



**ФАКУЛЬТЕТ ТОВАРОВЕДЕНИЯ И ЭКСПЕРТИЗЫ СЫРЬЯ ЖИВОТНОГО
ПРОИСХОЖДЕНИЯ**

Кафедра: Товароведение, технология сырья и продуктов животного и
растительного происхождения имени С.А. Каспарьянца

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
Учебно-ознакомительной практики по дисциплине
ТОВАРОВЕДЕНИЕ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

Направление подготовки: **19.03.02** «Продукты питания из растительного
сырья»

Профиль подготовки: «Технология хранения и переработки зерна»
для студентов 2 курса

Квалификация (степень) выпускника-бакалавр



1.Цели и задачи учебно-ознакомительной практики

1.1Цель учебной практики - закрепление теоретических знаний и формирование первоначальных практических навыков в сфере товароведения сырья и продуктов растительного происхождения; изучение факторов, влияющих на качество товаров, получаемых на основе растительного сырья, условий их хранения и транспортирования без потери качества, а также реализации продукции.

1.2.Задачи практики

✓ Получить общее представление о структуре, общеинженерных службах предприятия, особенностях технологических линий, организации и ведении технологического процесса на предприятии (с учетом профиля подготовки).

✓ ознакомиться с ассортиментом и свойствами продукции растительного происхождения выпускаемой на предприятии;

✓ изучить комплекс производственных мероприятий, направленных на улучшение потребительских свойств продуктов, полученных на основе растительного сырья на всех этапах товародвижения, в условиях конкретного предприятия;

✓ изучить методы экспертизы качества и соответствия продуктов растительного происхождения международным и российским требованиям в условиях лаборатории предприятия;

✓ рассмотреть методы и способы обнаружения дефектов продукции, определения их видов и причин возникновения;

✓ ознакомиться с классификацией, кодированием и хранением сырья и товара, растительного происхождения, установленными для российской продукции.

Основными принципами проведения учебно-ознакомительной практики студентов являются развитие интереса к профессиональной деятельности, поискового умонастроения и инициативы, способностей анализировать, сравнивать и решать производственные ситуации; создание базы для формирования специалиста, способного работать на зерноперерабатывающих предприятиях, в учреждениях и организациях государственного негосударственного сектора.

2.Место дисциплины в структуре ООП

Учебно-ознакомительная практика входит в раздел «Б.2. Учебная и производственная практики» ФГОС ВПО по направлению подготовки (19.03.02) – Продукты питания из растительного сырья профилю «Технология хранения и переработки зерна», ((квалификация) степень) «бакалавр»).

Учебная практика - является обязательным видом учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Учебная практика по дисциплине «Товароведению растительного сырья» (Б5.У) базируется на учебных дисциплинах базового цикла: «Инженерная и компьютерная графика», «Основы общей и неорганической химии», «Системы управления технологическими процессами, информационными технологиями», «Тепло- и хладотехника», «Процессы и аппараты», «Введение в технологию продуктов питания», «Электротехника и электроника», «Прикладная механика», «Экономика»; а также цикла дисциплин вариативной части профессионального цикла: «Ботаника», «Компьютерные сети и телекоммуникации», «Микробиология», «Товароведение растительного сырья», «Технология производства продукции растениеводства». Соответствующие дисциплины и учебная практика позволяют приобрести студентам дополнительную информацию и практические навыки, связанные с направлением подготовки, ознакомиться с



производственным процессом, предприятиями, производящими продукты питания из растительного сырья.

Требования к «входным» компетенциям студента, приобретенным в результате освоения предшествующих частей ООП, необходимым при освоении программы практики:

Знать:

- ✓ основы философских знаний для осознания социальной значимости своей деятельности (ОК-1);
- ✓ основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах (ОК-2);
- ✓ свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства (ПК-1);
- ✓ основные фундаментальные разделы физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья (в соответствии с профилем подготовки) (ПК-5);
- ✓ критерии оценки качества сырья растительного происхождения в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка (ПК-8).

Уметь:

- ✓ работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-4);
- ✓ использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности (ОК-6);
- ✓ коммуникативно в устной и письменной формах на русском и иностранном языках решать задачи межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-9);
- ✓ 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 (ОПК-1);
- ✓ определять и анализировать свойства сырья, влияющие на качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства (ПК-1);
- ✓ 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 (ПК-5);
- ✓ работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли (ПК-9);

Владеть:

- ✓ способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-3);
- ✓ способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-5);

2.1 Формы проведения учебно-ознакомительной практики:

Учебно-ознакомительная практика проводится в форме профессиональной работы студентов на рабочих местах в соответствии с профилем подготовки на основе



индивидуальных заданий под общим руководством квалифицированного специалиста, назначенного дирекцией предприятия и методическим руководством преподавателя кафедры «Товароведения, технологии сырья и продуктов животного и растительного происхождения им.С.А.Каспарьянца» ФГОУ ВО МГАВМиБ-МВА имени К.И.Скрябина. Предусматривается также проведение отдельных теоретических занятий, производственных экскурсий, самостоятельное изучение студентами нормативной литературы. Основными методами изучения деятельности на предприятии является личное наблюдение, ознакомление с коммерческой документацией, выполнение индивидуального задания, работа дублером (ассистентом, стажером) и т.д.

3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения учебно-ознакомительной практики по дисциплине «Товароведение растительного сырья»

В результате прохождения данной учебной практики обучающийся должен приобрести следующие практические навыки, умения, общекультурные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции:

Таблица 1- Характеристики компетенций

Общекультурные (ОК):	
ОК-2	применять основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах
ОК - 6	применять общеправовые знания в различных сферах деятельности
общепрофессиональные (ОПК):	
ОПК-1	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
профессиональные компетенции (ПК):	
ПК-1	определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства;
ПК-2	освоить методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья;
ПК-3	знать методы теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий;
ПК-5	применять 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;
ПК-8	определять качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка.

В результате прохождения учебно-ознакомительной практики обучающийся должен:

Знать:

➤ методы организационно - управленческих решений в нестандартных ситуациях на производстве, структуру и историю предприятия, производственных и вспомогательных зданий и помещений, расположение сетей водоснабжения, канализации,



очистительных сооружений, сетей энерго- и газоснабжения, а также правила их эксплуатации для оценки эффективности его деятельности (ОК-2);

➤ основную документацию предприятия: технологические инструкции и карты, нормативные акты, технические регламенты, ГОСТ, технические условия на продукцию, руководство по эксплуатации оборудования предприятий, программы контроля качества, основные положения по предприятию и др. (ОК-6);

➤ структуру и ассортимент заготовительной сети предприятия, ее потенциальные возможности, способы и условия транспортирования сырья на предприятие, организацию закупок растительного сырья (ОК-2);

➤ принцип поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий (ОПК-1);

➤ свойства сырья, порядок хранения готовой продукции на предприятии и контроль ее качества, организацию санитарно-гигиенического и микробиологического контроля, оформление документов, удостоверяющих ее качество (ПК-1; ПК-8);

➤ тип и принципы работы оборудования, механизмов и аппаратов в соответствии с требованиями технологического процесса отдельных производственных участков (ПК-2; ПК-8);

➤ принцип работы производственной лаборатории, методы анализа сырья, готовой продукции, промежуточного контроля, оценки качества сырья растительного происхождения и продукции, порядок ведения журналов контроля качества (ПК-3; ПК-8);

➤ основные биохимические, биотехнологические, микробиологические и теплофизические процессы, происходящие при производстве продуктов питания из растительного сырья; технологические процессы предприятия и принцип составления технологических схем процессов производства продукции растительного происхождения (ПК-2; ПК-5).

Уметь:

➤ использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности предприятия (заготовительно-перерабатывающего комплекса), его потенциальных возможностей; анализировать и обрабатывать основную документацию предприятия (технологические инструкции и карты, нормативные акты, технические условия на продукцию, программы контроля качества) (ОК-2; ОПК-1);

➤ составлять график доставки сырья на предприятие, анализировать выход и определять качество сырья растительного происхождения, согласно действующей технической документации (ОК-6);

➤ контролировать условия транспортирования и хранения сырья на предприятие, анализировать ассортимент и свойства сырья растительного происхождения заготовительной сети предприятия, ее потенциальных возможностей (ПК-1);

➤ контролировать процесс эксплуатации и осуществлять компоновку технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья в зависимости от вида предприятия (ПК-2);

➤ осуществлять входной количественный и качественный контроль качества растительного сырья, организовывать хранение готовой продукции; проводить сортировку растительного сырья по его качественным показателям (ПК-3; ПК-8);

➤ использовать специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики, современные достижения науки для разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья (ПК-5);



Владеть:

- навыками составления графика доставки сырья на предприятие, сопроводительной документацией при приемке и отпуске сырья согласно действующей нормативной документации (ОК-6);
- методами теххимического контроля качества поступающего сырья растительного происхождения и готовой продукции (ПК-3; ПК-8);

4. Содержание учебно-ознакомительной практики:

1. Содержание учебно-ознакомительной практики
 - 1.1 Подготовительный этап учебно-ознакомительной практики
 - 1.2 Основной этап
 - 1.3. Подготовка и защита отчета по практике.
2. Научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на учебно-ознакомительной практике
3. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на учебной практике
 - 3.1.1 Содержание самостоятельной работы при прохождении учебной практики
 - 3.1 .2 Примерные темы индивидуального задания
 - 3.2 Методические рекомендации по подготовке отчетной документации практики
4. Формы аттестации учебной практики
5. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной практики
6. Материально-техническое обеспечение производственной практики

5. Форма контроля- защита отчета по практике

- 6. Общая трудоемкость учебно-ознакомительной практики:** 3 зачетные единицы – 108 часов.

7. Автор:

ФГБОУ ВО МГАВМиБ–МВА имени К.И.Скрябина, кафедра товароведения, технологии сырья и продуктов животного и растительного происхождения имени С.А. Каспарьянца

доцент

_____ М.В. Горбачева