

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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.

2. ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

В процессе практики студенты должны:

- познакомиться с квалификационной характеристикой бакалавра – 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»;
- познакомиться с содержанием учебного плана, циклами учебных дисциплин, их целями и взаимосвязью;
- познакомиться с общими требованиями, предъявляемыми к специалисту в области знаний, умений и навыков, которые будут даваться студенту в течение всего срока обучения;
- познакомиться с деятельностью базовых предприятий,
- изучать структуру, технологический процесс производства продукции, используемые факторы производства;
- участвовать в беседах со специалистами предприятия;
- выполнять практические задания;
- изучать основы библиотековедения и библиографии,
- приобретать навыки работы с научно-технической литературой и выполнять индивидуальные задания.

3. МЕСТО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Учебная практика базируется на освоении дисциплин «Экология», «Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов», «Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья», «Введение в технологию продуктов питания» и др.

В результате изучения предшествующих дисциплин студент должен обладать знаниями, необходимыми при освоении производственной практики:

- структуру и состав стандартов на зерно и зернопродукты;
- виды и порядок проведения сертификации зерна и зернопродуктов;
- основные свойства и научные принципы обработки, хранения и переработки зерна;
- требования к качеству зерна и методы его оценки;
- типовые технологии обработки, хранения и переработки основных видов зерна;
- изменения, происходящие в зерновом сырье при реализации типовых стадий и операций технологического процесса.

Прохождение практики необходимо, как предшествующее для изучения других дисциплин: «Физиология питания человека», «Биохимия продуктов питания», «Процессы и аппараты

пищевых производств», «Пищевая химия», «Пищевая микробиология» и др.

4. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1. Процесс прохождения студентами учебной 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);

В результате прохождения учебной практики студент

должен знать:

- стандарты на зерновое сырье, направления его использования и особенности приема и подготовки к обработке и хранению (ПК-1);

технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин (ПК-4);

- контроль показателей качества исходного сырья, полуфабриката и готового продукта при производстве (в соответствии с компетенциями ПК-1, ПК-3);

должен уметь:

- осуществлять контроль показателей качества исходного сырья, полуфабриката и готового продукта при производстве (ПК-1);

- применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин (ПК-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 (ПК-5);

должен владеть:

- 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);

- методами технохимического контроля качества исходного сырья, полуфабриката и готового продукта (в соответствии с компетенциями ПК-1).

5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

5.1. Объем практики, разделы (этапы) и виды работы по практике

Общая трудоемкость учебной практики составляет 6 зачетных единиц, 216 академических часов.

№ п.п.	Разделы (этапы) практики	Виды производственной работы на практике, включая самостоятельную работу студентов, и трудоемкость в часах			Формы текущего контроля
		Ознакомительные лекции. Инструктаж по технике безопасности	Изучение технологии обработки и хранения зерна. Выполнение производственных заданий	Самостоятельная работа студентов	
1.	Подготовительный этап	4	-	-	Регистрация в журнале
2.	Производственный этап	-	196	10	Проверка ведения дневника
3.	Заключительный этап	-	-	6	Зачет
	Итого: 216 час.	4	196	16	

5.2. Содержание учебной практики (производственный этап)

Структура и организация труда на предприятии. Стандарты на зерновое сырье, продукты питания, направления их использования, особенности производства и хранения. Основные процессы производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий, стадии и операции технологического процесса. Технологические схемы, списочный состав оборудования технологических линий. Содержание труда на рабочем месте аппаратчика или оператора. Самостоятельная работа студентов на рабочих местах в качестве аппаратчиков или операторов технологических линий по или их дублеров.