

Аннотация программы практики

«Производственная практика (Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика))»

1 Цель и задачи производственной практики (Практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика))

Целью производственной практики (практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)) является приобретение обучающимися профессиональных навыков, связанных с направлением подготовки, практическое освоение особенностей технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья.

Основными задачами *производственной практики* являются:

- научиться обрабатывать и анализировать информацию из различных источников и баз данных;
- освоить методики по определению показателей качества сырья и готовой продукции;
- освоить особенности подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья;
- получить практические навыки в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья с целью дальнейшего их использования при изучении профильных дисциплин;
- научиться выявлять объекты технологического процесса, требующие улучшения;
- научиться организовать работу сотрудников подразделения на линии по производству продуктов питания из растительного сырья;
- изучить действующую систему менеджмента качества на предприятии;
- научиться рассчитывать себестоимость продукции, выпускаемой на предприятии.

2 Вид, тип практики. Способ проведения.

Вид практики – производственная; тип - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика).

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-1 – способность определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства;

ПК-2 – способность владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья;

ПК-3 – способность владеть методами теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий;

ПК-4 – способность применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин;

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

ПК-10 – способность организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения;

организационно-управленческая деятельность:

ПК-22 – способность использовать принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности;

расчетно-проектная деятельность:

ПК-25 – готовность к работе по технико-экономическому обоснованию и защите принимаемых проектных решений.

4 Содержание практики

В результате прохождения практики обучающиеся осваивают следующие виды работ (трудовые действия): Разработка предложений по повышению качества получаемой продукции; Систематический выборочный контроль качества изготовления продукции на любой стадии производства в соответствии с требованиями технической документации; Систематический выборочный контроль качества принятой продукции; Систематический выборочный контроль хранения материалов, полуфабрикатов, покупных изделий и готовой продукции; Проведение систематического выборочного контроля соблюдения технологических процессов, стандартов организации и производственных инструкций; Анализ новых нормативных документов в области технического контроля качества продукции; Внедрение новых методов и средств технического контроля; Анализ состояния технического контроля качества продукции на производстве; Выполнение действий, предусмотренных методиками испытаний продукции; Обработка данных, полученных при испытаниях; Оформление документации на испытание; Организация контроля обеспечения и поддержания качества технологической оснастки; Организация контроля соблюдения графиков проверки на точность производственного оборудования и оснастки; Организация контроля состояния средств измерений, их наличия на рабочих местах, своевременного представления для государственной поверки; Организация периодических проверок оборудования; Выявление причин возникновения рекламации и фиксация в соответствующих документах; Выполнение работ по подбору и расстановке персонала подразделения; Контроль деятельности подчиненного персонала; Контроль и обеспечение соблюдения дисциплины труда и трудового распорядка в подразделении; Организация и проведение инструктажей для подчиненного персонала; Организация и проведение производственных совещаний; Проведение оценки деятельности персонала; Разработка графика аттестации специалистов.

Практика состоит из следующих разделов: Обработка и анализ информации из различных источников и баз данных; Освоение методик по определению показателей качества сырья и готовой продукции; Освоение особенностей подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья; Получение практических навыков в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья с целью дальнейшего их использования при изучении профильных дисциплин; Выявление объектов технологического процесса, требующих улучшения; Организация работы сотрудников подразделения на линии по производству продуктов питания из растительного сырья; Изучение действующей системы менеджмента качества на предприятии; Расчет себестоимости продукции, выпускаемой на предприятии; 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 3 курсе, в 6 семестре. По итогам практики обучающиеся представляют и защищают отчет. Форма промежуточного контроля – зачет с оценкой.