Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Задорожная Людмила Ивановна
Должность: Проректор по учебной работе
Дата подписания: 23.06.2026 09:10:38
Уникальный программный ключ:
faa404d1aeb2a023b5f4a331ee5ddc540496512d

Аннотация

рабочей программы организационно-управленческой практики 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».

Цель практики: закрепление, расширение и систематизация планируемых результатов освоения образовательной программы, обеспечивающих подготовку обучающихся к организационно-управленческой деятельности в области переработки растительного сырья.

Задачи практики:

- выполнение этапов работы, определенных индивидуальным заданием на организационно-управленческую практику, календарным планом, формой представления отчетных материалов и обеспечивающих выполнение планируемых в компетентностном формате результатов;
- освоение в практических условиях принципов организации и управления производством, анализа экономических показателей производства, повышения конкурентоспособности выпускаемой продукции;
- закрепление и углубление теоретических знаний в области разработки новых технологических процессов, проектирования нового оборудования, зданий и сооружений предприятия, проведения самостоятельных научно-исследовательских работ;
- оформление отчета, содержащего материалы этапов работы, раскрывающих уровень освоения заданного перечня компетенций.

Вид, тип, способ и форма проведения практики

Вид практики – производственная.
Тип практики – организационно-управленческая
Способ проведения организационно-управленческой практики:
- выездная;
- стационарная.

Форма проведения практики – дискретная.

Основные этапы прохождения организационно-управленческой практики

1. Организационное собрание: задачи и краткое содержание практики, требования к зачету, общий инструктаж по технике безопасности.
2. Вводный инструктаж на предприятии по технике безопасности и внутреннему распорядку.
3. Ознакомление с организационно-управленческой структурой предприятия и его подразделений.
4. Выполнение (дублирование) функций руководителя среднего звена на предприятии, овладение навыками планирования, организации и координации работы сотрудников. Овладение навыками формулирования производственных заданий.
5. Сбор, изучение и реферирование (систематизация) материалов по следующим темам организационно-управленческой деятельности на предприятии:
- организация управления цехами, участками и другими подразделениями предприятия;
- организация контроля качества и безопасности выпускаемой продукции и производственных процессов на предприятии;

6. Составление технологической схемы производства одного из видов продукции, либо фактической функциональной модели (карты) какого-либо производственного процесса.
7. Разработка усовершенствованной схемы производства одного из видов продукции, либо улучшенной функциональной модели производственного процесса, на основе анализа и выбора организационно-управленческих решений.
8. Изучение и оформление образцов организационно-управленческих документов.
9. Подготовка материалов к отчету по практике.
10. Документальное оформление практики: составление отчета, заполнение дневника.
11. Защита отчета по практике - экзамен.

Организационно-управленческая практика входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений, Блок 2 «Практики».

В результате прохождения организационно-управленческой практики у обучающегося формируются следующие общепрофессиональные (ОПК) и профессиональные (ПКУВ) компетенции (или их элементы), предусмотренные ФГОС ВО:

- способность владеть навыками сопоставления источников информации с целью выявления их противоречий и поиска достоверных суждений (ОПК-1.3);

- способность владеть специальными программами и базами данных при разработке технологий протекающих при производстве продуктов питания из растительного сырья (ОПК-2.3);

- способность использовать практические навыки в организации и управлении производственно- технологическими работами (ОПК-4.1);

- способность организовать выполнение инновационных программ в области производства продуктов питания из растительного сырья, разрабатывать соответствующие проекты и обеспечить условия их реализации (ОПК-4.2);

- способность проводить расчеты для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций (ПКУВ-2.1).

В результате прохождения производственной практики обучающийся должен:

знать: источники информации с целью выявления их противоречий и поиска достоверных суждений (ОПК-1.3); специальные программы и базы данных при разработке технологий производства продуктов питания из растительного сырья (ОПК-2.3); технологические процессы производства продукции питания, основы совершенствования технологических процессов**,** мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания из растительного сырья (ОПК-4.1); инновационные программы в области производства продуктов питания из растительного сырья (ОПК-4.2); методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства и обращения на рынке пищевой продукции на базе стандартных пакетов прикладных программ; статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве пищевой продукции (ПКУВ-2.1).

уметь: проводить поиск научной и технической информации с использованием общих и специализированных баз данных (ОПК-1.3); использовать базовые знания об информационных системах при разработке технологий протекающих при производстве продуктов питания из растительного сырья (ОПК-2.3); организовывать выполнение инновационных программ в области производства продуктов питания из растительного

сырья (ОПК-4.1); разрабатывать соответствующие проекты и обеспечить условия их реализации (ОПК-4.2); осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства и обращения на рынке пищевой продукции; использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций (ПКУВ-2.1).

владеть: навыками управления информацией для решения исследовательских профессиональных задач (ОПК-1.3); специальными программами и базами данных при разработке технологий протекающих при производстве продуктов питания из растительного сырья (ОПК-2.3); знаниями инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования (ОПК-4.1); знаниями и навыками при разработки соответствующих проектов и обеспечивать условия их реализации (ОПК-4.2); методами проведения расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций по производству пищевой продукции; принципами составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков по производству пищевой продукции (ПКУВ-2.1).

Организационно-управленческая практика проводится в 6 и 7 семестрах для ОФО и во время 2 и 3 сессии для ЗФО, завершается выполнением и защитой отчета по практике.

Общая трудоемкость практики составляет 216 часов, 6 зачетных единиц (ОФО, ЗФО).

Вид промежуточной аттестации: экзамен.

Разработчик

доцент, канд. техн. наук _____ С.А. Гишева

Зав. выпускающей кафедрой

д- р техн. наук, профессор _____ Х.Р. Сиюхов