

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

1.Цели и задачи практики

Цель производственной 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 производственной практики являются:

- приобретение умений и навыков на основе знаний, полученных в процессе теоретического обучения;
- закрепление теоретических знаний и практическое знакомство с производством;
- приобретение студентами навыков инженерно-технологической работы на производстве.

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-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	Знать: работу общеинженерных служб предприятий, особенности технологического процесса производства продуктов питания Уметь: оценивать и анализировать производственно-технические и экономические показатели работы предприятия Владеть: навыками инженерно-технической работы и руководства производством, основами методики сбора информации для курсового и дипломного проектирования
ПК-6	способность использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья	Знать: организацию и ведение технологического процесса на предприятии, механизацию и автоматизацию технологических операций Уметь: регулировать технологический процесс, составлять нормативную документацию и технологический план производства. Владеть: умением сбора, обобщения и анализа нормативной, технико-экономической и технологической документации.

3.Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности 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 практики

Содержание практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности 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.

Содержание технологической практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов
1.	Подготовительный этап	Установочная лекция
		Инструктаж по технике безопасности
		Общее ознакомление с предприятием
2.	Технологический этап	Сбор информации и приобретение практических навыков в соответствии с заданием
		Программы по совершенствованию деятельности предприятия
3.	Аналитический этап	Формирование базы аналитических данных
		Комплексный анализ собранных данных с использованием различных методов
		Оценка степени эффективности и результативности деятельности производственного отдела организации.
4.	Заключительный этап	Интерпретация полученных результатов.
		Подготовка отчета по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

Содержание практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

№п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов
1.	Подготовительный	Обзорная экскурсия с целью общего знакомства с предприятием. Ознакомление с миссией, целями, задачами, сферой деятельности, историей развития предприятия, видами деятельности. Заполнение дневника
		Инструктаж по технике безопасности. Ознакомительная лекция с правилами внутреннего распорядка предприятия. Составление с руководителем практики календарного плана-графика
2.	Ознакомительный	Характеристика сырьевой зоны; виды сырья; правила приемки и контроля качества; требования к составу и качеству, нормативные документы, регламентирующие эти требования

		Первичная обработка сырья: Типы и марки оборудования для приемки, измерения массы.
		Организация производства готовой продукции
		Организация системы контроля качества вырабатываемых продуктов, включая контроль сырья, технологических процессов производства продукции.
		Изучение приема, хранения и подготовки основного и дополнительного сырья, приготовления и разделки теста. Выпечки и хранения хлебобулочных изделий.
		Изучение аппаратурно-технологических схем производства макаронных изделий. Прием, хранение и подготовка сырья к производству. Приготовление теста и формование макаронных изделий. Сушка, охлаждение и упаковка.
		Знакомство с характеристикой сырья для производства кондитерских изделий; Технологии шоколада, халвы, конфет, мармелада и пастилы. Технологией мучных кондитерских изделий.
3.	Аналитический	Изучение лабораторной документации
		Сбор, обработка и систематизация фактического и литературного материала
4.	Заключительный	Оформление собранных материалов в виде отчета по практике
		Защита отчета

5. Объем практики составляет:

в 6 семестре -7 зачетных единиц (252 часа - 4 2/3 недели); в том числе:

1. Контактная работа – 100 часов
2. Самостоятельная работа – 152 часа

в 7 семестре - 6 зачетных единиц (216 часов – 4 недели); в том числе:

1. Контактная работа – 86 часов
2. Самостоятельная работа - 130 часов

в 8 семестре – 2 зачетные единицы (72 часа – 1 1/3 недели), в том числе:

1. Контактная работа –28 часов
2. Самостоятельная работа - 44 часа

Аттестация – зачет с оценкой

