АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Б2.В.03(Пд) – Производственная практика, преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа

Направление подготовки: 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»
Профиль: «Технология продуктов общественного питания»
Программа подготовки: прикладной бакалавриат

Квалификация выпускника – бакалавр

1 Цели практики

Целью преддипломной практики является: формирование объема исходных данных для написания выпускной квалификационной работы, а также поиск и изучение возможных методов обработки и анализа этого объёма и полученных результатов.

2 Место практики в структуре ОПОП

3.1. Принципы построения курса:

Б2.В.03(Пд) «Производственная практика, преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа» относится к вариативной части Блока 2 Практики. Общая трудоемкость – 6 зачётных единиц (216 академических часов). Проводится в 8 семестре в течение 4 недель. Форма промежуточной аттестации – зачёт с оценкой.

3.2. Практика является составной частью образовательной программы высшего профессионального образования и проводится в соответствии с утвержденным рабочим учебным планами и графиком учебного процесса.

Производственная практика, преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа проводится для выполнения выпускной квалификационной работы и является обязательной. Она представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

3 Требования к результатам прохождения практики

3.1 Процесс прохождения практики направлен на формирование следующих компетенций:

- Обладать способностью разработки технологического процесса производства продукции общественного питания (ПК-1);
- Способностью владения методами подбора, расчета и эксплуатации технологического оборудования для переработки и хранения продуктов питания (ПК-2);
- Способностью компоновать технологическое оборудование в технологические линии с учетом проектных требований (ПК-3);
- Способностью осуществлять контроль технологических параметров производства продуктов питания и управления качеством сырья и полуфабрикатов (ПК-4);
- Способностью осуществлять учет сырья и контроль выхода готовой продукции в соответствии с нормативно-технической документацией (ПК-5).

3.2 Код и наименование индикатора достижения компетенции:

- ПК-1.1 Разработка технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реа-

лизации принятой в организации технологии;

- ПК-1.2 Разработка технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продуктов питания из растительного сырья в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях;
- ПК-1.3 Оформление изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продуктов питания из растительного сырья;
- ПК-1.4 Подготовка предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий переработки растительного сырья;
- ПК-2.1 Расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья;
- ПК-2.2 Расчет нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья;
- ПК-2.3 Математическое моделирование технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ в целях оптимизации производства, разработки новых технологий и технологических схем производства продуктов питания из растительного сырья;
- ПК-2.4 Расчет производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции на автоматизированных технологических линиях для оценки эффективности производства и технико-экономического обоснования строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков;
- ПК-3.1 Разработка планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья;
- ПК-3.2 Разработка технических заданий на проектирование и производство специальной оснастки, инструмента и приспособлений, нестандартного оборудования, средств автоматизации и механизации, предусмотренных технологией производства продуктов питания из растительного сырья;
- ПК-4.1 Входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства;
- ПК-4.2 Контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации;
- ПК-4.3 Разработка мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья;
- ПК-4.4 Внедрение систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в целях обеспечения требований технических ре-

гламентов к видам пищевой продукции;

- ПК-5.1 Учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания из растительного сырья в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с техническими инструкциями;
- ПК-5.2 Разработка методов технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях;

4 Структура и содержание производственной практики, преддипломной практики:

I. Подготовительный этап

1 Инструктаж по технике безопасности.
2 Инструктаж по сбору и обработки данных для выполнения выпускной квалификационной работы.

II. Основной этап

1 Изучение производственной деятельности предприятия, структуры управления.
2 Изучение технологических схем и работы основного технологического оборудования.
3 Изучение вспомогательных цехов предприятия.
4 Изучение вопросов техники безопасности, производственной санитарии, охраны окружающей среды.
5 Изучение первичного учета производства
6 Выполнение индивидуального задания по сбору данных для выполнения выпускной квалификационной работы.

III. Заключительный этап

1 Обработка материала для выполнения выпускной квалификационной работы.

5 Общая трудоемкость дисциплины составляет 7 зачетных единиц.

6 Разработчик: д.т.н., проф. А.Н. Глобин