

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Левков Сергей Андреевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 30.05.2024 16:15:11
Уникальный программный ключ:
0ec96352bebea6f8385fb9c27c7d4c35a083708b

АННОТАЦИИ ПРОГРАММ ПРАКТИК

направление подготовки

19.03.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

(уровень бакалавриата)

Направленность (профиль)

**«ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ
ИЗДЕЛИЙ»**

Оглавление

1. НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА	2
2. ОЗНАКОМИТЕЛЬНАЯ ПРАКТИКА	4
3. ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА.....	6
4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА.....	8

НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА

1. Цель и задачи практики

Целью научно-исследовательской работы обучающихся является подготовка обучающегося к осуществлению фундаментальных и прикладных научных исследований в области технологии продуктов питания из растительного сырья как самостоятельно, так и в составе творческих научных коллективов.

Задачи научно-исследовательской работы обучающихся по очной и заочной форме обучения:

- обеспечение становления профессионального научно-исследовательского мышления обучающихся, формированием чёткого представления об основных профессиональных задачах и способах их решения;
- осуществлением самостоятельной аналитической деятельности;
- формулированием задач, возникающих в ходе научно-исследовательской деятельности;
- выбором необходимых методов исследования;
- обработкой полученных результатов, анализом и осмыслением их с учетом имеющихся литературных данных;
- ведением библиографической работы с привлечением современных информационных технологий.

В результате прохождения практики обучающийся должен:

Знать:

- основные понятия научно-исследовательской работы;
- общую схему хода научного исследования;
- методы научного познания;
- принципы выбора темы научного исследования.

Уметь:

- применять основные понятия научно-исследовательской работы;
- применять логические законы и правила;
- работать с литературными источниками.

Получить навыки:

- применения понятий научно-исследовательской работы;
- применения логических законов и правил;
- библиографического поиска литературных источников;
- изучения литературы и отбора фактического материала.

2. Содержание практики

1. Организационный этап.

Участие в организационном собрании.

Получение программы практики и методических указаний по ее прохождению.

Консультация руководителя практики от кафедры.

Прибытие на место практики, в котором она будет проходить.

Прохождение вводного по технике безопасности, охране труда, правилам внутреннего распорядка базы практики.

2. Основной этап.

Изучение требований к сырью и материалам.

Изучение ассортимента продукции.

Изучение современных технологий производства продукции.

Изучение показателей качества и безопасности продукции в соответствии с требованиями нормативных документов.

Изучение методов определения качества в соответствии с требованиями нормативных документов.

Изучение методов определения качества в соответствии с нормативными документами.

3. Заключительный этап

Обработка и систематизация собранных материалов.

материалов для составления отчета о практике в соответствии с утвержденным планом.

Оформление отчета о практике в соответствии с предъявляемыми требованиями.

Защита отчета о практике (дифференцированный зачет).

ОЗНАКОМИТЕЛЬНАЯ ПРАКТИКА

1. Цель и задачи практики

Целью ознакомительной практики обучающихся обучения является обеспечение осознанного изучения общепрофессиональных и специальных дисциплин, получение первичных профессиональных знаний, формирование первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности.

Задачи ознакомительной практики обучающихся:

- получение первичных профессиональных умений и навыков;
- овладение нормами профессии в мотивационной сфере: осознание мотивов и духовных ценностей в избранной профессии;
- формирование умения вести поиск источников литературы с привлечением современных информационных технологий;
- формирование умения применять современные информационные технологии при организации и проведении научных исследований;
- формирование умения осуществлять подбор необходимых материалов;
- формирование умения проводить обработку полученных материалов, анализировать результаты и представлять их в виде заверченного отчета.

В результате прохождения практики обучающийся должен:

Знать:

- основные свойства сырья, определяющие характер и режимы технологических процессов переработки;
- основные процессы, протекающие при производстве и хранении различных видов продукции;
- технологические схемы производства продукции из растительного сырья;
- виды контроля производства.

Уметь:

- выбирать режимы осуществления технологических операций производства продукции из растительного сырья;
- осуществлять контроль технологических операций производства продукции из растительного сырья.

Получить навыки:

- работы с технологическими инструкциями по производству продукции из растительного сырья;
- выполнения контроля технологических операций производства продукции из растительного сырья.

2. Содержание практики

- изучение потребительских характеристик пищевых продуктов (ассортимент данного вида продукции, представленный в торговой сети

города;органолептические показатели качества (внешний вид, вкус, запах и др.) продукции;химический состав продукции, пищевая и энергетическая ценность;способы приготовления и рецептуры нескольких блюд из полуфабриката);

- изучение существующих технологий производства продукции (технологическая схема производства заданного вида продукции; описание технологической схемы);

- изучение характеристик готовой продукции в соответствии с требованиями нормативных документов;

- изучение методов определения показателей качества пищевой продукции.

ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА

1. Цель и задачи практики

Целью преддипломной практики обучающихся является углубление и закрепление в производственных условиях теоретических знаний, полученных при изучении общеинженерных и специальных дисциплин, сбор материала по теме выпускной квалификационной работы.

Задачи преддипломной практики:

- изучение новой техники, технологии и организации производства в соответствии с темой выпускной квалификационной работы;
- проведение анализа производственных процессов на основании приобретенных теоретических знаний;
- изучение опыта инженерного обеспечения повышения эффективности и качества работы на производстве;
- сбор материалов для выполнения выпускной квалификационной работы в соответствии с темой выпускной квалификационной работы.

В результате прохождения практики обучающийся должен:

Знать:

- строение технологических линий, функциональную структуру линии, конструктивное устройство и принципы действия современного технологического оборудования, научные основы реализуемых процессов и расчёты основных характеристик машин и аппаратов;
- основные мероприятия при создании технологической линии, принципы проектирования линии и конструирования её оборудования;
- требования охраны труда при работе на технологическом оборудовании;
- принципы направления рационального использования сырья;
- виды нормативной, технической и правовой документации;
- принцип расчета сырья и продуктов из растительного сырья;
- правила эксплуатации технологического оборудования;
- основные нормативные, нормативно-правовые документы, применяемые в отрасли;
- документацию на проведение определения показателей качества продукции;
- принципы составления технологических расчетов.

Уметь:

- обосновывать выбор технологического оборудования по функционально-технологическим признакам;
- формулировать мероприятия, обеспечивающие функциональную эффективность линии;
- определять потребность в средствах производства и рабочей силе;
- производить продуктовые расчеты производства продукции из растительного сырья;

- производить расчеты основных и вспомогательных материалов;
- выбирать необходимую документацию.

Получить навыки:

- подтверждения инженерными расчётами соответствия технологического оборудования условиям технологического процесса и требованиям производства;
- работы с документацией, регламентирующей нормы отходов, потерь, выхода готовой продукции, расхода сырья на единицу готовой продукции методиками расчета и подбора технологического оборудования;
- выполнения технологических расчетов.

2. Содержание практики

- сбор общих сведений о предприятии; нормативно-правовое и документационное обеспечение деятельности;
- анализ фактического и планируемого ассортимента готовой продукции;
- технологическая схема производства продукции заданного вида и ее описание;
- описание технологического оборудования цеха; схема и описание расположения и компоновки оборудования в линии;
- нормы расхода сырья, выхода готовой продукции, отходов и потерь по операциям, расхода, отходов основных и вспомогательных материалов;
- описание организации и схема теххимического контроля производства продукции;
- характеристика требований нормативной документации на сырьё, материалы, готовую продукцию;
- данные об организации труда, расстановке рабочей силы;
- описание мер по охране окружающей среды.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА

1. Цель и задачи практики

Целью технологической практики обучающихся является формирование практических навыков, необходимых для дальнейшей самостоятельной производственной деятельности.

Задачи технологической практики обучающихся:

- закрепление и расширение теоретических знаний в области пищевого производства, формирование способности использования их для решения практических задач;
- ознакомление с материально-технической базой предприятий пищевого производства;
- изучение промышленных технологий производства продуктов питания из растительного сырья, путей повышения их качества;
- освоение технологических процессов промышленного производства продуктов питания из растительного сырья;
- изучение современных достижений науки и техники в области пищевого производства.

В результате прохождения практики обучающийся должен:

Знать:

- факторы, формирующие и сохраняющие качество пищевых продуктов для совершенствования технологических процессов производства;
- классификацию оборудования для выполнения технологических операций;
- требования техники безопасности при работе на технологическом оборудовании.

Уметь:

- применять полученные знания для улучшения качества пищевой продукции, разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства пищевой продукции;
- формулировать функционально-технологические задачи комплексов оборудования;
- обосновывать выбор технологического оборудования по функционально-технологическим признакам;
- понимать устройство и принцип действия технологического оборудования по описаниям научно-технической и патентной литературы.

Получить навыки:

- разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания;
- выполнения сравнительных анализов преимуществ и недостатков аналогичного по функциям оборудования, исходя из заданных требований производительности, цели функционирования и его проектных технико-экономических показателей.

2. Содержание практики

- изучение требований к сырью и материалам;
- изучение технологии производства;
- изучение технологического оборудования, используемого для производства продукции;
- изучение показателей качества и безопасности продукции в соответствии с требованиями нормативных документов.