

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Задорожная Людмила Ивановна
Должность: Проректор по учебной работе
Дата подписания: 06.07.2023 11:03:45
Уникальный программный ключ:
faa404d1aeb2a023b5744391ec360c3404969126

20.07.

Аннотация

рабочей программы практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологической) направления подготовки магистров 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Дисциплина учебного плана подготовки магистров по направлению 19.04.02

Продукты питания из растительного сырья, профиль «Технология хранения и переработки злаков, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства».

Цель практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (далее производственная практика) - формирование и развитие профессиональных знаний, овладение необходимыми профессиональными компетенциями по избранному направлению подготовки, на основе приобретения практического опыта, закрепления полученных теоретических и практических знаний, компетенций и навыков научно-практической деятельности, а также сбора, анализа и обобщения фактического материала, разработки оригинальных методических предложений и научных идей для подготовки магистерской диссертации, получения навыков самостоятельной научно-практической работы и непосредственного участия в научно-производственной работе коллективов организаций.

Задачами производственной практики являются:

- фактическое ознакомление магистрантов с опытом текущего функционирования предприятия и проведением на его базе научно-исследовательской работы;
- изучение научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в сфере производства продуктов питания из растительного сырья, анализа и контроля качества и безопасности пищевых продуктов;
- обучение организации системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний;
- подбор материала для подготовки научных докладов, а также дальнейшего обоснованного выбора темы магистерской диссертации.

Вид, тип, способ и форма проведения практики

Вид практики – производственная.

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

Способ проведения технологической практики:

- выездная;
- стационарная.

Форма проведения практики – дискретная.

Основные этапы прохождения производственной практики, часть №1

1. Изучение программы практики, получение методических материалов и индивидуального задания.
2. Изучение правил техники безопасности
3. Ознакомление со структурными подразделениями предприятия. Изучение технологических схем производства основных видов продукции на предприятии, используемого технологического оборудования, режимов и параметров осуществления технологических процессов.
4. Ознакомление с осуществлением контроля качества и безопасности производства продукции.

5. Изучение научно-технической информации, нормативно-технических документов, отечественного и зарубежного опыта в сфере переработки растительного сырья и производства продуктов питания из растительного сырья, анализа и контроля качества и безопасности пищевых продуктов.
6. Составление собственной электронной базы данных.
7. Приобретение конкретных знаний по решению управленческих и организационных задач в производственных структурах.
8. Выполнение индивидуального задания.
9. Структурирование собранных материалов. Заполнение дневника по практике.
10. Оформление отчетных документов (дневник, отчет по практике).

Основные этапы прохождения производственной практики, часть №2

1. Изучение программы практики, получение методических материалов и индивидуального задания.
2. Изучение правил техники безопасности.
3. Анализ и оценка применяемых способов производства основных видов продукции на предприятии, используемого технологического оборудования, режимов и параметров осуществления технологических процессов, используемых схем теххимического и микробиологического контроля производства. Выявление узких мест, несовершенства технологических приемов, способов, применяемого технологического оборудования.
4. . Анализ передовых технологий и способов оптимизации технологических процессов. Выбор стратегий и методов исследования проектных ситуаций, поиск новых идей, методов исследования структуры проблемы. Разработка рекомендаций по совершенствованию технологии производства на основе использования современных, инновационных приемов и способов переработки растительного сырья и получения готовой продукции, внедрения ресурсосберегающих технологий, создания систем управления качеством и безопасностью производимой продукции.
5. Выдвижение рабочей гипотезы с целью проведения научных исследований.
6. Составление первого варианта литературного обзора.
- 7.. Структурирование собранных материалов. Заполнение дневника по практике.
8. Оформление отчетных документов (дневник, отчет по практике).
9. Выполнение индивидуального задания

Основные этапы прохождения производственной практики, часть №3

1. Изучение программы практики, получение методических материалов и индивидуального задания.
2. Прохождение инструктажа по технике безопасности.
Формулирование целей исследований, программы решения задач, критериев и показателей достижения цели проекта. Разработка обобщенных вариантов решения проблемы, анализ этих вариантов и прогнозирование результатов использования каждого варианта в ходе решения проблемы.
3. Составление и описание технологической схемы производства, с учетом программы совершенствования технологического процесса. Выполнение необходимых технологических расчетов
Технико-экономическое обоснование мероприятий, направленных на совершенствование технологии, повышение эффективности и конкурентоспособности предприятия.
4. Продолжение работы над литературным обзором.
5. Структурирование собранных материалов. Заполнение дневника по практике.

6. Оформление отчетных документов (дневник, отчет по практике).

7. Выполнение индивидуального задания

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая) входит в Блок 2 «Практики» вариативной части ОПОП.

В результате прохождения практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологической) у обучающегося формируются следующие профессиональные (ПК) компетенции (или их элементы), предусмотренные ФГОС ВО:

- способность обеспечить реализацию технологического процесса на основе технического регламента, организовать эффективную систему контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на основе стандартных и сертификационных испытаний (ПК-1);

- способность к профессиональной эксплуатации современного технологического оборудования, в том числе лабораторного и приборов (ПК-2);

- способность использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности (ПК-3);

- способность разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышение производительности труда (ПК-4);

- готовность применять основные принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды (ПК-5);

- способность организовать выполнение инновационных программ в области производства продуктов питания из растительного сырья, разрабатывать соответствующие проекты и обеспечить условия для их реализации (ПК-19);

- готовность к практическому использованию углубленных знаний в области управления процессом производства продуктов питания из растительного сырья (ПК-20);

- способность проводить анализ и поиск наиболее обоснованных проектных решений для предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья (ПК-21);

- готовность участвовать в разработке проектных предложений и бизнес-планов и технико-экономических обоснований строительства новых, реконструкции и модернизации действующих предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья (ПК-22);

- готовность применять инженерные знания для разработки и реализации технологических частей проектов по производству продуктов питания из растительного сырья (ПК-23);

- способность формулировать технические задания и задания на проектирование, разрабатывать и использовать средства автоматизации (автоматизированные системы управления технологическим процессом, системы автоматизированного проектирования) при проектировании и технологической подготовке производства (ПК-24).

В результате овладения данными компетенциями, практикант должен знать:

- нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы систем управления качеством продукции в организации (ПК-1);
- современное технологическое оборудования, в том числе лабораторное и приборы для переработки продуктов питания из растительного сырья (ПК-2); - источники информации о современных достижениях техники и технологии (ПК-3);
- методы оценки эффективности технологического процесса производства, трудоемкости производства продукции, расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышения производительности труда (ПК-4);
- основные понятия, принципы и законы экологии, экологического права экономики природопользования; основные законы взаимодействия окружающей среды и человека (ПК-5);
- технические регламенты, нормативные документы в области производства продуктов питания из растительного сырья; основные физико-химические свойства сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и их изменения в ходе технологических процессов; современные методы аналитического, физико-химического контроля сырья, полуфабрикатов и продукции (ПК-19);
- основы принятия управленческих решений, особенности организации производства и управления предприятием, мотивации и стимулирования трудовой деятельности, зарубежный опыт (ПК-20);
- функциональные схемы технологических процессов переработки растительного сырья; проблемы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов; оптимальные и рациональные технологические режимы работы оборудования (ПК-21);
- технологию производства продуктов питания из растительного сырья (ПК-22);
- основы технологических расчетов при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-23);
- новейшие достижения науки и перспективы создания новых технологий, материалов, оборудования, которые могут и должны быть использованы при разработке технологической части проектов (ПК-24);

уметь:

- организовывать контроль качества и управление технологическими процессами на основе стандартных и сертификационных испытаний (ПК-1); - профессионально пользоваться современным технологическим оборудованием, в том числе лабораторным и приборами для переработки продуктов питания из растительного сырья (ПК-2);
- анализировать информацию о достижениях техники и технологии на предмет использования в своей производственно-технологической деятельности (ПК-3);
- анализировать технологический процесс производства с целью выявления направлений повышения эффективности технологического процесса, снижения трудоемкости производства, сокращения расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышения производительности труда (ПК-4);
- анализировать технологический процесс с целью выявления критических участков для обеспечения рационального использования природных ресурсов (ПК-5);
- ставить конкретные задачи по контролю свойств сырья, полуфабрикатов и готовых изделий (ПК-19);
- применять имеющиеся методы для решения технико-экономических, организационных и управленческих вопросов при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-20);
- проектировать технологические линии, выбирать современное технологическое оборудование; подтверждать инженерными расчетами соответствие оборудования условиям технологического процесса и требованиям производства (ПК-21);

- оформлять производственно-техническую документацию в соответствии с требованиями (ПК-22);
- проводить расчеты технологических частей проектов по производству продуктов питания из растительного сырья; осуществлять расчет и подбор основного технологического оборудования (ПК-23);
- применять полученные знания для разработки технологического проекта на основании анализа технического заказа и встречных вариантов проектно-технологических решений, всесторонней оценки всех возможных решений с учетом современного состояния (ПК-24);

владеть:

- современными приемами стандартных и сертификационных испытаний по определению состава, функционально - технологических и физико-химических свойств пищевого сырья, материалов и готовой продукции (ПК-1);
- знанием эксплуатации современного технологического оборудования, в том числе лабораторного и приборов для переработки продуктов питания из растительного сырья (ПК-2);
- способами организации внедрения современных достижений техники и технологии для решения конкретных производственных задач (ПК-3);
- методами внедрения мероприятий по повышению эффективности технологического процесса, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышению производительности труда (ПК-4);
- принципами рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды в профессиональной деятельности (ПК-5);
- навыками и методами проведения стандартных испытаний по определению качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции (ПК-19);
- навыками проектирования системы управления качеством продукции в организации новых методов и средств технического контроля (ПК-20);
- навыками проектирования предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья (ПК-22);
- навыками использования норм проектирования, отраслевых нормативных документов для выполнения технологических частей проектов по переработки продуктов питания из растительного сырья (ПК-23);
- навыками использования стандартных программных средств для создания технологической части проекта (ПК-24).

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая), для обучающихся ОФО проводится в 1, 2 и 3 семестрах, для обучающихся ЗФО на 1 курсе во время 2 и 3 сессии и 2 курсе во время 2 сессии, и завершается выполнением и защитой отчетов по практике по каждой из 3 частей практики.

Общая трудоемкость практики составляет 756 часов, 21 зачетную единицу (ОФО, ЗФО).

Вид промежуточной аттестации: зачет с оценкой по каждой из 3 частей практики.

Разработчик:

канд. техн. наук, доц. _____

Зав. выпускающей кафедрой _____



Л.В. Гнетько

Х.Р. Сиюхов