

## Б2.П.2 Преддипломная практика

### 1.Цели и задачи практики

**Цель производственной преддипломной практики** - 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 преддипломной практики 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).

### 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	<b>Знать:</b> Методы сбора и анализа данных, необходимых для расчета экономических показателей, всесторонне характеризующих различные аспекты деятельности хозяйствующих субъектов. <b>Уметь:</b> Осуществлять поиск информации по полученному заданию, сбор, анализ данных, необходимых для расчета экономических показателей, характеризующих деятельность хозяйствующих субъектов. <b>Владеть:</b> 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	<b>Знать:</b> Федеральные законы и нормативные документы в области производства продуктов питания из растительного сырья. <b>Уметь:</b> Изучать и анализировать научно-техническую информацию. <b>Владеть:</b> 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	<b>Знать:</b> Основные свойства сырья, влияющие на технологические процессы и качество готовой продукции; ресурсо- и энергосбережение технологических процессов. <b>Уметь:</b> Разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов готовых изделий; разрабатывать технологические схемы производства продукции из растительного сырья. <b>Владеть:</b> 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	<b>Знать:</b> Ресурсо- и энергосбережение технологических процессов. <b>Уметь:</b> Изучать и анализировать научно-техническую информацию; разрабатывать технологические схемы производства продукции из растительного сырья <b>Владеть:</b> Разработкой нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области технологии и техники.
ПК-20	Способность понимать принципы составления технологических расчетов при проектировании новых и модернизации существующих производств и производственных участков	<b>Знать:</b> Основные свойства сырья, влияющие на технологические процессы и качество готовой продукции. <b>Уметь:</b> Разрабатывать технологические схемы производства продукции из растительного сырья. <b>Владеть:</b> Разработкой нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области технологии и техники.

### 3. Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Преддипломная практика 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

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов
1.	Подготовительный этап	Общее ознакомление с хлебозаводом
		Инструктаж по технике безопасности
		Знакомство с историей создания и развития предприятия, организационной и управленческой структурой предприятия
2.	Производственный этап	Изучение технологической схемы производства хлебобулочных изделий;
		характеристика ассортимента выпускаемой продукции
		Склады тарного и бестарного хранения муки, основного и дополнительного сырья
		Подготовка сырья к пуску в производство
		Тестоприготовительное отделение
		Тесторазделочное отделение
		Пекарное отделение
		Хлебохранилище и экспедиция
		Производственно-технологическая лаборатория
Изучение работы инженерных служб		

		Изучение работы административно-хозяйственных и бытовых служб
		Изучение организации и экономики производства
		Дублирование работы ИТР среднего звена
		Выполнение индивидуальных заданий
3.	Аналитический этап	Формирование базы аналитических данных по ВКР
4.	Заключительный этап	Интерпретация полученных результатов.
		Подготовка отчета

**Общая трудоемкость:** недель/часов/зачетных единиц - 6/324/9, в том числе:

1. Контактная работа - 128 часов

2. Самостоятельная работа - 196 часов

Аттестация – зачет с оценкой.

