

Б2.П.1 Производственная (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в т.ч. технологическая))

1. Цели и задачи производственной практики (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в т.ч. технологическая)) - формирование у обучающихся теоретических знаний и опыта профессиональной деятельности.

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в т.ч. технологическая) является обязательным разделом основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Цель практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в т.ч. технологическая) - углубление и закрепление теоретических и практических знаний на основе детального изучения работы предприятий, организаций различных форм собственности, приобретение необходимых практических навыков в области организации производственного процесса, качества продукции (услуг), повышения объема выпуска (реализации) продукции (товаров).

Основными задачами практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в т.ч. технологическая) являются:

- ознакомление с производственно-технологической деятельностью предприятия;
- приобретение практических навыков в управлении технологическими процессами производства продуктов питания из растительного сырья ;
- овладеть навыками инженерно-технической работы и руководства производством, умения сбора, обобщения и анализа нормативной, технико-экономической и технологической документации;
- научиться организовывать мероприятия по повышению эффективности производства, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышения производительности труда, экономное расходование энергоресурсов;
- организацию рационального ведения технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья;
- принимать участие в разработке новых технологий и технологических схем производства продуктов питания из растительного сырья.

2. Результаты обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ПК-3	Способность владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	Знать: методы входного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции Уметь: организовывать эффективный контроль качества сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний Владеть: навыками контроля за соблюдением технологических параметров процесса производства продуктов питания из растительного сырья

ПК-5	Способность использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья	<p>Знать: работу общеинженерных служб предприятий, особенности технологического процесса производства продуктов питания</p> <p>Уметь: оценивать и анализировать производственно-технические и экономические показатели работы предприятия</p> <p>Владеть: навыками инженерно-технической работы и руководства производством, основами методики сбора информации для курсового и дипломного проектирования.</p>
ПК-6	Способность использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья	<p>Знать: организацию и ведение технологического процесса на предприятии, механизацию и автоматизацию технологических операций</p> <p>Уметь: регулировать технологический процесс, составлять нормативную документацию и технологический план производства.</p> <p>Владеть: умением сбора, обобщения и анализа нормативной, технико-экономической и технологической документации.</p>
ПК-7	Способность осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья	<p>Знать: организацию производственного контроля и управления технологическими процессами в технологии производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Уметь: разрабатывать программы и методическое сопровождение проведения оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p> <p>Владеть: методами проведения стандартных испытаний для определения показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p>
ПК-8	Готовность обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	<p>Знать: федеральные законы и нормативные документы в области производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Уметь: разрабатывать программы и методическое сопровождение проведения оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов готовых изделий</p> <p>Владеть: методами проведения стандартных испытаний для определения показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p>
ПК-9	Способность работать с публикациями в профессиональной периодике; готовность посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли	<p>Знать: нормативные документы в области производства продуктов питания из растительного сырья;</p> <p>Уметь: использовать результаты исследований</p> <p>Владеть: навыками подготовки материалов для составления научных обзоров, отчетов, публикаций</p>
ПК-10	Способность организовывать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения	<p>Знать: федеральные законы и нормативные документы в области производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Уметь: разрабатывать программы и методическое сопровождение проведения оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов готовых изделий</p> <p>Владеть: методами разработки технологических про-</p>

		цессов, обеспечивающих высокое качество продукции
ПК-12	Способность владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	Знать: правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда Уметь: использовать правила ТБ производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда для предотвращения чрезвычайных ситуаций Владеть: правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда для предотвращения чрезвычайных ситуаций

3. Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в т.ч. технологическая)) входит в Блок 2 «Практики», относится к вариативной части учебного плана подготовки обучающихся по направлению 19.03.02. Продукты питания из растительного сырья направленность «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», направленности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий».

4. Содержание практики

Структура и содержание производственной практики (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в т.ч. технологическая)). Содержание практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в т.ч. технологическая) определяется целями и задачами практики. В процессе прохождения практики обучающийся проводит исследование финансово-хозяйственной деятельности выбранного объекта - места прохождения практики, изучает его организационную структуру, технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья; способы повышения эффективности производства, направленные на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, разрабатывает направления по совершенствованию деятельности объекта.

Вид работ и содержание производственной практики практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)

№ п/п	Разделы практики, виды учебной работы	Контактная работа			Самостоятельная работа обучающегося	Форма текущего контроля и промежуточной аттестации
		консультация руководителя практики от университета	индивидуальные консультации с руководителем практики от предприятия	сбор и анализ данных, выполнение индивидуальных задания под руководством специалистов предприятий и руководителей практики		
1. Подготовительный этап						
1.1	Установочная лекция	1	1	-	2	Проверка посещаемости и получение индивидуальных заданий; перечень планируемых результатов при прохождении практики

1.2	Инструктаж по технике безопасности	1	1	-	-	Инструктаж по прохождению практики и зачет по технике безопасности
2. Производственный этап						
2.1	Характеристика сырьевой зоны; виды сырья	1	2	1	7	Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении производственного этапа.
2.2	правила приемки и контроля качества; нормативные документы, регламентирующие эти требования	2	2	1	7	
2.3	Типы и марки оборудования для приемки, измерения массы.	1	2	1	7	
2.4	Первичная обработка сырья:	1	2	1	7	
3. Аналитический этап						
3.1	Изучение лабораторной документации	1	2	1	7	Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении аналитического этапа.
3.2	Сбор, обработка и систематизация фактического и литературного материала	2	2	1	7	
4. Заключительный этап						
4.1	Оформление собранных материалов в виде отчета по практике	2	2	1	7	Представление собранных материалов руководителю практики.
Итого		12	16	7	51	

Вид работ и содержание производственной практики практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологическая), включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)

№ п/п	Разделы практики, виды учебной работы	Контактная работа			Самостоятельная работа обучающегося	Форма текущего контроля и промежуточной аттестации
		консультация руководителя практики от университета	индивидуальные консультации с руководителем практики от предприятия	сбор и анализ данных, выполнение индивидуального задания под руководством специалистов предприятий и руководителей практики		
1. Подготовительный этап						
1.1	Инструктаж по технике безопасности	1	1	-	-	Инструктаж по прохождению практики и зачет по технике безопасности
2. Производственный этап						
2.1	Первичная обработка сырья:	2	2	1	7	Проверка посещаемости.
2.2	Организация системы контроля качества вырабатываемых продукции	2	2	1	7	
3. Аналитический этап						

3.1	Сбор, обработка и систематизация фактического и литературного материала	2	2	1	7	Проверка посещаемости.
4. Заключительный этап						
4.1	Оформление собранных материалов в виде отчета по практике	1	1	1	7	Представление собранных материалов руководителю практики.
4.2	Защита отчета	1	1	1	7	
Итого		9	9	5	35	
Всего - 144		21	25	12	86	

5. Объем практики

Объем и продолжительность производственной практики (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в т.ч. технологическая)) 4 зачетные единицы (144 часов, 2 2/3 недели).

Аттестация – зачет с оценкой.