

Б2. В. 05 (Пд) ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА

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

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

1. Цели преддипломной практики

Цель преддипломной практики – изучить процесс производства на базовом предприятии, оценить его возможности и собрать практический материал для выполнения выпускной квалификационной работы.

2. Задачи преддипломной практики

Задачами преддипломной практики являются:

- сбор необходимых данных для обоснования темы выпускной квалификационной работы и его исходных технико-экономических показателей;
- анализ рынка сбыта товара (услуги) или хозяйственной деятельности предприятия;
- изучение способов и технологии производства продукции, состава оборудования технологической линии, определения достоинств и недостатков производственного процесса, разработка путей его совершенствования;
- изучение состава и организации работы технологической службы;
- изучение содержания задач, которые решает технологическая служба на предприятии;
- оценка системы управления технологическими процессами;
- оценка входного контроля качества свойств сырья и полуфабрикатов;
- оценка работы по рациональному ведению технологического процесса производства и осуществление контроля над соблюдением технологических параметров;
- оценка эффективности контроля производственных и непроизводственных затрат;
- оценка мероприятий по контролю качества и учету сырья, готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний;
- изучение порядка разработки новых технологий и технологических схем производства на предприятии;
- изучение порядка составления технологической и отчетной документации;
- оценка мероприятий по повышению эффективности производства, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов;
- предварительный анализ полученных материалов, определяющих цели и задачи выпускной квалификационной работы.

3. Виды практики, способы и формы проведения производственной практики

Вид практики: преддипломная.

Способы проведения практики: стационарная, выездная.

Формы проведения практики: дискретная.

Тип практики: научно – исследовательская работа.

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

4.1. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики

В результате прохождения преддипломной практики студент

должен обладать компетенциями

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);

- способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья (ОПК-2).

профессиональными:

-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 прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-2);

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

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

- способностью организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения (ПК-10);

-способностью владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда (ПК-12).

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	<p>знать методику сбора и анализа исходных данных</p> <p>Б.2.В.04(Пд) - 3.1</p>	<p>уметь представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий</p> <p>Б.2.В.04(Пд) - У.1</p>	<p>владеть методикой сбора и анализа исходных данных, компьютерными технологиями</p> <p>Б.2.В.04(Пд) - Н.1</p>
ОПК-2 способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	<p>знать методику разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Б.2.В.04(Пд) - 3.2</p>	<p>уметь разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Б.2.В.04(Пд) - У.2</p>	<p>владеть методикой разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Б.2.В.04(Пд) - Н.2</p>
ПК-1 ;способность определять и анализировать свойства сырья и	<p>знать стандарты на зерновое сырье, направления его использования и особенности приема и подготовки к</p>	<p>уметь осуществлять контроль показателей качества исходного сырья, полуфабриката и готового продукта при производстве</p>	<p>методами теххимического контроля качества исходного сырья, полуфабриката и готового продукта</p>

полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства (обработке и хранению Б.2.В.04(Пд) - 3.3	(Б.2.В.04(Пд) – У3)	Б.2.В.04(Пд) - Н.3
ПК-2 способность владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья	знать прогрессивные методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья Б.2.В.04(Пд) - 3.4	уметь использовать прогрессивные методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья Б.2.В.04(Пд) – У4	владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья Б.2.В.04(Пд) - Н.4
ПК-3 способность владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	знать методы технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий Б.2.В.04(Пд) - 3.5	уметь использовать методы технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий Б.2.В.04(Пд) - У.5	владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий Б.2.В.04(Пд) - Н.5
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; Б.2.В.04(Пд) - 3.6	быть готовым посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли Б.2.В.04(Пд) - У.6	владеть способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли Б.2.В.04(Пд) - Н.6
ПК-10 способностью организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного	знать технико-экономические показатели работы предприятия (или технологической линии) и рынок сбыта готовой продукции Б.2.В.04(Пд) - 3.7	уметь оценивать технико-экономические показатели работы предприятия (или технологической линии) и возможности рынка по сбыту готовой продукции Б.2.В.04(Пд) - У.7	владеть способностью организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного

сырья и работу структурного подразделения			сырья и работу структурного подразделения Б.2.В.04(Пд) - Н.7
ПК-12. способностью владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	знать правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда Б.2.В.04(Пд) - 3.8	уметь использовать правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда Б.2.В.04(Пд) - У.8	владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда Б.2.В.04(Пд) - Н.8