

Б2.В.01(П) Производственная практика (организационно-управленческая практика)

Общая трудоемкость практики составляет 9 з.е., 324 час.

Форма промежуточного контроля – зачет с оценкой.

Цель практики - поэтапное углубление и закрепление в условиях производства знаний, полученных в университете при изучении теоретических дисциплин и при прохождении программы ознакомительной практики, знакомство с основными и вспомогательными производствами пищевых предприятий; приобретение практических навыков по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья на перерабатывающих предприятиях.

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

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 – Организовывает 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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать: структуру пищевых предприятий, требования к конкретным должностям и профессиям персонала предприятий; основные составные вещества пищевых продуктов и их роль в питании человека; сырье и материалы, используемое при изготовлении пищевой продукции; основные процессы пищевых технологий и их влияние на ход технологического процесса и качество пищевых продуктов; основы технологий производства сырья.

уметь: использовать современные методы комплексной оценки свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции пищевых производств, позволяющих устанавливать и строго соблюдать параметры технологического процесса на всех этапах производства от приёма сырья до выпуска готовой продукции; проводить теоретические и экспериментальные исследования; находить оптимальные и рациональные технические режимы осуществления основных процессов и аппаратов пищевых производств; выявлять основные факторы, определяющие скорость технологического процесса; использовать полученные при прохождении практики знания и навыки для успешного и мотивированного освоения ОП.

владеть: правилами личной гигиены работников пищевых предприятий; основными правилами техники безопасности и охраны труда; методами оценки свойств пищевого сырья растительного происхождения на основе использования фундаментальных знаний в области химии, биотехнологии, микробиологии.