

Аннотации к рабочим программам практик

ОПОП «Технология консервов и пищеконцентратов из плодоовощного сырья»
по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

| | |
|---|---|
| Наименование | Учебная практика |
| Виды (типы), формы и способы проведения практики | Учебная практика, практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, ознакомительная Формы проведения практики. Проводится в Академии Стационарная |
| Компетенции | ОПК-1 способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий; ПК-3 способность владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий |
| Краткое содержание | 1. Сорты винограда произрастающие на коллекционном участке кафедры виноделия и ТБП, урожай которых подлежит уборке. 2. Приобрести навыки по проведению зеленых операций с виноградным кустом. 3. Ознакомиться с формировками виноградного куста. 4. Порядок отбора проб для проведения анализа винограда. 5. Схему организации переработки винограда на соки и сококонцентраты. |
| Трудоемкость | 3.0/2 |
| Форма промежуточной аттестации | Зачет |

| | |
|---|---|
| Наименование | Учебная практика |
| Виды (типы), формы и способы проведения практики | Учебная практика, практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, практика по технологии получения сырья Формы проведения практики. Проводится в Академии Стационарная |
| Компетенции | ОПК-1 способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий; ПК-3 способность владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий |
| Краткое содержание | Конструкционные и герметизирующие материалы в консервной промышленности Насосное оборудование. Устройства для перемешивания и термической обработки продукции Подготовка лабораторной документации к сезону переработки. Оформление лабораторных журналов Консервная тара и материалы для ее изготовления. |
| Трудоемкость | 6,0/4 |

| | |
|---------------------------------------|-------|
| | |
| Форма промежуточной аттестации | Зачет |

| | |
|---|---|
| Наименование | Производственная практика |
| Виды (типы), формы и способы проведения практики | Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, технологическая Формы проведения практики. Проводится в Академии Стационарная |
| Компетенции | ОПК-2 способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья; ПК-1 способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства ПК-3 способностью владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий ПК-5 способностью 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; |
| Краткое содержание | 1. Теоретические основы и способы хранения плодов и ягод. 2. Приобрести навыки по технологии возделывания овощей. 3. Ознакомиться с технологией выращивания плодов и овощей. 4. Порядок отбора проб для проведения химического анализа плодов и овощей. 5. Составить схему организации переработки плодов и овощей в условиях лаборатории переработки сельскохозяйственной продукции. |
| Трудоемкость | 3/2 |
| Форма промежуточной аттестации | Зачет |

| | |
|---|---|
| Наименование | Производственная практика |
| Виды (типы), формы и способы проведения практики | <p>Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, контроль качества сырья и готовой продукции</p> <p>Формы проведения практики выездная</p> <p>Руководство производственной практикой от учебного заведения осуществляется руководителем, доцентом кафедры, согласно приказу по ВУЗу. Руководителем от предприятия назначается инженерный работник</p> <p>Выездная</p> |
| Компетенции | <p>ПК-1 способность определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства;</p> <p>ПК-2 способность владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья;</p> <p>ПК-3 способность владеть методами теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий;</p> <p>ПК-4 способность применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин</p> <p>ПК-5 способность 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;</p> <p>ПК-7 способность осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья;</p> <p>ПК-10 способность организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения;</p> <p>ПК-11 готовность выполнить работы по рабочим профессиям</p> |
| Краткое содержание | <p>1 Технологические операции подготовки завода к сезону переработки.</p> <p>2 Работу основных механизмов и правила их безаварийной эксплуатации.</p> <p>3 Вопросы охраны труда, техники безопасности и противопожарной профилактики, охраны окружающей среды в условиях лабораторий.</p> |
| Трудоемкость | 6,0/4 |
| Форма промежуточной аттестации | Зачет |

| | |
|---|--|
| Наименование | Производственная практика |
| Виды (типы), формы и способы проведения практики | <p>Производственная практика, НИР</p> <p>Формы проведения практики Руководство производственной практикой от учебного заведения осуществляется руководителем, доцентом кафедры, согласно приказу по ВУЗу. Руководителем от предприятия назначается инженерный работник</p> <p>Выездная</p> |
| Компетенции | <p>ПК-1 способность определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства;</p> <p>ПК-2 способность владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья;</p> <p>ПК-4 способность применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин</p> <p>ПК-5 способность 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;</p> <p>ПК-7 способность осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья;</p> <p>ПК-10 способность организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения;</p> <p>ПК-11 готовность выполнить работы по рабочим профессиям</p> <p>ПК-13 способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования;</p> <p>ПК-14 готовностью проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций;</p> <p>ПК- 15готовностью участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство;</p> <p>ПК- 16готовностью применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ;</p> <p>ПК-17способностью владеть статистическими методами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья;</p> |
| Краткое содержание | <ol style="list-style-type: none"> 1. Технологические операции производства концентрированных соков, нектаров и напитков. 2. Изучить пищевые концентраты обеденных блюд, детского и диетического питания. 3. Рассмотреть биохимические и физико-химические процессы |

| | |
|---------------------------------------|--|
| | <p>консервирования.</p> <p>4. Работу основных механизмов и правила их эксплуатации.</p> <p>5. Вопросы охраны труда, техники безопасности и противопожарной профилактики, охраны окружающей среды на консервных предприятиях.</p> <p>6. Подобрать объекты для выполнения курсовых работ и дипломных проектов.</p> |
| Трудоемкость | 6,0/3 |
| Форма промежуточной аттестации | Зачет |

| | |
|---|--|
| Наименование | Производственная практика |
| Виды (типы), формы и способы проведения практики | Преддипломная практика Руководство преддипломной практикой осуществляется руководителем выпускной квалификационной работы Выездная, стационарная |
| Компетенции | <p>ПК-1 способность определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства;</p> <p>ПК-2 способность владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья;</p> <p>ПК-3 способность владеть методами теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий;</p> <p>ПК-4 способность применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин;</p> <p>ПК-7 способность осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья</p> |
| Краткое содержание | <ol style="list-style-type: none"> 1. Ознакомиться с сырьевыми и энергетическими ресурсами. 2. Ознакомиться с техническими и санитарными требованиями, которые предъявляют к производственным помещениям. 3. Изучить и описать технологию продукции, выпускаемой заводом. 4. Собрать материалы для экономических расчётов. 5. Изучить строительные и общинженерные вопросы |
| Трудоемкость | 3,0/3 |
| Форма промежуточной аттестации | зачет |