

Б2.В.03 (Пд) Производственная практика (Преддипломная работа)

Общая трудоемкость практики составляет 6 з.е., 216 час.

Форма промежуточного контроля – зачет с оценкой.

Цель практики - систематизация, расширение и закрепление профессиональных знаний и ведения самостоятельной научно-исследовательской работы по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья профиль – Технология продуктов общественного питания.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций и индикаторов достижения:

ПК-1 Обладает фундаментальными знаниями в области техники и технологии, необходимыми для ведения научно-исследовательской деятельности в сфере производства продукции из растительного сырья

ИД-1ПК-1 – Использует знания физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья в решении задач профессиональной деятельности

ИД-2ПК-1 – Использует методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ

ИД-3ПК-1 – Планирует, измеряет, наблюдает и составляет описания проводимых исследований, обобщает данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвует во внедрении результатов исследований и разработок

ИД-4ПК-1 – Организует защиту объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок как коммерческой тайны предприятия

ПК- 2 Осуществляет оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

ИД-1ПК-2 – Контролирует технологии производства и организацию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

ИД-2ПК-2 – Использует нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе

ИД-3ПК-2 – Организует входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению его эффективности

ИД-4ПК-2 – Обосновывает нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции

ИД-5ПК-2 – Осуществляет контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции

ПК – 3 Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья

ИД-1ПК-3 – Разрабатывает технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья

ПК - 4 Руководит организационно-управленческой деятельностью, организует рациональное использование основных видов ресурсов

ИД-1ПК-4 – Организовывает технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья

ИД-2ПК-4 – Контролирует рациональное использование основных видов ресурсов

ИД-3ПК-4 – Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ производства продуктов питания

ПК - 5 Осуществляет проектирование новых и реконструкции и технологическое перевооружение предприятий по производству продукции из растительного сырья

ИД-1ПК-5 – Формулирует цели проекта (программы), решает задачи, определяет критерии и показатели достижения целей, структурирует их взаимосвязь, определяет приоритетные решения задач

ИД-2ПК-5 – Выполняет работу в области научно-технической деятельности по проектированию

ИД-3ПК-5 - Разрабатывает порядок выполнения работ, планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, рассчитывает производственные мощности и загрузку оборудования, участвует в разработке технически обоснованных норм времени (выработки), рассчитывает нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов)

В результате прохождения практики студент должен:

знать: нормативную документацию на продукты питания из растительного сырья; методы сбора, обработки и систематизации технической и технологической информации др.; основы технологии производства продуктов питания из растительного сырья;

уметь: применять специализированные знания для освоения профильных технологических дисциплин; применять знания в управлении и улучшении технологическими процессами; осуществлять меры по охране труда и технике безопасности и др.;

владеть способами улучшения технологических линий и технологий производства продуктов питания из растительного сырья; навыками применения результатов обработки экспериментальных данных для оптимизации технологического процесса; навыками улучшения качества продуктов питания из растительного сырья; - навыками написания научно-технического текста

