

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Б2.В.01(П) Производственная практика (проектно-технологическая 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: общей химии и биотехнологии

Кафедра-разработчик рабочей программы: общей химии и 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;

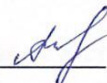
б) методами и средствами расчета рецептур, контроля и управления технологическими процессами производства хлеба и хлебобулочных изделий;

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 общей химии и биотехнологии

(должность)



(подпись)

Л.И. Агзамова

(ФИО)