

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Бойко Елена Григорьевна
Должность: Ректор
Дата подписания: 24.01.2024 09:38:21
Уникальный программный ключ: e69eb689122030af7d22cc354b601b91457bc6f8f

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
ФГОУ ВО Государственный аграрный университет Северного Зауралья

«УТВЕРЖДАЮ»

проректор по учебной и
методической работе



В.В. Бердышев

« 25 » мая 2023 г.

АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ ПРАКТИК

по направлению подготовки


19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»


Образовательная программа

«Биотехнология пищевых производств и технология функциональных продуктов»

Уровень высшего образования – бакалавриат

Форма обучения – очная, заочная

Начальник учебно-методического управления  /О.А. Шахова/

Директора Инженерно-технологического института  /Н.Н. Устинов/

Тюмень 2023

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

Ознакомительная практика

для направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья образовательная программа Биотехнология пищевых производств и технология функциональных продуктов

Уровень высшего образования – бакалавриат

Форма обучения – очная, заочная

1. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код компетенции	Результаты освоения	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-2	Способен разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	ИД-5 _{ПК-2} Выполняет основные технологические операции по производству хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - свойства сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве продуктов питания; - устройство и принцип работы технологического оборудования; - этапы производства. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять и анализировать органолептические и физико-химические показатели качества готовых изделий <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основными правилами техники безопасности и охраны труда.

2. Место практики в структуре образовательной программы

Данная учебная практика относится к *Блоку 2*, части, формируемой участниками образовательных отношений.

Учебная практика проводится на 1 курсе во 2 семестре по очной и заочной формам обучения.

3. Общая трудоемкость ознакомительной практики составляет 216 часов (6 зачетных единиц)

4. Содержание практики

№ п/п	Наименование раздела практики	Содержание раздела
1.	Вводная лекция. Ознакомление с оборудованием учебной лаборатории-пекарни	Проведение инструктажей по охране труда. Технологические процессы производства хлебобулочных и кондитерских изделий в учебной лаборатории-пекарне.
2.	Ознакомление с работой лаборатории и методами теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов	Органолептическая и физико-химическая оценка качества хлебобулочных и кондитерских изделий, выпеченных в учебной лаборатории-пекарне.

Разработчики:

Дорн Г.А., канд. с-х. наук, доцент кафедры Технологии продуктов питания.

Снегирева Н.В., ассистент кафедры Технологии продуктов питания.

Александров В.Е., главный технолог ООО «Хлебокомбинат «Абсолют».

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

Технологическая практика 1

для направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья образовательная программа Биотехнология пищевых производств и технология функциональных продуктов

Уровень высшего образования – бакалавриат

Форма обучения – очная, заочная

1. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

<i>Код компетенции</i>	Результаты освоения	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-5	Способен выполнять входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства	Ведет основные технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья	Знает: методы проведения входного и технологического контроля качества сырья и полуфабрикатов для организации рационального ведения технологического процесса производства Умеет: использовать на практике знания по проведению входного и технологического контроля качества сырья и полуфабрикатов для организации рационального ведения технологического процесса производства Владеет: практическими навыками разработки мероприятий по повышению эффективности производства

2. Место практики в структуре образовательной программы

Данная производственная практика относится к *Блоку 2*, части, формируемой участниками образовательных отношений.

Производственная практика проводится на 2 курсе в 4 семестре по очной и заочной формам обучения.

3. Общая трудоемкость производственной (технологической) практики составляет 216 часов (6 зачетных единиц).

4. Содержание практики

№ п/п	Наименование раздела практики	Содержание раздела
1	2	3
1.	Подготовительный этап	Инструктаж руководителя от Университета. Выдача договоров и дневников. Выдача заданий на практику. Содержание отчета по практике. Знакомство с предприятием и с условиями труда (руководство предприятия). Прохождение инструктажей по охране труда на предприятии.
2.	Производственно-технологический этап	Правила приема и контроля качества сырья. Требования к качеству сырья, нормативные документы, регламентирующие эти требования. Технологические схемы производства с указанием применяемого оборудования и краткой технической характеристикой. Формирование производственного ассортимента. Номенклатура выпускаемых изделий, оценка ассортиментного разнообразия продукции предприятия. Анализ нормативно-технической документации на продукцию, вырабатываемую предприятием. Технологические схемы производства с указанием применяемого оборудования и краткой технической характеристикой. Организация контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Анализ правильности размещения оборудования и принятой технологической схемы. Проведение лабораторных исследований и пробных выпечек.
3.	Заключительный этап	Сбор, систематизация и анализ материалов. Описание выполненного исследования и полученных результатов. Подготовка и оформление отчета по технологической практике.

Разработчики:

Дорн Г.А., канд. с-х. наук, доцент кафедры Технологии продуктов питания.

Снегирева Н.В., ассистент кафедры Технологии продуктов питания.

Александров В.Е., главный технолог ООО «Хлебокомбинат «Абсолют».

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

Технологическая практика 2

для направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья образовательная программа Биотехнология пищевых производств и технология функциональных продуктов

Уровень высшего образования – бакалавриат

Форма обучения – очная, заочная

1. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код компетенции	Результаты освоения	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-5	Способен выполнять входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства	Ведет основные технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья и осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Знает: методы проведения входного и технологического контроля качества сырья и полуфабрикатов для организации рационального ведения технологического процесса производства Умеет: использовать на практике знания по проведению входного и технологического контроля качества сырья и полуфабрикатов для организации рационального ведения технологического процесса производства Владеет: практическими навыками разработки мероприятий по повышению эффективности производства

2. Место практики в структуре образовательной программы

Данная производственная практика относится к *Блоку 2*, части, формируемой участниками образовательных отношений.

Производственная практика проводится на 3 курсе в 6 семестре по очной и заочной формам обучения.

3. Общая трудоемкость производственной (технологической) практики составляет 216 часов (6 зачетных единиц)

4. Содержание практики

№ п/п	Наименование раздела практики	Содержание раздела
1	2	3
1.	Подготовительный этап	Инструктаж руководителя от Университета. Выдача договоров и дневников. Выдача заданий на практику. Содержание отчета по практике. Знакомство с предприятием и с условиями труда (руководство предприятия). Прохождение инструктажей по охране труда на предприятии.
2.	Производственно-технологический этап	Правила приема и контроля качества сырья. Требования к качеству сырья, нормативные документы, регламентирующие эти требования. Технологические схемы производства с указанием применяемого оборудования и краткой технической характеристикой. Формирование производственного ассортимента. Номенклатура выпускаемых изделий, оценка ассортиментного разнообразия продукции предприятия. Анализ нормативно-технической документации на продукцию, вырабатываемую предприятием. Технологические схемы производства с указанием применяемого оборудования и краткой технической характеристикой. Организация контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Анализ правильности размещения оборудования и принятой технологической схемы. Проведение лабораторных исследований и пробных выпечек.
3.	Заключительный этап	Сбор, систематизация и анализ материалов. Описание выполненного исследования и полученных результатов. Подготовка и оформление отчета по технологической практике.

Разработчики:

Дорн Г.А., канд. с-х. наук, доцент кафедры Технологии продуктов питания.

Снегирева Н.В., ассистент кафедры Технологии продуктов питания.

Александров В.Е., главный технолог ООО «Хлебокомбинат «Абсолют».

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

Организационно-управленческая практика

для направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья образовательная программа Биотехнология пищевых производств и технология функциональных продуктов

Уровень высшего образования – бакалавриат

Форма обучения – очная, заочная

1 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код компетенции	Результаты освоения	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК – 5	Способен выполнять входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства	ИД-7 _{ПК-5} Организует технологический процесс и разрабатывает мероприятия по повышению эффективности производства	<p>Знать: способы организации технологического процесса производства</p> <p>Уметь: разрабатывать мероприятия по повышению эффективности производства</p> <p>Владеть: методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p>

2 Место практики в структуре образовательной программы

Производственная (организационно-управленческая) практика входит в блок 2 «Практики», проходит на 4 курсе в 7 семестре по очной и заочной формам обучения.

3 Общая трудоемкость практики

Общая трудоемкость производственной практики (организационно-управленческой) составляет 108 часов (3 зачетные единицы).

4 Содержание практики

№ п/п	Наименование раздела практики	Содержание раздела
1	Подготовительный этап	Ознакомление с предприятием, оформление документов, инструктаж по технике безопасности, производственной санитарии, правилами внутреннего распорядка, знакомство с коллективом.
2	Производственный этап	Изучение оборудования, используемого в основном производстве, аппаратурно-технологических схем

		<p>поточных автоматизированных линий по производству различных видов готовой продукции, ассортимента выпускаемой продукции. Изучение средств и методов автоматизации производственных процессов. Ознакомление с новыми видами техники и технологии, внедряемые на производстве. Знакомство с организацией работы оборудования во вспомогательных цехах. Сбор данных для отчета.</p>
3	Заключительный этап	<p>Анализ и обработка материала, собранного в ходе производственной практики. Формулирование выводов и предложений; оформление отчета по производственной (организационно-управленческой) практике.</p>

Разработчик:

Летяго Ю.А., доцент кафедры “Технологии продуктов питания”, канд. с.-х. наук

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

Преддипломная практика

для направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья образовательная программа Биотехнология пищевых производств и технология функциональных продуктов

Уровень высшего образования – бакалавриат

Форма обучения – очная, заочная

1. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенции	Результаты освоения	Перечень планируемых результатов обучения практики
ПК – 1	ИД-5 ^{ПК-1} Определяет технологическую эффективность работы оборудования, потребность в средствах производства и рабочей силе, применяет методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания из растительного сырья	Знает: технологическое оборудование и методы организации –технологического процесса хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств; Умеет: определять эффективность работы технологического оборудования, потребность в средствах производства и рабочей силе Владеет: методиками расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания из растительного сырья
ПК-2	ИД-6 ПК-2 Ведет основные технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья	Знает: технологические процессы в хлебопекарном, кондитерском и макаронном производствах; Умеет: выполнять основные технологические операции производства продуктов питания из растительного сырья; Владеет: навыками проведения основных технологических процессов.
ПК-3	ИД-2 ПК-3 Проводит анализ состава предприятий отрасли, выполняет технико-экономическое обоснование и расчеты для проектирования нового строительства, реконструкции или модернизации действующих хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий	Знает: состав предприятий отрасли, содержание технико-экономического обоснования для нового строительства, реконструкции или модернизации действующих предприятий; Умеет: выполнять технологические расчеты и составлять технологические

		схемы при проектировании новых или модернизации существующих производств; Владеет: навыками выполнения технико-экономического обоснования и расчетов строительства, реконструкции или модернизации действующих хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий.
--	--	--

2. Место практики в структуре образовательной программы

Преддипломная практика относится к Блоку 2 обязательной части образовательной программы по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья».

Преддипломная практика проводится на 4 курсе в 8 семестре по очной форме обучения и на 5 курсе в 10 семестре по заочной форме обучения.

3. Общая трудоемкость преддипломной практики составляет 108 часов (3 зачетных единицы)

4. Содержание практики

№ п/п	Наименование раздела практики	Содержание раздела
1.	Подготовительный	Организация практики. Подготовка документации, приказа. Выдача дневников. Знакомство с предприятием, условиями труда и руководством предприятия. Производственный инструктаж.
2.	Производственно-технологический	Изучение истории и организационной структуры предприятия, основных технико-экономических показателей. Описание направления работы предприятия, ассортимента продукции, описание технологических схем, сырья и материалов. Проведение расчета производственных рецептур готовых изделий, основного и дополнительного сырья. Назначение и техническая характеристика технологического оборудования. Расчет складских помещений для хранения сырья и готовой продукции. Наличие и назначение вспомогательных и административно-бытовых помещений. Компоновка оборудования в производственном цехе. Выполнение заданий. Наблюдения, измерения. Сбор данных к отчету.
3.	Анализ полученной информации и подготовка отчета	Заключительный отчет по преддипломной практике

Разработчики:

Шевелева Т.Л., доцент кафедры Технологии продуктов питания, канд. с.-х. наук
Александров В.Е., главный технолог ООО «Хлебокомбинат «Абсолют»