

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Комарова Светлана Юрьевна

Должность: Проректор по образовательной деятельности

Дата подписания: 24.01.2021 12:45:43

Уникальный программный ключ:

43ba42f5deae4116bbfcb9ac98e39108031227e81add207cbee414912098d7a

Аннотация

к рабочей программе практики

В2.В.01(У) «Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности»

Направление подготовки

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

профиль – Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

программа подготовки – прикладной бакалавриат

Статус практики в учебном плане:

- учебная практика относится к блоку 2 «Практики», который в полном объеме относится к вариативной части программы;
- является обязательной.

Учебная практика организуется в структурных подразделениях университета или на предприятиях, с которыми заключены прямые двусторонние договоры на проведение практик.

Прохождение учебной практики имеет **целью** закрепление теоретических знаний и практическое знакомство с производством, приобретение обучающимися практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности.

Компетенции, в формировании которых задействована учебная практика:

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;

ПК-3 – способность владеть методами теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий;

ПК-4 – способность применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин;

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;

ПК-7 – способность осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья;

ПК-11 – готовность выполнять работы по рабочим профессиям;

ПК-12 – способность владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда.

Содержание практики: прохождение практики включает в себя выдачу индивидуального задания, инструктаж по технике безопасности, изучение литературы, выполнение работ на рабочих местах, сбор материала для выполнения отчета и индивидуального задания, оформление и защиту отчета.

Основные задачи практики связаны с ознакомлением с общеинженерными службами предприятия, с организацией и ведением технологического процесса на предприятии.

Способ проведения практики: стационарная.

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета.

Трудоемкость практики:

Практика осуществляется на 2 году обучения.

Общая трудоемкость составляет 9 зачетных единиц, 324 часа.

Сост.: Фиалков Д.М., доцент кафедры продуктов питания и пищевой биотехнологии, канд. техн. наук, доцент.

Аннотация
к рабочей программе практики
Б2.В.02(П) «Практика по получению профессиональных умений и опыта
профессиональной деятельности, в том числе технологическая»
Направление подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
профиль – **Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**
программа подготовки – **прикладной бакалавриат**

Статус практики в учебном плане:

- производственная практика относится к блоку 2 «Практики», который в полном объеме относится к вариативной части программы;
- является обязательной.

Производственная практика организуется в структурных подразделениях университета или на предприятиях, с которыми заключены прямые двусторонние договоры на проведение практик.

Прохождение производственной практики имеет **целью** закрепление теоретических знаний и практическое знакомство с производством, приобретение обучающимися навыков инженерно-технологической работы на производстве и таким образом навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности.

Компетенции, в формировании которых задействована производственная практика:

ОПК-2 – способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья;

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;

ПК-2 – способность владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья;

ПК-3 – способность владеть методами теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий;

ПК-7 – способность осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья;

ПК-8 – готовность обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка;

ПК-11 – готовность выполнять работы по рабочим профессиям;

ПК-12 – способность владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда.

Содержание практики: прохождение практики включает в себя выдачу индивидуального задания, инструктаж по технике безопасности, изучение литературы, выполнение работ на рабочих местах, сбор материала для выполнения отчета и индивидуального задания, оформление и защиту отчета.

Задачами производственной практики являются знакомство с общеинженерными службами предприятия, с особенностями технологий, организацией и ведением технологического процесса на предприятии, механизацией и автоматизацией технологических операций, сбор данных, необходимых для выполнения курсового проекта.

Способ проведения практики: стационарная.

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета.

Трудоемкость практики:

Практика осуществляется на 3 году обучения.

Общая трудоемкость составляет 15 зачетных единиц, 540 часов.

Сост.: Фиалков Д.М., доцент кафедры продуктов питания и пищевой биотехнологии, канд. техн. наук, доцент.

Аннотация
к рабочей программе практики
Б2.В.03(Пд) «Преддипломная практика»
Направление подготовки

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
профиль – **Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**
программа подготовки – **прикладной бакалавриат**

Статус практики в учебном плане:

- преддипломная практика относится к блоку 2 «Практики», который в полном объеме относится к вариативной части программы;
- является обязательной.

Преддипломная практика организуется в структурных подразделениях университета или на предприятиях, с которыми заключены прямые двусторонние договоры на проведение практик.

Прохождение преддипломной практики имеет **целью** закрепление теоретических знаний, самостоятельное изучение технологических процессов в основных цехах перерабатывающего производства; ознакомление с вопросами экономики, организации и планирования производства, охраной труда, организацией гражданской обороны, приобретение студентами навыков инженерно-технологической работы на производстве и таким образом навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности.

Компетенции, в формировании которых задействована преддипломная практика:

ОПК-2 – способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья;

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;

ПК-2 – способность владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья;

ПК-3 – способность владеть методами теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий;

ПК-7 – способность осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья;

ПК-8 – готовность обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка;

ПК-9 – способность работать с публикациями в профессиональной периодике; готовность посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли;

ПК-10 – способность организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения;

ПК-12 – способность владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда;

Содержательная структура преддипломной практики: прохождение практики включает в себя выдачу индивидуального задания, инструктаж по технике безопасности, изучение литературы, выполнение работ на рабочих местах, сбор материала для выполнения отчета и индивидуального задания оформление и защиту отчета.

Задачами преддипломной практики являются изучение структуры и организации работы предприятия, планирования объема и качества готовой продукции, сбор данных, необходимых для выполнения дипломного проекта.

Способ проведения практики: стационарная.

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета.

Трудоемкость практики: Практика осуществляется на 4 году обучения. Общая трудоемкость составляет 15 зачетных единиц, 540 часов.

Сост.: Фиалков Д.М., доцент кафедры продуктов питания и пищевой биотехнологии, канд. техн. наук, доцент.