

ИНФОРМАЦИЯ О ПРАКТИКАХ, ПРЕДУСМОТРЕННЫХ ОПОП «ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ»

Б2.У.1 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

1. Общие сведения

1.1. Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности), форма и способ ее проведения.

Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности) является обязательной частью основной профессиональной образовательной программы Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. Целью практики является развитие у обучающихся практических умений и навыков, а также формирование компетенций обучающихся в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. Практика направлена на обеспечение непрерывности и последовательности овладения обучающимися профессиональной деятельностью в соответствии с требованиями к уровню подготовки выпускника, а также согласно требованиям к сформированности соответствующих компетенций.

Тип учебной практики: практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности.

Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков проводится непрерывным способом.

Непрерывная практика организуется путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения всех видов практик, предусмотренных ОПОП.

Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности), как вид работы, призвана реализовать практическое раскрытие (применение, использование) теоретических знаний в конкретных условиях профессиональной деятельности. Ее реализация направлена на приобретение обучающимся первичных профессиональных умений и навыков по направлению подготовки «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий».

1.2. Цель и задачи практики

Учебная практика у студентов направления 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья является неотъемлемой частью учебного процесса. Целями учебной практики студентов направления 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья является формирование компетенций, направленных на закрепление, расширение и углубление полученных теоретических знаний в области истории развития пищевой промышленности, изучения структуры, видов готовой продукции предприятий отрасли, направлений научно-

исследовательской деятельности организаций отрасли и необходимой информационной базы, и приобретения практических навыков в сфере профессиональной деятельности.

В процессе учебной практики на основе знаний, приобретенных обучающимися в результате освоения ими теоретических курсов в период обучения, формируется первичная профессионально-прикладная база.

Задачи учебной практики:

В соответствии с указанной целью задачами учебной практики, согласно образовательному стандарту являются:

- ознакомление с основными и вспомогательными производствами отрасли;
- изучение вопросов организации и планирования производства, форм и методов сбыта продукции;
- закрепление теоретического материала дисциплин;
- соблюдение требований охраны труда и трудового распорядка, действующего на предприятии (в организации);
- выполнение программы практики;
- подготовка отчета по практике и его защита на кафедре

1.3. Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы.

Учебная практика (*практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности*) реализуется в вариативной части основной профессиональной образовательной программы Технологические машины и оборудование, по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья заочной формы обучения.

Прохождение учебной практики базируется на знаниях и умениях, полученных обучающимися ранее в ходе освоения программного материала учебных дисциплин.

1.4. Планируемые результаты обучения при прохождении практики в рамках планируемых результатов освоения основной профессиональной образовательной программы.

Учебная практика направлена на формирование у обучающихся следующих общекультурных, общепрофессиональных, профессиональных компетенций: ОПК-1, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, , ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК- 9, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16 ПК-17, ПК-18

Б.2.П.1. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА

(ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (В ТОМ ЧИСЛЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА))

1. Общие сведения

1.1. Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая)), форма и способ ее проведения

Производственная практика является обязательной частью основной профессиональной образовательной программы «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий».

Целью практики является развитие у обучающихся практических умений и навыков, а также формирование компетенций обучающихся в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. Практика направлена на обеспечение непрерывности и последовательности овладения обучающимися профессиональной деятельностью в соответствии с требованиями к уровню подготовки выпускника, а также согласно требованиям к сформированности соответствующих компетенций.

Тип производственной практики: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая).

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая) проводится непрерывным способом.

Непрерывная практика организуется путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения всех видов практик, предусмотренных ОПОП.

Производственная практика, как вид работы, призвана реализовать практическое раскрытие (применение, использование) теоретических знаний в конкретных условиях профессиональной деятельности. Ее реализация направлена на приобретение обучающимся первичных профессиональных умений и навыков по направлению подготовки «Продукты питания из растительного сырья».

1.2. Цель и задачи практики

Производственная практика у студентов направления «Продукты питания из растительного сырья» является неотъемлемой частью учебного процесса. Целями производственной практики студентов направления 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья является закрепление знаний, полученных студентами в процессе обучения и приобретение опыта работы по направлению подготовки Продукты питания из растительного сырья.

В соответствии с указанными целями задачами производственной практики являются:

1. При прохождении практики на предприятии отрасли:
 - приобретение профессиональных практических навыков на предприятиях пищевой промышленности;
 - ознакомление с технологией производства;
 - приобретение навыков по эксплуатации производственного оборудования;
 - практическое освоение различных форм и методов управленческой деятельности на предприятиях пищевой промышленности;
 - формирование профессионального интереса, чувства ответственности и уважения к выбранной профессии;

- подготовка и систематизация необходимых материалов для подготовки отчета по прохождению практики

2. При прохождении практики в научно-исследовательской организацией или научной лаборатории института (филиала):

- ознакомление с направлениями деятельности и структурной схемой административной подчиненности научно-исследовательской организации или научной лаборатории института (филиала);

- приобретение навыков по устройству и эксплуатации технического и приборного оформления научных лабораторий; ознакомление с методиками исследований, проводимых в лабораториях научно-исследовательской организации института (филиала);

- сбор, систематизация и обобщение материалов для составления отчета по практике.

1.3. Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы.

Производственная практика реализуется в вариативной части основной профессиональной образовательной программы 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья заочной формы обучения.

Прохождение производственной практики базируется на знаниях и умениях, полученных обучающимися ранее в ходе освоения программного матери- ала ряда учебных дисциплин.

1.4. Планируемые результаты обучения при прохождении практики в рамках планируемых результатов освоения основной профессиональной образовательной программы.

Производственная практика направлена на формирование у обучающихся следующих общекультурных, общепрофессиональных, профессиональных компетенций:

ОК-8, ОК-9, ОПК-1, ОПК-2, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-15, ПК-16, ПК-17, ПК-19

Б2.П.2 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА

(ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА)

1. Общие сведения

1.1. Вид практики, форма и способ ее проведения

Преддипломная практика является обязательной частью основной профессиональной образовательной программы 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья».

Целями производственной практики (Преддипломная практика) являются получение теоретических и практических результатов, являющихся достаточными для успешного выполнения и защиты выпускной квалификационной работы.

Выполнение программы преддипломной практики обеспечивает проверку теоретических и практических знаний полученных в период обучения в университете, а также применение их в выполнении ВКР.

Практика проводится в следующей форме: непрерывно, путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения всех видов практик, предусмотренных ОПОП по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» *«Тип практики: преддипломная»*.

Инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка студентов проводит руководитель практики от предприятия на месте проведения в первый день практики.

1.2. Цель и задачи практики

Целями производственной практики (Преддипломная практика) являются получение теоретических и практических результатов, являющихся достаточными для успешного выполнения и защиты выпускной квалификационной работы.

В соответствии с результатами обучения *задачами данной практики* являются:

экспериментально-исследовательская деятельность:

- изучение и анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта применительно к сфере своей профессиональной деятельности;

- применение современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов, внедрения безотходных и малоотходных технологий переработки растительного и других видов сырья;

- участие в исследовании технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья;

- проведение измерений;

- анализ и математическая обработка экспериментальных данных;

- использование результатов исследований; подготовка материалов для составления научных обзоров, отчетов и публикаций;

использование методов математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ;

организационно-управленческая деятельность:

организация производства и эффективной работы коллектива исполнителей, принятие управленческих решений;

управление работой коллектива исполнителей на производственных участках и в цехах на предприятии;

мотивация работников производства;

организация профессионального обучения и аттестации работников производства, участие в разработке и совершенствовании системы управления качеством на предприятии;

оценка производственных и непроизводственных затрат для обеспечения высокого качества готовой продукции;

участие в составлении технологической и отчетной документации; осуществление технического контроля и управления качеством продуктов питания из растительного сырья;

осуществление связи с поставщиками сырья и менеджерами по реализации готовой продукции;

организация работ по применению передовых технологий для производства продуктов питания из растительного сырья;

расчетно-проектная деятельность:

участие в разработке нормативно-технической и проектной документации для проектирования производства продуктов питания из растительного сырья;

участие в оценке эффективности производства и технико-экономическом обосновании строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков;

проведение расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов;

отдельных участков предприятий;

использование систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих предприятий.

Производственная практика (преддипломная практика) проводится на базе сторонней организаций/на базе института (филиала) под руководством преподавателей кафедры «Технологии пищевых производств». В исключительных случаях по заявлению студента производственная практика может проводиться на базе института (филиала)/на базе сторонней организаций

Тип производственной практики преддипломная. Непрерывно – согласно календарному учебному графику и учебному плану подготовки бакалавров по направлению 19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья.

1.3. Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Производственная практика (преддипломная практика) реализуется как дисциплина Б 2. П2 основной профессиональной образовательной программы «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» очной и заочной формам обучения.

Практика студентов университета является составной частью основной образовательной программы высшего образования.

Дисциплины, на освоении которых базируется производственная практика: пищевая химия, медико-биологические и санитарные нормы качества пищевых продуктов, процессы и аппараты пищевых производств, физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья, введение в технологии продуктов питания, технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания, системы управления технологическими процессами, информационные технологии, системы менеджмента безопасности пищевой продукции, метрология, стандартизация, сертификация, основы реологии пищевых масс, основы технологии сырья для хлебобулочных,

1.4 Планируемые результаты обучения по учебной дисциплине в рамках планируемых результатов освоения основной профессиональной образовательной программы

Процесс освоения учебной дисциплины направлен на формирование у обучающихся следующих общекультурных компетенций ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 8, ОК 9, общепрофессиональных компетенций ОПК 1, ОПК 2, и профессиональных компетенций ПК 13, ПК 14, ПК 15, ПК 16, ПК 17, ПК 18, ПК 19, ПК 20, ПК 22, ПК 23, ПК 24, ПК 25, ПК 26, ПК 27 в соответствии с основной профессиональной образовательной программой «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья».