

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

### **Б2.В.01(П) Производственная практика (проектно-технологическая практика)**

(код) (название дисциплины)

по направлению подготовки: 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»  
(код) (название направления)

по профилю: «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Квалификация выпускника: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: кафедра биотехнологии

Кафедра-разработчик рабочей программы: кафедра биотехнологии

#### ***1. Цели освоения дисциплины***

- закрепление знаний, умений, приобретаемых обучающимися в результате освоения теоретических курсов;

- получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности;

- выработка практических навыков и способностей к комплексному формированию, профессиональных компетенций обучающихся (ПК-2, ПК-4).

#### ***2. Содержание дисциплины «Производственная практика (проектно-технологическая практика)»***

Выполнение практических заданий с последующими составлением и защитой отчета по практике.

По итогам освоения прохождения практики и сдачи отчета предусмотрен дифференцированный зачет.

#### ***3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен***

##### ***1. Знать:***

а) основные принципы организации и осуществления технологических процессов производства хлеба и хлебобулочных изделий;

б) современные технологии производства хлеба и хлебобулочных изделий;

в) стандарты и показатели качества основного и дополнительного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

г) особенности хранения сырья, виды порчи при хранении и способы ее предотвращения;

д) структуру генерального плана хлебопекарного, макаронного и кондитерского предприятия назначение, а также область применения, принцип действия и критерии выбора технологического оборудования.

##### ***2. Уметь:***

а) оценивать влияние качества сырья, различных способов, режимов и технологий переработки сырья на показатели качества готовой продукции;

б) осуществлять, на основе анализа свойств растительного сырья, подбор способов и режимов производства кондитерских изделий для получения продукции заданного качества.

в) применять мероприятия по повышению эффективности производства хлеба и хлебобулочных изделий, направленные на снижение трудоемкости и повышение производительности труда;

г) разрабатывать планы основного производственного корпуса с компоновкой технологического оборудования хлебопекарного, макаронного и кондитерского предприятия.

3. Владеть:

а) навыками проведения испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

б) методами и средствами расчета рецептур, контроля и управления технологическими процессами производства хлеба и хлебобулочных изделий;

в) методами разработки мероприятий по предупреждению и устранению причин брака и внедрению современных безотходных и малоотходных технологий производства хлеба и хлебобулочных изделий.

г) владеть принципами размещения основного технологического оборудования хлебопекарного, макаронного и кондитерского предприятия.

Зав. кафедрой биотехнологии  
(выпускающая кафедра)

  
(подпись)

Г.С. Сагдеева  
(Ф.И.О.)