

Аннотация программы практики «Учебная практика (Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности)»

1 Цель и задачи учебной практики (Практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности)

Целью учебной практики (Практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности) является приобретение обучающимися первичных профессиональных навыков, связанных с направлением подготовки, практическое освоение особенностей технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья.

Задачами *учебной практики* являются:

- научиться обрабатывать и анализировать информацию из различных источников и баз данных;
- научиться применять полученные теоретические знания в области физики, химии и биохимии в условиях реального производства;
- овладеть информационными технологиями для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья;
- овладеть особенностями рабочих профессий на предприятии по переработке растениеводческой продукции;
- научиться соблюдать правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда;
- овладеть навыками по обеспечению качества продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативно-технической документации;
- научиться пользоваться нормативной документацией при проектировании пищевых предприятий.

2 Вид, тип практики. Способ проведения.

Вид практики – учебная; тип - практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности.

Практика может проводиться стационарным или выездным способом.

3 Перечень планируемых результатов по практике, соотнесенных с планируемыми результатами образовательной программы

В результате прохождения практики формируются следующие компетенции:

Общепрофессиональные компетенции (ОПК):

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.

Профессиональные компетенции (ПК):

производственно-технологическая деятельность:

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;

ПК-6 – способность использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья;

ПК-8 – готовность обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка;

ПК-9 – способность работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли;

ПК-11 – готовность выполнять работы по рабочим профессиям;

ПК-12 – способность владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда;

организационно-управленческая деятельность:

ПК-21 – способность владеть принципами выбора рациональных способов защиты и порядка действий коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории) в чрезвычайных ситуациях;

расчетно-проектная деятельность:

ПК-24 – способность пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья.

4 Содержание практики

В результате прохождения практики обучающиеся осваивают следующие виды работ (трудовые действия): Правила приемки сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий и готовой продукции; Оценивать влияние качества сырья и материалов на качество готовой продукции; Нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы входного контроля; Оценивать потери организации от низкого качества сырья и материалов; Нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы хранения материалов, полуфабрикатов, покупных изделий и готовой продукции; Требования к качеству сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий и готовой продукции; Использовать средства измерения и контроля для проведения измерений характеристик продукции; Нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы метрологического обеспечения; Нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы организации рабочих мест; Использовать средства измерения и контроля для проведения измерений характеристик продукции; Анализировать нормативные документы; Нормативные и методические документы, регламентирующие метрологическое обеспечение производства; Физические принципы работы, область применения и принципиальные ограничения методов и средств измерений; Определять этапы технологического процесса, оказывающие наибольшее влияние на качество продукции и технологического процесса; Законодательство Российской Федерации, регламентирующее вопросы единства измерений и метрологического обеспечения; Нормативные и методические документы, регламентирующие метрологическое обеспечение производства; Физические принципы работы, область применения и принципиальные ограничения методов и средств измерений; Применять измерительное оборудование, необходимое для проведения измерений; Определять соответствие характеристик оборудования нормативным документам; Методы и средства технического контроля; Применять измерительное оборудование, необходимое для проведения измерений; Требования к качеству сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий и готовой продукции; Определять причины возникновения брака; Определять этапы технологического процесса, влияющие на формирование конкретной характеристики продукции; Основы коммуникации в

организации; Основы коммуникации в организации; Современные технологии управления персоналом; Управление коллективом; Определять численность работников, необходимых для выполнения трудовых функций; Определять эффективность выполнения трудовых функций работником; Руководить работами по подготовке, аттестации и повышению квалификации персонала.

Практика состоит из следующих разделов:

I этап: Обработка и анализ информации из различных источников и баз данных. Применение полученных теоретических знаний в области физики, химии и биохимии в условиях реального производства. Овладение информационными технологиями для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья. Овладение рабочими профессиями на предприятии по переработке растениеводческой продукции. Изучение и соблюдение правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда. Оформление собранных материалов в виде отчета и подготовка сопутствующей документации.

II этап: Обработка и анализ информации из различных источников и баз данных. Овладение информационными технологиями для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья. Изучение и соблюдение правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда. Обеспечение качества продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативно-технической документации. Использование нормативной документацией при проектировании пищевых предприятий. Оформление собранных материалов в виде отчета и подготовка сопутствующей документации

5 Трудоемкость практики и форма промежуточной аттестации

Объем практики 216 часов, 6 зачетных единиц. Практика по учебному плану проводится на 1 и 2 курсе, во 2 и 4 семестре. По итогам практики обучающиеся представляют и защищают отчет. Форма промежуточного контроля – зачет с оценкой.