

Б2. В. 02(П) ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

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

1. ЦЕЛИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Целями производственной практики являются получение профессиональных умений по процессам обработки, хранения и переработки зерна, продуктов из него, приобретение опыта профессиональной деятельности, в том числе и для работы аппаратчиками или операторами на технологических линиях предприятий пищевой и перерабатывающей промышленности.

2. ЗАДАЧИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Задачами производственной практики являются:

- знакомство с основными процессами обработки и хранения зерна;
- получение квалификационных навыков и освоение безопасных методов работы аппаратчиков или операторов по обработке и хранению зерна;
- знакомство с особенностями ведения технологического процесса и задачами технологической службы на предприятии;
- сбор данных, необходимых для выполнения отчета по практике и будущего курсового проектирования.

3. Виды практики, способы и формы проведения практики

Вид практики: производственная.

Способы проведения практики: стационарная, выездная.

Формы проведения практики: непрерывная.

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:

общепрофессиональными:

- 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 владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий (ПК-3);
- 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);

-способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья (ПК-7);

-способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли (ПК-9);

-готовностью выполнить работы по рабочим профессиям (ПК-11);

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.02(П) - 3.1)	уметь представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий (Б2.В.02(П) - У.1)	владеть методикой сбора и анализа исходных данных, компьютерными технологиями (Б2.В.02(П) - Н.1)
ПК-1 способность 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.02(П) - 3.2) ...	уметь осуществлять контроль показателей качества исходного сырья, полуфабриката и готового продукта при производстве (Б2.В.02(П)) – У2)	методами теххимического контроля качества исходного сырья, полуфабриката и готового продукта (Б2.В.02(П) - Н.2)
ПК-3 способность владеть методами теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	знать методы теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий (Б2.В.02(П) - 3.3)	уметь использовать методы теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	владеть методами теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий (Б2.В.02(П) - Н.3)

		(Б2.В.02(П)) - У.3)	
ПК-4 способность осуществлять сбор и анализ исходных данных для расчета и проектирования	знать сферу производства. вид продукции, вид оборудования и др. параметры (Б2.В.02(П)) - 3.4)	уметь составлять план размещения оборудования в производственных помещениях (Б2.В.02(П)) - У.4)	владеть методикой сбора и анализа исходных данных (Б2.В.02(П)) - Н.4)
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.02(П)) - 3.5)	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.02(П)) - У.5)	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.02(П)) - Н.5)
ПК-7 способность осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья	знать основные процессы обработки и хранения, стадии и операции технологического процесса, их характеристики, влияние технологических факторов на качество сырья (Б2.В.02(П)) - 3.6)	уметь эксплуатировать основное оборудование технологических линий, составлять план его размещения в помещениях (Б2.В.02(П)) - У.6)	владеть прогрессивными методами подбора и безопасной эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов из растительного сырья (Б2.В.02(П)) - Н.6)
ПК-9 способность работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли	знать методики работы с публикациями в профессиональной периодике; (Б2.В.02(П)) - 3.7)	быть готовым посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли (Б2.В.02(П)) - У.7)	владеть способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли (Б2.В.02(П)) - Н.7)

ПК-11 готовность выполнить работы по рабочим профессиям	знать требования по рабочим профессиям (Б2.В.02(П) - 3.8)	уметь составлять карту организации труда на рабочем месте аппаратчика или оператора (Б2.В.02(П) - У.8)	владеть навыками по рабочим профессиям (Б2.В.02(П) - Н.8)
---	---	--	---