукции, технологий производства, методов контроля безопасности и качества продукции на предприятиях по переработке пищевого сырья и предприятий общественного питания.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций и индикаторов достижения:

ПК-1 Обладает фундаментальными знаниями в области техники и технологии, необходимыми для ведения научно-исследовательской деятельности в сфере производства продукции из растительного сырья

ИД-1ПК -1 – Использует знания физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья в решении задач профессиональной деятельности

ИД-2ПК -1 – Использует методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ

ИД-3ПК -1 – Планирует, измеряет, наблюдает и составляет описания проводимых исследований, обобщает данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвует во внедрении результатов исследований и разработок

ИД-4ПК -1 – Организует защиту объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок как коммерческой тайны предприятия

ПК-3 - Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья

ИД-1ПК – 3 – Разрабатывает технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья

В результате прохождения практики студент должен:

знать: основные правила в патентном поиске; физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья в решении задач профессиональной деятельности

уметь: использовать полученные при прохождении практики знания и навыки для успешного и мотивированного освоения ОПОП; планировать,

измерят, наблюдать и составлять описания проводимых исследований,

обобщает данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвует во внедрении результатов исследований и разработок

владеть: навыками работы патентного поиска.