

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Бойко Елена Григорьевна
Должность: Ректор
Дата подписания: 24.01.2024 09:41:42
Уникальный программный ключ:
e69eb689122030af7d22cc354bf0eb9e453e98

Министерство сельского хозяйства РФ
ФГБОУ ВО Государственный аграрный университет Северного Зауралья



«УТВЕРЖДАЮ»
Проректор по УВР
А.В. Игловиков
мая 2021 г.

АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ ПРАКТИК

по направлению подготовки

19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

направленность (профиль)

«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Уровень высшего образования – бакалавриат

Форма обучения – очная, заочная

Начальник учебно-методического управления _____ /В.В. Бердышев/
Директор Инженерно-технологического института _____ /Г.А. Дорн/

Тюмень 2021

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

Ознакомительная практика

для направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
профиль Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

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
профиль Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

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
профиль Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

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
профиль Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

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	Знать: способы организации технологического процесса производства Уметь: разрабатывать мероприятия по повышению эффективности производства Владеть: методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

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
профиль Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

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»