

Б2.П.3 Практика (преддипломная)

1. Цели и задачи производственной практики (преддипломная)- формирование у обучающихся теоретических знаний и опыта профессиональной деятельности.

Производственная практика (преддипломная) является обязательным разделом основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», направленности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий».

Цель производственной практики (преддипломная) - углубление и закрепление теоретических и практических знаний на основе детального изучения работы всех отделов и служб предприятия, приобретение необходимых практических навыков в области организации производственного процесса, повышения качества продукции.

Основными задачами производственной практики (преддипломная) являются:

-ознакомление со структурой и функциями подразделений (служб) организации (предприятия), занимающихся проблемами управления и организации производства (реализации), организации труда, функциональных обязанностей сотрудников этих служб;

-изучение инструктивных, нормативных, методических и статистических материалов и форм отчетности, содержащих экономические показатели деятельности предприятия (организации), приобретение навыков по их заполнению и использованию в данной организации, на предприятии;

-изучение и анализ основных производственных показателей предприятия (организации) и ее основных подразделений;

-приобретение навыков аналитической, плановой, контрольной, организаторской и экономической деятельности;

-участие в практической работе производственного управления и приобретение практических навыков в организации производственного процесса на предприятии.

-получить знания и первичные навыки работы в качестве дублера на конкретном рабочем месте по производству продукции (прием, включающий входной контроль, хранение, подготовка, приготовление, выходной контроль).

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
ОК-2	Способность использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах	Знать: Методы сбора и анализа данных, необходимых для расчета экономических показателей, всесторонне характеризующих различные аспекты деятельности хозяйствующих субъектов. Уметь: Осуществлять поиск информации по полученному заданию, сбор, анализ данных, необходимых для расчета экономических показателей, характеризующих деятельность хозяйствующих субъектов. Владеть: Навыками сбора, обработки и анализа данных, необходимых для расчета экономических показателей, характеризующих деятельность хозяйствующих субъектов.
ОПК-1	Способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	Знать: Федеральные законы и нормативные документы в области производства продуктов питания из растительного сырья. Уметь: Изучать и анализировать научно-техническую информацию. Владеть: Разработкой нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в

		области технологии и техники.
ПК-1	Способность 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; ресурсо- и энергосбережение технологических процессов. Уметь: Разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов готовых изделий; разрабатывать технологические схемы производства продукции из растительного сырья. Владеть: методами проведения стандартных испытаний для определения показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
ПК-2	Способность владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья	Знать: Ресурсо- и энергосбережение технологических процессов. Уметь: Изучать и анализировать научно-техническую информацию; разрабатывать технологические схемы производства продукции из растительного сырья Владеть: Разработкой нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области технологии и техники.
ПК-18	Способность оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты	Знать: Основные свойства сырья, влияющие на технологические процессы и качество готовой продукции. Уметь: Разрабатывать технологические схемы производства продукции из растительного сырья. Владеть: Разработкой нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области технологии и техники.
ПК -19	Способность владеть методиками расчета технико-экономической эффективности при выборе оптимальных технических и организационных решений; способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления	Знать: методики расчета технико-экономической эффективности при выборе оптимальных технических и организационных решений. Уметь: оценивать эффективность производства при выборе оптимальных технических и организационных решений. Владеть: способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива исполнителей, принятия управленческих решений
ПК-20	Способность понимать принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков	Знать: принципы составления расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов. Уметь: производить технологические расчеты для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов. Владеть: принципами составления расчетов при проектировании новых и модернизации существующих производств и производственных участков
ПК-21	Способность владеть принципами выбора рациональных способов защиты и порядка действий коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории) в чрезвычайных ситуациях	Знать: способы защиты и порядок действий коллектива предприятия в чрезвычайных ситуациях Уметь: действовать и выбирать рациональные способы защиты предприятий в чрезвычайных ситуациях Владеть: принципами выбора рациональных способов защиты и порядка действий коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории) в чрезвычайных ситуациях
ПК-22	Способность использовать принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности	Знать: принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности Уметь: использовать принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности Владеть: принципами системы менеджмента качества

		и организационно-правовыми основами управленческой и предпринимательской деятельности
ПК-23	Способность участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья; реконструкции и техническому переоснащению существующих производств	Знать: принципы составления расчетов для проектирования вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья Уметь: разрабатывать нормативно-техническую и проектную документацию для проектирования производства по выпуску продуктов питания из растительного сырья Владеть: навыками разработки проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья
ПК-24	Способность пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья	Знать: нормативные требования при проектировании пищевых предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья Уметь: пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья Владеть: навыками разработки нормативных документов, определяющих требования при проектировании пищевых предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья
ПК-25	Готовность к работе по технико-экономическому обоснованию и защите принимаемых проектных решений	Знать: методику расчетов технико-экономического обоснования строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков Уметь: оценивать эффективность производства и обосновывать строительство новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков Владеть: навыками проведения технико-экономического обоснования и защиты принимаемых проектных решений
ПК-26	Способность использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов	Знать: Уметь: использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих предприятий Владеть: навыками использования системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих предприятий
ПК-27	Способность обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья	Знать: технологические схемы производства, технологическое оборудование для производства продуктов питания из растительного сырья Уметь: обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья Владеть: навыками расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов

3. Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Производственная практика (преддипломная) входит в Блок 2 «Практики», относится к вариативной части учебного плана подготовки обучающихся по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», направленности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

4. Содержание практики

Структура и содержание производственной практики (преддипломная)

Содержание преддипломной практики определяется целями и задачами практики. В процессе прохождения практики обучающийся проводит исследование структуры и функций подразделений (служб) организации (предприятия), 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, 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	Установочная лекция	2	2	2	8	Проверка посещаемости и получение индивидуальных заданий; перечень планируемых результатов при прохождении практики
1.2	Инструктаж по технике безопасности	2	2	2	8	Инструктаж по прохождению практики и зачет по технике безопасности
1.3	Знакомство с историей создания и развития предприятия, организационной и управленческой структурой предприятия	2	2	2	8	Проверка посещаемости.
2. Производственный этап						
2.1	Изучение технологической схемы производства; характеристика ассортимента выпускаемой продукции	2	2	4	8	Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении производственного этапа
2.2	Склады тарного и бестарного хранения основного и дополнительного сырья	2	2	2	8	Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении производственного этапа
2.3	Подготовка сырья к пуску в производство	2	2	2	8	Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении производственного этапа
2.4	Тестоприготовительное и тесторазделочное отделения	2	2	2	8	Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении производственного этапа

						дении производственного этапа
2.5	Пекарное отделение	2	2	2		Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении производственного этапа
2.6	Хлебохранилище и экспедиция	2	2	2	8	Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении производственного этапа
2.7	Производственно-технологическая лаборатория	2	2	2	8	Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении производственного этапа
2.8	Изучение работы инженерных служб	2	2	2	8	Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении производственного этапа
2.9	Изучение организации и экономики производства	2	2	2	8	Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении производственного этапа
2.10	Дублирование работы ИТР среднего звена и выполнение индивидуальных заданий	2	2	2	8	Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении производственного этапа
3. Аналитический этап						
3.1	Формирование базы аналитических данных по ВКР	2	2	2	8	Проверка посещаемости.
4. Заключительный этап						
4.1	Интерпретация полученных результатов	2	2	2	8	Представление собранных материалов руководителю практики.
4.2	Подготовка отчета по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	2	2	2	10	Сдача и защита отчета по производственной практике.
Итого - 216		26	26	34	130	

5. Объем практики

Объем и продолжительность производственной практики (преддипломной) 6 зачетных единиц (216 часов, 4 недели).

Аттестация – зачет с оценкой.