

Б2.В.03 (П) ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА

Направление подготовки **19.03.02 Продукты питания из растительного сырья**

Профиль **Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

1. Цели производственной технологической практики

Целями производственной технологической практики являются:

- закрепление теоретических знаний по технологии производства продуктов питания, их хранения и переработки продовольственного сырья;
- получение профессиональных умений по процессам обработки, хранения и переработки зерна, и приобретение опыта профессиональной деятельности, в том числе и для работы в качестве технологов на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности.

2. Задачи производственной технологической практики

Задачи производственной технологической практики являются:

- ознакомление с технологией производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;
- ознакомление со структурой управления и организацией службы главного технолога и инженерно-технической службы на предприятии, изучение их функций;
- изучение основных неисправностей машин и оборудования, способов и средств их устранения на предприятии;
- изучение методов и средств контроля технического состояния машин и оборудования, используемого на предприятии;
- приобретение профессиональных навыков самостоятельной работы в производственных условиях.

3. Виды практики, способы и формы проведения производственной практики

Вид практики: производственная технологическая.

Способы проведения практики: стационарная, выездная.

Формы проведения практики: дискретная,.

Тип практики: технологическая.

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:

профессиональных:

- способностью владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий (ПК-3);
- способностью использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья (ПК-6);

- способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья (ПК-7);
- способностью организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения (ПК-10);
- 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
ПК-3 способность владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	знать методы технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий Б2.В.03(П) - 3.1	уметь использовать методы технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий Б2.В.03(П) - У.1	владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий Б2.В.03(П) - Н.1
ПК-6 способностью использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья	знать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья Б2.В.03(П) - 3.2	уметь использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья Б2.В.03(П) - У.2	владеть навыками использования информационных технологий для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья Б2.В.03(П) - Н.2
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 Б.2.В.03(П) - 3.3	уметь эксплуатировать основное оборудование технологических линий, составлять план его размещения в помещениях Б.2.В.03(П) - У.3	владеть прогрессивными методами подбора и безопасной эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов из растительного сырья 3Б.2.В.03(П) - Н.6
ПК-10 способностью организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения	знать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения Б.2.В.03(П) - 3.4	уметь организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения Б.2.В.03(П) - У.4	владеть способностью организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения Б.2.В.03(П) - Н.4

ПК-11 готовность выполнить работы по рабочим профессиям	знать требования по рабочим профессиям Б2.В.03(П) - 3.5	уметь составлять карту организации труда на рабочем месте аппаратчика или оператора Б2.В.03(П) - У.5	владеть навыками по рабочим профессиям Б2.В.03(П) - Н.5
--	---	---	---