

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Б2.О.01(У) Учебная практика (ознакомительная практика)

по направлению подготовки: 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

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

Квалификация выпускника: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: кафедра общей химии и биотехнологии

Кафедра-разработчик рабочей программы: кафедра общей химии и биотехнологии

1. Цели освоения дисциплины

- закрепление знаний, умений, приобретаемых обучающимися в результате освоения теоретических курсов;
- выработка практических навыков и способностей к комплексному формированию, универсальных и общепрофессиональных компетенций обучающихся (УК-6, УК-8, УК-9, УК-11, ОПК-4, ОПК-5).

2. Содержание дисциплины «Учебная практика (ознакомительная 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) характеристику выпускаемого ассортимента продукции по основным технологическим стадиям производства продукции;
- б) общую структуру пищевых предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья.

2. Уметь:

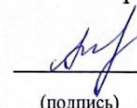
- а) анализировать ассортимент выпускаемой продукции, причины возникновения брака готовой продукции;
- б) использовать полученные при прохождении практики знания и навыки для успешного и мотивированного освоения последующих дисциплин.

3. Владеть:

- а) навыками составления отчета по учебной практике;
- б) правилами личной гигиены работников пищевых предприятий;
- в) основными правилами техники безопасности и охраны труда.

Зав. кафедрой общей химии и биотехнологии

(должность)


(подпись)

Л.И. Агзамова

(ФИО)