

Б2. В. 01(У) УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ, В ТОМ ЧИСЛЕ ПЕРВИЧНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Направление подготовки **19.03.02 Продукты питания из растительного сырья**
Профиль **Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

1. Цели учебной практики

Целями учебной практики являются

1. Закрепление и расширение теоретических и практических знаний, полученных за время обучения.
2. Изучение организационной структуры предприятия в целом и с особенностями работы отдельных цехов, действующей на нем системы управления.
3. Ознакомление с содержанием основных работ, выполняемых на предприятии, приобретение практических навыков работы на рабочих местах.
4. Изучение особенностей строения, состояния, поведения и функционирования конкретных технологических процессов, приобретение навыков по эксплуатации оборудования, инвентаря, посуды.
5. Принятие участия в конкретном производственном процессе.
6. Изучение правил техники безопасности, соблюдение личной гигиены и пищевой санитарии на предприятиях общественного питания.
7. Усвоение приемов, методов и способов обработки, представления и интерпретации результатов учебной практики.
8. Приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности или в отдельных ее разделах.

3. Виды практики, способы и формы проведения учебной практики

Вид практики: учебная.

Способы проведения практики: стационарная

Формы проведения практики: дискретная

Тип практики: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика).

4. Планируемые результаты обучения при прохождении практики, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОПОП

4.1. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики

Процесс прохождения обучающимися практики направлен на формирование следующих компетенций:

общепрофессиональных:

- способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий (ОПК-1);

профессиональных:

-способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства (ПК-1);

-способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин (ПК-4);

-способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-5).

4.2. Планируемые результаты обучения при прохождении практики

Планируемые результаты освоения ОПОП (компетенции)	Планируемые результаты обучения при прохождении практики (ЗУН)		
	знания	умения	навыки
ОПК-1 - способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий (	знать методику сбора и анализа исходных данных (Б2.В.01(У) - 3.1)	уметь представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий (Б2.В.01(У) - У.1)	владеть методикой сбора и анализа исходных данных, компьютерными технологиями (Б2.В.01(У) - Н.1)
ПК-1 способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства	знать стандарты на зерновое сырье, направления его использования и особенности приема и подготовки к обработке и хранению (Б2.В.01(У) - 3.2) ...	уметь осуществлять контроль показателей качества исходного сырья, полуфабриката и готового продукта при производстве (Б2.В.01(У) – У2)	методами технохимического контроля качества исходного сырья, полуфабриката и готового продукта (Б2.В.01(У) - Н.2)
ПК-4 способность осуществлять сбор и анализ исходных данных для расчета и проектирования	знать сферу производства. вид продукции, вид оборудования и др. параметры	уметь составлять план размещения оборудования в производственных помещениях	владеть методикой сбора и анализа исходных данных (Б2.В.01(У) - Н.3)

	(Б2.В.01(У) - 3.3)	(Б2.В.01(У) - У.3)	
ПК-5 способность использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья	знать фундаментальные разделы физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья (Б2.В.01(У) - 3.4)	использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья (Б2.В.01(ПУ) - У.4)	владеть навыками использования специализированных знаний фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья (Б2.В.01(У) - Н.4)