

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Бойко Елена Григорьевна
Должность: Ректор
Дата подписания: 17.01.2024 10:51:36
Уникальный программный ключ:
e69eb689122030af7d22cc354bf0eb9d453ecf8f

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

«УТВЕРЖДАЮ»



Проректор по учебной и
методической работе

В.В. Бердышев

мая 2023 г.

АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ ПРАКТИК

по направлению подготовки

19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья»

Программа магистратуры

«Биотехнологии продуктов питания из растительного сырья»

Уровень высшего образования – магистратура

Форма обучения – очная

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

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

Тюмень 2023

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Проектно-технологическая практика

для направления подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Программа магистратуры "Биотехнологии продуктов питания из растительного сырья"

Уровень высшего образования – магистратура

Форма обучения – очная

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
ОПК-2	Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ИД-2 Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологии и оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья ОПК-2 по совершенствованию и по производству продуктов питания из растительного сырья	Знает: принципы разработки мероприятий по совершенствованию технологии и оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья Умеет: использовать на практике знания по совершенствованию технологий и оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья Владеет: практическими навыками разработки мероприятий по совершенствованию технологии и оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья

2. Место практики в структуре образовательной программы

Данная производственная практика относится к Блоку 2 обязательной части образовательной программы. Производственная (проектно-технологическая) практика проводится на 1 курсе во 2 семестре по очной форме обучения.

3. Объем практик в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях и академических часах

Общая трудоемкость производственной (проектно-технологической) практики составляет 4 недели 216 часов (6 зачетных единиц)

Вид учебной работы	Форма обучения	
	очная	
Вводная лекция	4	
Производственная работа	160	
Самостоятельная работа (всего)	52	
<i>В том числе:</i>		
Подготовка отчета	52	
Вид промежуточной аттестации	зачет	
Общая трудоемкость,	час.	216
	зач. ед	6

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	Проектно-технологический этап	Номенклатура выпускаемых изделий, оценка ассортиментного разнообразия продукции предприятия. Анализ нормативно-технической документации на продукцию, вырабатываемую предприятием. Схемы технологического потока, разработка системы гибкого управления технологическими процессами Способы хранения сырья, используемое оборудование. Оптимизация процессов приема, хранения сырья с учетом производительности предприятия. Технологические схемы производства с указанием применяемого оборудования и краткой технической характеристикой. Анализ правильности размещения оборудования и принятой технологической схемы. Тепло- и холодоснабжение, водоснабжение и канализация на предприятии. Энергетическое обеспечение производства: газоснабжение, электроснабжение, снабжение сжатым воздухом. Санитарно-защитная зона предприятия. Мероприятия по борьбе с шумом и вибрацией. Защита атмосферного воздуха от загрязнений. Автоматизация производственных процессов на предприятиях.
3	Заключительный этап	Сбор, систематизация и анализ материалов. Описание выполненного исследования и полученных результатов. Подготовка и оформление отчета по проектно-технологической практике.

Разработчики:

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

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Технологическая практика

для направления подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья
 Программа магистратуры "Биотехнологии продуктов питания из растительного сырья"
 Уровень высшего образования – магистратура
 Форма обучения – очная

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
1	2	3	4
ПК-2	Способен осуществлять разработку новых технологических решений, технологий, видов оборудования, средств автоматизации и механизации производства и новых видов продуктов питания из растительного сырья в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ИД-2пк-2 Разрабатывает и применяет новые технологии, технологические решения в области хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств на автоматизированных технологических линиях	<p>Знает: методы разработки и подбора новых технологий хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Умеет: использовать на практике знания по разработке и применению новых технологий производства хлебопекарных, кондитерских и макаронных изделий</p> <p>Владеет: практическими навыками разработки и применения новых технологий производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>
		ИД-3 пк-2 Проводит подбор технологического оборудования для совершенствования существующих производств и реализации новых технологических решений в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	<p>Знает: технологическое оборудование для производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Умеет: проводить подбор технологического оборудования для оптимизации технологического процесса</p> <p>Владеет: навыками подбора и эксплуатации технологического оборудования для реализации новых технологических решений</p>

1	2	3	4
		ИД-4 ПК-2 Осуществляет разработку и проектирование новых и существующих производств для обеспечения конкурентоспособности производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Знает: методики разработки проектов новых и существующих производств продуктов питания из растительного сырья» Умеет: проводить подбор технологического оборудования и автоматизированных линий при проектировании новых и существующих производств; Владеет: навыками технологического проектирования новых и существующих производств для обеспечения конкурентоспособности производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

2. Место практики в структуре образовательной программы

Данная производственная практика относится к Блоку 2 обязательной части образовательной программы. Производственная (технологическая) практика проводится на 1 курсе в 1 семестре по очной форме обучения.

3. Объем практик в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях и академических часах

Общая трудоемкость производственной (технологической) практики составляет 4 недели 216 часов (6 зачетных единиц)

Вид учебной работы	Форма обучения	
	очная	
Вводная лекция	4	
Производственная работа	160	
Самостоятельная работа (всего)	52	
<i>В том числе:</i>		
Подготовка отчета	52	
Вид промежуточной аттестации	зачет	
Общая трудоемкость,	час.	216
	зач. ед	6

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:

Шевелева Т.Л., доцент кафедры Технологии продуктов питания, канд. с.-х. наук

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

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
 для направления подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья
 Программа магистратуры "Биотехнологии продуктов питания из растительного сырья"
 Уровень высшего образования – магистратура
 Форма обучения – очная

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-4	Способен осуществлять разработку новых методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, позволяющих создавать современные информационно-измерительные комплексы для проведения контроля качества продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ИД-3 ПК-4 Использует практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания на основе растительного сырья	Знает: методы организации и управления научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств на автоматизированных технологических линиях Умеет: разрабатывать и внедрять в производство научно-исследовательские разработки, в том числе, экспериментальные, в области технологий производства и новых продуктов питания из растительного сырья Владеет: практическими навыками разработки и применения научно-исследовательских и производственно-технологических работ, в том числе при проведении экспериментов

2. Место практики в структуре образовательной программы

Данная производственная практика относится к Блоку 2 обязательной части образовательной программы.

Производственная (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа) проводится на 2 курсе в 4 семестре по очной форме обучения.

3. Объем практик в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях и академических часах

Общая трудоемкость преддипломной практики составляет 6 недель, 324 часа (6 зачетных единиц).

Вид работы	Очная форма обучения
	Семестр 4
Вводная лекция	4
Лабораторные исследования	60
Производственная работа	120
Самостоятельная работа (всего)	140
В том числе	
Анализ литературных данных по теме исследований	60
Подготовка отчета	80
Вид промежуточной аттестации (зачет)	зачет
Общая трудоемкость	час. зач. ед.
	324 9

4. Содержание практики

№ п/п	Наименование раздела практики	Содержание раздела
1.	Подготовительный	Выдача заданий и дневников. Знакомство с предприятием, условиями труда и руководством предприятия. Производственный инструктаж.
2.	Производственно-технологический	Определение объекта и предмета научных исследований. Критический обзор существующих подходов, теорий и концепций по выбранной теме научных исследований.
3.	Научно-исследовательский	Выполнение заданий. Наблюдения, измерения. Сбор данных к отчету. Участие в семинарах, конференциях; публикация статей по выбранной тематике исследований.
4.	Заключительный	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»