АННОТАЦИЯ
ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ
Б2.В.02(П) «Производственная практика, технологическая»

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

Квалификация выпускника – бакалавр

1. Цели и задачи производственной практики

Целями производственной практики являются: закрепление полученных в вузе (институте) теоретических и практических знаний; приобретение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности по организации и управлению отдельными производственными циклами, технологическими процессами, производственными коллективами при производстве продуктов питания.

Задачами прохождения производственной практики являются:

- изучение структурного состава помещений их производственной направленности и компоновки внутри производственного здания (территориального пространства);
- изучение организации технологических процессов по производству продуктов питания;
- изучение организации использования и компоновки технологического оборудования для выполнения технологических операций;
- изучение организации использования трудовых ресурсов их распределение по технологическим процессам и управленческим функциям;
- изучение организации контроля качества выпускаемой продукции на предприятии;
- изучение организации контроля и выполнения санитарных требований (правил) для предприятия;
- изучение организации и контроля соблюдения требований по охране и безопасности труда;
- изучение форм и методов самообразования сотрудниками предприятия.

2. Место производственной практики в структуре ОПОП ВО:

2.1. Принципы построения курса:

«Производственная практика, технологическая» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений.

Для успешного прохождения практики необходимы знания, умения и навыки, формируемые дисциплинами*:* «Биохимия» «Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья», «Введение в технологию продуктов питания», «Технология продукции общественного питания», «Технологическое оборудование предприятий общественного питания».

Знания, умения и навыки, формируемые в ходе практики, могут быть использованы при изучении дисциплин: «Организация производства на предприятиях общественного питания»; «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции», «Проектирование предприятий общественного питания», «Торговое оборудование предприятий общественного питания».

3. Требования к результатам производственной практики

3.1. Профессиональные компетенции выпускников, определяемые самостоятельно, и индикаторы их достижения:

– способностью владения методами подбора, расчета и эксплуатации технологического оборудования для переработки и хранения продуктов питания (ПК-2);

– расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья (ПК-2.1);

– 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-2.3);

– 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-2.4);

– способностью осуществлять контроль технологических параметров производства продуктов питания и управления качеством сырья и полуфабрикатов (ПК-4);

– 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-4.1);

– контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации (ПК-4.2);

– внедрение систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в целях обеспечения требований технических регламентов к видам пищевой продукции (ПК-4.4).

4. Краткое содержание практики:

1.Подготовительный этап:

1.1. Общее знакомство с предприятием (базой практики). Инструктаж по технике безопасности;

2.1. Ознакомительная лекция;

3.1. Правила внутреннего распорядка.

2. Производственный этап

2.1. Ознакомление с структурой производства и технологией производства. Приобретение навыков, участие в конкретном технологическом процессе, управленческих функциях.

2.2. Ведение дневника.

3.Заключительный этап:

3.1. Сбор материала.

3.2. Обработка материала.

3.3. Систематизация материала.

3.4. Подготовка отчета по практике.

5. Общая трудоемкость дисциплины составляет 21 зачетную. единицу (756 ч.).

6. Разработчик: к.т.н., доцент И.В. Назаров