

Б2.У.1 Практика (по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности)

1.Цель учебной практики - расширение и закрепление теоретических знаний обучающихся через получение первичных профессиональных навыков, ознакомление обучающихся с характером и спецификой будущей деятельности и определяется учебным планом.

Основными задачами учебной практики являются:

-развитие способностей студента к самостоятельной деятельности в сфере управления: организаторских, аналитических, коммуникативных, исследовательских, самоорганизации и самоконтроля;

-формирование и развитие у студентов профессионально значимых качеств, устойчивого интереса к профессиональной управленческой деятельности, потребности в самообразовании;

-приобретение умений и навыков на основе знаний, полученных в процессе теоретического обучения;

-ознакомление с историей деятельности, видом собственности, организационно-правовой формой, системой управления и структурными подразделениями предприятия, организации, в которой обучающийся проходит учебную практику;

-изучение номенклатуры и ассортимента производимой продукции (видов выполняемых работ и оказываемых услуг), ее основных потребителей, финансово-экономических показателей деятельности, положения на рынке и направлений развития предприятия, организации;

-получение первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности.

2.Результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ПК-1	Способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства	Знать: основные свойства сырья, влияющие на технологические процессы и качество готовой продукции; физико-химические основы и общие принципы переработки сырья; ресурсо - и энергосбережение технологических процессов Уметь: использовать знания физико-химических основ и общих принципов переработки растительного сырья в технологии производства продуктов питания Владеть: - проведения стандартных испытаний по определению стандартных испытаний по определению показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; методами разработки технологических процессов, обеспечивающих высокое качество и экологическую безопасность окружающей среды
ПК-4	Способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин	Знать: правила техники безопасности при работе на предприятиях, производящих продукты питания из растительного сырья; сырьевую зону предприятия и организацию закупок растительного сырья; Уметь: составить график доставки сырья на предприятие; определить состав и качество растительного сырья в соответствии с требованиями государственного стандарта; проводить сортировку растительного сырья по его качественным показателям

ПК-11	Способность организовывать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения; готовностью выполнить работы по рабочим профессиям	<p>Знать: требования государственного стандарта к режимы хранения растительного сырья; качеству и составу закупаемого растительного сырья; основные виды нормативных документов, методы и формы контроля качества полуфабрикатов и готовых продуктов питания</p> <p>Уметь: проводить сортировку растительного сырья по его качественным показателям; контролировать эффективность санитарной обработки оборудования; применять практические навыки, связанные с выбранной специальностью; обобщать теоретические знания и практические навыки специалиста</p> <p>Владеть: навыками контроля качества поступающего сырья</p>
-------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

3. Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы Учебная практика входит в Блок 2 «Практики», относится к вариативной части учебного плана подготовки обучающихся по направлению 19.03.02. Продукты питания из растительного сырья.

4. Содержание учебной практики.

Содержание учебной практики определяется целями и задачами практики. В процессе прохождения практики обучающийся проводит исследования производственной деятельности выбранного объекта-места прохождения практики, изучает его организационную структуру, перечня выпускаемой продукции, оказываемых услуг, выполняемых работ и связывает полученные результаты с общим состоянием экономики.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов	Трудоёмкость в часах		
			контактная работа	самостоятельная работа	всего
2 семестр					
1	Подготовительный	Установочная лекция	2		2
		Составление плана прохождения практики, определение форм проведения работы, объема поручений, получение общего и индивидуального задания на практику; постановка и формулировка задач практики;			
		Инструктаж по технике безопасности	2		2
2	Ознакомительный	Приобретение первичных навыков научно-исследовательской деятельности. Ознакомление со структурой отчета	4		4
		Приобретение первичных навыков научно-	4		4
		Ознакомительная экскурсия на предприятии.	2		2
		Характеристика сырьевой зоны; виды сырья;	4	6	10
		Первичная обработка сырья:	4	6	10
		Организация системы контроля качества выра-	4	6	10
3	Аналитический	Изучение лабораторной документации	2	6	10
		Сбор, обработка и систематизация фактического		10	10
4	Заключительный	Оформление собранных материалов в виде отчета	2	10	12
		Защита отчета	2		2
	Итого 2 семестр		28	44	72
4 семестр					
1	Подготовительный	Установочная лекция	4		4
		Инструктаж по технике безопасности.	2		2
		Общая характеристика предприятий пищевой	2	4	2
2	Ознакомительный	Изучение ассортимента, вырабатываемой про-	4	8	10
		Характеристика основного и дополнительного	4	6	10
3	Аналитический	Технохимический контроль производства хлеба,	4	6	10
		Сбор, обработка и систематизация фактического	4	10	10
4	Заключительный	Оформление собранных материалов в виде отчета	2	10	9
		Защита отчета	2		2
	Итого 4 семестр		28	44	72
	Итого		56	88	144

5. Объем учебной практики

Объем практики составляет 4 зачетные единицы (144 часа, 2.6 недели); во 2 семестре - 2 зачетные единицы (72 часа, 1.3 недели) в 4 семестре - 2 зачетные единицы (72 часа, 1,3 недели).
Аттестация – зачет.