АННОТАЦИЯ
ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ
Б2.В.01(П) «Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности»

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

Квалификация выпускника – бакалавр

1. Цели и задачи производственной практики

Целью производственной технологической практики является: закрепление полученных в вузе теоретических и практических знаний; приобретение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности по организации и управлению отдельными технологическими циклами, технологическими процессами и производственными коллективами при производстве продуктов питания, с учетом рекомендуемых профессиональных компетенций.

Задачами практики являются изучение:

- технологических особенностей приема и хранения сырья;
- технологических особенностей сырья и выпускаемой продукции;
- нормы времени (выработки), сетевые графики производства продуктов питания;
- оформление технической и технологической документации в рамках технологических процессов;
- повышение эффективности производства, производительности труда, ресурсосбережение;
- технологических особенностей выполнения технологических приемов (операций) обработки сырья в разрезе сырьевых составляющих в структуре блюд производственной программы предприятия;
- технологии приготовления блюд в разрезе производственной программы предприятия;
- технологии временного хранения и раздачи блюд;
- качественных показателей производимой продукции и организации контроля качества на предприятии;
- разработки технических заданий на проектирование и производство нестандартного оборудования;
- правил безопасности, санитарии и гигиены при выполнении технологических приемов,операций (всего технологического процесса) производства продукции.

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», «Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья».

Знания, умения и навыки, формируемые в ходе практики, могут быть использованы при изучении дисциплин: «Технология продукции общественного питания»; « Методы исследований свойств сырья и готовой продукции», «Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов», «Техно-химический контроль и учет на предприятиях отрасли», «Технологическое оборудование предприятий общественного пи-

тания», «Проектирование предприятий общественного питания», «Выпускная квалификационная работа».

3. Требования к результатам производственной практики

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

– обладать способностью разработки технологического процесса производства продукции общественного питания (ПК-1);

– разработка технически обоснованных норм времени (выработки), линейных сетевых графиков производства продуктов питания из растительного сырья в целях оптимизации технологического процесса производства на автоматизированных технологических линиях (ПК-1.2);

– оформление изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продуктов питания из растительного сырья (ПК-1.3);

– подготовка предложений по повышению эффективности производства и конкурентно способности 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-1.4);

– способностью компоновать технологическое оборудование в технологические линии с учетом проектных требований (ПК-3);

– 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-3.2).

4. Краткое содержание практики:

1.Подготовительный этап:
1.1. Инструктаж по технике безопасности;
1.2. Ознакомительная лекция;
1.3. Правила внутреннего распорядка.
1.4. Ведение дневника.

2. Основной этап
2.1. Ознакомление с технологией производства.
2.2. Приобретение производственных навыков, участвуя в конкретных, технологических процессах, при раскрытии требований компетенций.
2.3. Закрепление теоретических и практических знаний.
2.4. 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 8 зачетных единиц (288 ч.).

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