

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Б2.В.02(П) Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)

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, в том числе формирование первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности;

выработка практических навыков и способностей к комплексному формированию, профессиональных компетенций обучающихся (ПК-1, ПК-3, ПК-4, ПК-5);

- сбор и подготовка материала для выполнения выпускной квалификационной работы (ВКР).

2. Содержание дисциплины «Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)»

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) специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья;

б) свойства технологических добавок и функциональных рецептурных компонентов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надёжность процессов производства;

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

г) общие принципы организации мероприятий по контролю технологических процессов на пищевых предприятиях.

2. Уметь:

а) использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья;

б) разрабатывать предложения по новым технологическим решениям производства продуктов питания из растительного сырья с заданными функциональными свойствами с целью оптимизации технологического процесса и качества готовой продукции;

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

г) пользоваться нормативно-технической документацией, работать с контрольно-измерительными приборами, анализировать данные производственного контроля и принимать решения на основе результатов анализа.

3. Владеть:

а) методами экспериментальных исследований, основанными на основных явлениях и фундаментальных законах физики, химии, биохимии, математики и навыками проведения научных исследований для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья;

б) навыками подбора функциональных нутриентов с целью разработки предложений по новым технологическим решениям производства продуктов питания из растительного сырья и оптимизации технологического процесса;

в) владеть принципами размещения основного технологического оборудования хлебопекарного, макаронного и кондитерского предприятия;

г) методами разработки нормативно-технической документации, производственного контроля качества партий сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, а также навыками обработки экспериментальных данных.

Зав. кафедрой общей химии и биотехнологии

(должность)


(подпись)

Л.И. Агзамова

(ФИО)