

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Комарова Светлана Юриевна

Должность: Проректор по образовательной деятельности

Дата подписания: 24.01.2021 13:21:38

Уникальный программный ключ:

43ba42f5deae4116bbfcbba9c98e59108031227e818db207cbee4149f2098d7a

## Аннотация

### к программе практики

### **Б2.В.01(У) «Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности»**

Направление подготовки

**27.03.01 Стандартизация и метрология**

профиль – **Стандартизация и сертификация в пищевой промышленности**

программа подготовки – **прикладной бакалавриат**

#### **Статус практики в учебном плане:**

- относится к вариативной части блока 2 Практики ОП;
- является обязательной.

Дисциплина реализуется на кафедре **товароведения, стандартизации и управления качеством.**

**Цель практики** – получение первичных профессиональных умений и навыков и содействие осознанному самоопределению будущих бакалавров в области установления, реализации и контроля правил и требований к организации лабораторных исследований.

#### **Компетенции, в формировании которых задействована практика:**

**ПК-11** – способность участвовать в планировании работ по стандартизации и сертификации, систематически проверять соответствие применяемых на предприятии (в организации) стандартов, норм и других документов действующим правовым актам и передовым тенденциям развития технического регулирования;

**ПК-17** – способность проводить изучение и анализ необходимой информации, технических данных, показателей и результатов работы, их обобщение и систематизацию, проводить необходимые расчеты с использованием современных технических средств.

**Содержание практики:** практика направлена на формирование предусмотренных ФГОС ВО компетенций в сфере контроля норм и требований к организации и проведению лабораторных исследований.

Основные задачи практики связаны с формированием у бакалавра первичных профессиональных умений и навыков в области стандартизации и метрологии.

**Основные задачи практики** связаны с обоснованием, реализацией и контролем правил и требований к методам контроля.

**Способы проведения практики:** проводится в форме группового обучения по основам получения первичных профессиональных умений и навыков. Способ проведения учебной практики – стационарно.

**Промежуточная аттестация** проводится в форме зачета.

#### **Трудоемкость практики:**

Практика осуществляется на 1 году обучения.

Общая трудоемкость составляет 6 зачетных единиц, 216 часов.

Сост.: Барабанова Е.Б., доцент кафедры товароведения, стандартизации и управления качеством, канд. ветеринар. наук, доцент.

**Аннотация**  
**к программе практики**  
**Б2.В.02(Пд) «Преддипломная практика»**

Направление подготовки  
**27.03.01 Стандартизация и метрология**  
профиль – **Стандартизация и сертификация в пищевой промышленности**  
программа подготовки – **прикладной бакалавриат**

**Статус практики в учебном плане:**

- относится к вариативной части блока 2 Практики ОП;
- является обязательной.

Дисциплина реализуется на кафедре товароведения, стандартизации и управления качеством.

**Цель практики** – формирование у бакалавров профессиональных компетенций, направленных на закрепление и углубление теоретической подготовки, содействие формированию инновационной составляющей профессионализма бакалавра, умению и навыкам ведения самостоятельной прикладной научной работы в интересах повышения эффективности и результативности процессов, связанных с производством пищевой продукции, метрологическим обеспечением испытаний продукции и контроля процесса производства.

**Компетенции, в формировании которых задействована практика:**

**ПК-1** – способность участвовать в разработке проектов стандартов, методических и нормативных материалов, технической документации и в практической реализации разработанных проектов и программ, осуществлять контроль за соблюдением установленных требований, действующих норм, правил и стандартов;

**ПК-2** – способность участвовать в практическом освоении систем управления качеством;

**ПК-3** – способность выполнять работы по метрологическому обеспечению и техническому контролю, использовать современные методы измерений, контроля, испытаний и управления качеством;

**ПК-4** – способность определять номенклатуру измеряемых и контролируемых параметров продукции и технологических процессов, устанавливать оптимальные нормы точности измерений и достоверности контроля, выбирать средства измерений и контроля, разрабатывать локальные поверочные схемы и проводить поверку, калибровку, юстировку и ремонт средств измерений;

**ПК-5** – способность производить оценку уровня брака, анализировать его причины и разрабатывать предложения по его предупреждению и устранению;

**ПК-6** – способность участвовать в проведении сертификации продукции, технологических процессов, услуг, систем качества, производств и систем экологического управления предприятия;

**ПК-7** – способность осуществлять экспертизу технической документации, надзор и контроль за состоянием и эксплуатацией оборудования, выявлять резервы, определять причины существующих недостатков и неисправностей в его работе, принимать меры по их устранению и повышению эффективности использования;

**ПК-11** – способность участвовать в планировании работ по стандартизации и сертификации, систематически проверять соответствие применяемых на предприятии (в организации) стандартов, норм и других документов действующим правовым актам и передовым тенденциям развития технического регулирования;

**ПК-12** – способность проводить мероприятия по контролю и повышению качества продукции, организации метрологического обеспечения разработки, производства, испытаний, эксплуатации и утилизации;

**ПК-13** – способность участвовать в практическом освоении систем менеджмента качества, рекламационной работе, подготовке планов внедрения новой контрольно-измерительной техники, составлении заявок на проведение сертификации;

**ПК-14** – способность участвовать в работах по подготовке к сертификации технических средств, систем, процессов, оборудования и материалов в проведении аккредитации органов по сертификации, измерительных и испытательных лабораторий;

**ПК-15** – способность проводить анализ и оценку производственных и непроизводственных затрат на обеспечение требуемого качества продукции, анализировать результаты деятельности производственных подразделений; подготавливать исходные данные для выбора и обоснования технических и организационно-экономических решений по управлению качеством, разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений;

**ПК-16** – способность составлять графики работ, заказы, заявки, инструкции, пояснительные записки, схемы и другую техническую документацию, а также установленную отчетность по утвержденным формам в заданные сроки;

**ПК-17** – способность проводить изучение и анализ необходимой информации, технических данных, показателей и результатов работы, их обобщение и систематизацию, проводить необходимые расчеты с использованием современных технических средств;

**ПК-26** – способность организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства пищевой продукции, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов.

**Содержание практики:** практика направлена на формирование предусмотренных ФГОС ВО компетенций в сфере производства и контроля норм, правил и требований к пищевой продукции, технологическому процессу ее разработки, производства, применения, транспортировки и утилизации, а также на сбор исходного практического материала для начала работы над выпускной квалификационной работой и для курсового проектирования.

**Основные задачи практики** связаны с обоснованием, установлением, реализацией и контролем норм, правил и требований к продукции; с организацией метрологического обеспечения испытаний продукции.

**Способы проведения практики:** преддипломная практика осуществляется в форме научно-исследовательских работ (сбор, анализ научно-теоретического материала, сбор эмпирических данных, интерпретация экспериментальных и эмпирических данных), выполняемого магистрантом в рамках утвержденной темы научного исследования по направлению обучения и темы выпускной квалификационной работы с учетом интересов и возможностей подразделений, в которых она проводится.

**Промежуточная аттестация** проводится в форме зачета с оценкой

**Трудоемкость практики:**

Практика осуществляется на 4 году обучения.

Общая трудоемкость составляет 12 зачетных единиц, 432 часа.

Сост.: Барабанова Е.Б., доцент кафедры товароведения, стандартизации и управления качеством, канд. ветеринар. наук, доцент.

**Аннотация**  
**к программе практики**  
**Б2.В.03(П) «Практика по получению профессиональных умений**  
**и опыта профессиональной деятельности»**  
Направление подготовки  
**27.03.01 Стандартизация и метрология**  
профиль – **Стандартизация и сертификация в пищевой промышленности**  
программа подготовки – **прикладной бакалавриат**

**Статус практики в учебном плане:**

- относится к вариативной части блока 2 Практики ОП;
- является обязательной.

Дисциплина реализуется на кафедре **товароведения, стандартизации и управления качеством.**

**Цель практики** – формирование у бакалавров профессиональных компетенций, направленных на закрепление и углубление теоретической подготовки, содействие формированию инновационной составляющей профессионализма бакалавра, умению и навыкам ведения самостоятельной прикладной научной работы в интересах повышения эффективности и результативности процессов, связанных с метрологическим обеспечением испытаний продукции и контроля качества продукции.

**Компетенции, в формировании которых задействована практика:**

**ПК-1** – способность участвовать в разработке проектов стандартов, методических и нормативных материалов, технической документации и в практической реализации разработанных проектов и программ, осуществлять контроль за соблюдением установленных требований, действующих норм, правил и стандартов;

**ПК-2** – способность участвовать в практическом освоении систем управления качеством;

**ПК-3** – способность выполнять работы по метрологическому обеспечению и техническому контролю, использовать современные методы измерений, контроля, испытаний и управления качеством;

**ПК-4** – способность определять номенклатуру измеряемых и контролируемых параметров продукции и технологических процессов, устанавливать оптимальные нормы точности измерений и достоверности контроля, выбирать средства измерений и контроля, разрабатывать локальные поверочные схемы и проводить поверку, калибровку, юстировку и ремонт средств измерений;

**ПК-5** – способность производить оценку уровня брака, анализировать его причины и разрабатывать предложения по его предупреждению и устранению;

**ПК-6** – способность участвовать в проведении сертификации продукции, технологических процессов, услуг, систем качества, производств и систем экологического управления предприятия

**ПК-11** – способность участвовать в планировании работ по стандартизации и сертификации, систематически проверять соответствие применяемых на предприятии (в организации) стандартов, норм и других документов действующим правовым актам и передовым тенденциям развития технического регулирования;

**ПК-17** – способность проводить изучение и анализ необходимой информации, технических данных, показателей и результатов работы, их обобщение и систематизацию, проводить необходимые расчеты с использованием современных технических средств.

**Содержание практики:** практика направлена на формирование предусмотренных ФГОС ВО компетенций в сфере контроля норм, правил и требований к пищевой продукции.

**Основные задачи практики** связаны с обоснованием, установлением, реализацией и контролем норм, правил и требований к продукции; с организацией метрологического обеспечения испытаний продукции.

**Способы проведения практики:** производственная практика осуществляется в форме научно-исследовательских работ (сбор, анализ научно-теоретического материала, сбор эмпирических данных, интерпретация экспериментальных и эмпирических данных) с учетом интересов и возможностей подразделений, в которых она проводится.

**Промежуточная аттестация** проводится в форме зачета с оценкой

**Трудоемкость практики:**

Практика осуществляется на 3 году обучения.

Общая трудоемкость составляет 21 зачетных единиц, 756 часов.

Сост.: Барабанова Е.Б., доцент кафедры товароведения, стандартизации и управления качеством, канд. ветеринар. наук, доцент.