

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Задорожная Людмила Ивановна
Должность: Проректор по учебной работе
Дата подписания: 10.07.2023 12:57:56
Уникальный программный ключ:
faa404d1aeb2a023b5f4a331ee5ddc540496512d

Аннотация

Дисциплина «Технологическое оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции» Б2.В.01 (У) Ознакомительная практика направлений подготовки бакалавров 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

Дисциплина учебного плана подготовки бакалавров по направлению 19.03.02. «Продукты питания из растительного сырья», профиль подготовки «Технологическое оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции»

Цель изучения курса: получение общего представления о предприятии, о месте будущего специалиста в структуре объекта практики; изучение организационной структуры предприятия и действующей в ней системы управления, закрепление теоретических знаний, полученных при изучении базовых дисциплин; изучение особенностей строения, состояния технологических процессов предприятия, приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности.

Задачи курса является:

- управление технологическими процессами производства продуктов питания из растительного сырья на предприятии;
- контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий;
- контроль параметров технологических процессов отдельных цехов участков на пищевых предприятиях;
- проведение стандартных и сертификационных испытаний продовольственного сырья и готовой продукции;

Основные блоки и темы дисциплины: Прохождение инструктажа по технике безопасности. Ознакомление с предприятием. Работа на рабочих местах, дублирование работы специалистов среднего звена. Сбор информации: - общая характеристика предприятия (история завода, ассортимент выпускаемой продукции, основные цеха и участки). Технологические схемы производства основных видов продукции. Характеристика основного технологического оборудования. Работа с литературой и технической документацией. Выполнение индивидуального задания. Документальное оформление практики: составление отчета, заполнение дневника.

Учебная дисциплина **Б2.В.01 (У) Ознакомительная практика** входит в часть формируемая участниками образовательных отношений Блок 2 практики.

В результате освоения дисциплины у обучающегося формируются следующие компетенции (или их элементы), предусмотренные ФГОС ВО:

ОПК 1.1. Использует информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (ых) языках.

ОПК-1.2. Аргументированно формировать собственное суждение и оценку информации.

ОПК-3.1. Готовностью применять инженерные знания для разработки и реализации технологических частей проектов по производству продуктов питания из растительного сырья.

ОПК-3.2. Способностью разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства, продукции сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов повышение производительности труда.

ОПК 3.3. Поиск путей и разработка способов решения нестандартных производственных задач.

ОПК-4.1. Способность использовать практические навыки в организации и управлении производственно- технологическими работами

ПКУВ-1.1. Проведение контроля функционирования технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей требованиям законодательства Российской Федерации на отдельные виды пищевой продукции

ПКУВ-1.2. Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

ОПК 1.1.

Знать: сущность и значение информации в развитии современного общества; основные закономерности функционирования информационных процессов в различных системах; используемые в сфере технологических производств.

Уметь: на основе информационной и коммуникационной культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности решать стандартные задачи.

Владеть: информационно-коммуникационными технологиями в решении типовых задач в сфере общественного питания.

ОПК-1.2.

Знать: методы информационно-коммуникационных технологий для решения задач информационной безопасности; основные источники информации для решения задач.

Уметь: использовать базовые знания об информационных системах для решения исследовательских профессиональных задач.

Владеть: методами решения стандартных задач профессиональной деятельности на основе информационной и коммуникационной культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности.

ОПК-3.1.

Знать: инженерные процессы при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования, и приборов; различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания.

Уметь: Разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расходов сырья, материалов, энергоресурсов повышение производительности труда.

Владеть: знаниями инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов.

ОПК-3.2.

Знать: различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания.

Уметь: разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса производства.

Владеть: знаниями по разработке и повышению эффективности технологического процесса производства.

ОПК 3.3.

Знать: инженерные процессы при решении профессиональных задач современного технологического оборудования и приборов.

Уметь: найти пути и разработки способов решения нестандартных производственных задач.

Владеть: способами решения нестандартных производственных задач.

ОПК-4.1.

Знать: технологические процессы производства продукции питания, основы совершенствования технологических процессов, мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания из растительного сырья

Уметь: организовывать выполнение инновационных программ в области производства продуктов питания из растительного сырья.

Владеть: Знаниями инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования.

ПКУВ-1.1.

Знать: определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля; проведение контроля пищевой продукции и продовольственного (пищевого) сырья, технологических средств, упаковочных материалов, изделий, используемых при производстве (изготовлении) пищевой продукции, средствами, обеспечивающими достоверность и полноту контроля; выполнение работ по подготовке и проведению внешних и внутренних аудитов систем управления качеством пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке.

Уметь: применять методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья; применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ; рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях; определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях; определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях; пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания из растительного сырья.

Владеть: навыками внедрения системы идентификации продукции, маркировки, электронного обмена данными в целях обеспечения отслеживания и контроля прослеживаемых товаров с момента их создания и производства до момента продажи, потребления или разрушения в зависимости от типа товара; навыками определения перечня опасных факторов, которые могут привести в процессе производства (изготовления) к выпуску в обращение пищевой продукции, не соответствующей требованиям законодательства Российской Федерации по безопасности пищевой продукции; навыками определения перечня параметров (показателей) безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов, упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить опасные факторы.

ПКУВ-1.2.

Знать: методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья; физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья; методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья; основы технологии производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических

линиях; назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья; специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья.

Уметь: анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства и обращения на рынке пищевой продукции; проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и пищевой продукции, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности; проводить испытания сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции и сертификационные испытания в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями; производить анализ качества производства на технологических линиях и обращения на рынке пищевой продукции на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства и обращения на рынке пищевой продукции.

Владеть: разработками к требованиям безопасности, предъявляемые к пищевой продукции и к процессам производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации пищевой продукции; продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья; методами исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции; методами теххимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции; методиками расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов производства и обращения на рынке пищевой продукции.

Дисциплина Б2.В.01 (У) Ознакомительная практика изучается посредством лекций, практические навыки приобретаются в ходе практических и семинарских работ, самостоятельной работы, которые предусмотрены во всех разделах программы.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 108 часов, 3 зачетных единиц.

Вид промежуточной аттестации: экзамен.

Разработчик:

доцент, канд техн. наук _____

 С.А. Гишева

Зав. выпускающей кафедрой
по направлению _____

 Х.Р. Сيوخов

