

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Задорожная Людмила Ивановна
Должность: Проректор по учебной работе
Дата подписания: 26.10.2022 11:15:49
Уникальный программный ключ:
faa404d1aeb2a025b514a551ee5ddc540496512d

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.

Для реализации поставленной цели необходимо решить следующие **задачи**:

- 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 и темы 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 перечень дисциплин, входящих в часть, формируемую участниками образовательных отношений.

В процессе освоения дисциплины должны быть сформированы следующие универсальные (УК) и профессиональные компетенции (ПКУВ):

- способность осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач (УК-1);
- способность определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений;
- способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования (ПКУВ-3);

- готовность проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций (ПКУВ-3.1).

В результате освоения данных компетенций, обучающийся должен:

знать: особенности системного и критического мышления и демонстрировать готовность к нему (УК-1); необходимые для осуществления профессиональной деятельности системные знания в области экономики, основные методы оценки разных способов решения профессиональных задач (УК-2); свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства и обращения на рынке пищевой продукции; входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и пищевой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства; учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства и обращения на рынке пищевой продукции в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями; принципы составления описания результатов научных исследований, анализа полученных результатов и составления описания (ПКУВ-3.1);

уметь: критически оценивать информацию, независимо от источника, самостоятельно приобретать и систематизировать знания, аргументированно отстаивать свою точку зрения (УК-1); проводить анализ поставленной цели и формулировать задачи, необходимые для ее достижения, анализировать альтернативные варианты; определять круг задач в рамках профессиональной деятельности, планировать собственную деятельность исходя из имеющихся ресурсов; соотносить главное и второстепенное, решать поставленные задачи в профессиональной деятельности; выполнять действия, связанные с решением исследовательских задач, предполагающих получение нового знания, требующих разработки инновационных подходов и методов решения (УК-2); проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и пищевой продукции, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности; проводить испытания сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции и сертификационные испытания в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями; пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства и обращения на рынке пищевой продукции

проводить измерения и наблюдения, описывать проводимые исследования, анализировать результаты исследований и делать выводы (ПКУВ-3.1);

владеть: конкретной методологией и базовыми методами социально-гуманитарных дисциплин, позволяющими осуществлять решение широкого класса с задач научно-исследовательского и прикладного характера (УК-1); технологией разработки и реализации проектов, навыками применения современного инструментария для решения экономических задач; методикой построения, анализа и построения моделей для оценки состояния, и прогноза развития экономических процессов и явлений (УК-2); методиками расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов производства и обращения на рынке пищевой продукции; навыками проведения научных исследований, анализа их результатов и составления описания (ПКУВ-3.1).

Дисциплина «Проектный практикум» изучается посредством выполнения практических 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: зачет.


Разработчик:

канд. техн. наук, доц. _____



Л.В. Гнетько

Зав. выпускающей кафедрой
по направлению



Х.Р. Сиюхов