

## Аннотация

**рабочей программы учебной дисциплины Б1.В.17 «Проектный практикум»  
направления подготовки бакалавров 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья**

Дисциплина учебного плана подготовки бакалавра по направлению 19.03.02 **Продукты питания из растительного сырья, профиль «Технология бродильных производств и виноделие».**

Целью освоения дисциплины «Проектный практикум» является формирование профессиональной компетентности в области организации проектной деятельности студентов, реализации технологий проектного обучения, предусмотренных ФГОС ВО.

### **Задачи дисциплины:**

- усвоение роли грамотной организации проектной деятельности для эффективного решения профессиональных задач различной сложности;
- изучение основ и методов планирования проектной деятельности;
- изучение основ тайм менеджмента в проектной деятельности;
- выработка навыков формулирования задач для индивидуальной и совместной (коллективной) проектной деятельности;
- применение инновационных креативных технологий и методик для создания и совершенствования творческих идей;
- выработка навыков правильного оформления готового проекта для презентации (в том числе, заказчику), для выставки, просмотра, печати, архива.

### **Основные блоки дисциплины**

Введение в проектное обучение

Разработка документации по проекту: паспорт проекта, дорожная карта, тактический план реализации

Бизнес-игра «Имитационная модель производственного процесса»

Инструменты бережливого производства при управлении проектами.

Понятие и содержание проектной деятельности

Командообразование

Организация, подготовка и реализация индивидуального и группового проекта

Предпроектный этап

Обучающие модули по тематике проектов

Работа в проекте

Оформление проекта

Защита проекта

**Учебная дисциплина «Проектный практикум» входит в вариативную часть ОПОП.**

**В результате освоения дисциплины «Проектный практикум» у обучающегося формируются следующие профессиональные компетенции (или их элементы), предусмотренные ФГОС ВО:**

- способность участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств (ПК-23);
- способность пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных

данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья (ПК-24);

- готовность к работе по технико-экономическому обоснованию и защите принимаемых проектных решений (ПК-25);

- способность использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов (ПК-26);

- способность обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья (ПК-27).

**знать:** способы разработки проектов строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья; основные нормативные и правовые документы в соответствии с направлением и профилем подготовки; принципы технико-экономического обоснования проектных решений; стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий; способы осуществления технологических компоновок;

**уметь:** осуществлять сбор и анализ исходных данных для расчета и проектирования; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья; производить технико-экономическое обоснование; использовать стандартные программные средства; подбирать оборудование для технологических линий и участков производства;

**владеть:** способами осуществления сбора и анализа исходных данных для расчета и проектирования; методологией поиска и использования действующих технических регламентов, стандартов, сводов правил; необходимыми инженерными знаниями для защиты принимаемых проектных решений; способами подготовки заданий на разработку смежных частей проектов; методами осуществления технологической компоновки и подбора оборудования для технологических линий и участков производства.

Дисциплина «Экспертиза вин и напитков» изучается посредством лекций, все разделы программы закрепляются практическими и лабораторными занятиями, выполнением контрольных работ, индивидуальных заданий, самостоятельной работы над учебной и научно-технической литературой и завершается зачетом.

**Общая трудоемкость дисциплины** составляет 288 часов, 8 зачетных единиц (ОФО, ЗФО).

**Вид промежуточной аттестации:** экзамен.

Разработчик:

канд. техн. наук, доц. \_\_\_\_\_



Л.В. Гнетько

Зав. выпускающей кафедрой  
по направлению \_\_\_\_\_



Х.Р. Сиюхов