



ФАКУЛЬТЕТ ТОВАРОВЕДЕНИЯ И ЭКСПЕРТИЗЫ СЫРЬЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

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

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

По дисциплинам: «Технология производства муки и основы товароведения продуктов её переработки» и «Технология производства крупы»

Для студентов 3 курса

По направлению подготовки:

19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

Профиль подготовки: «Технология хранения и переработки зерна»

Квалификация (степень) выпускника – бакалавр

Москва – 2016



1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. ЦЕЛИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Закрепление теоретических знаний и практическое знакомство с производством, приобретение студентами навыков инженерно-технологической работы на производстве и освоение компетенций в сфере профессиональной деятельности.

Основным принципом проведения производственной практики студентов является: интеграция теоретических знаний в профессионально-практическую и научно-исследовательскую деятельность.

1.2. ЗАДАЧИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

- знакомство с общеинженерными службами предприятия, с особенностями технологий, организацией и ведением технологического процесса на предприятии, механизацией и автоматизацией технологических операций,
- сбор данных, необходимых для выполнения, написания и защиты отчета по практике.

2. МЕСТО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ООП БАКАЛАВРИАТА

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

Производственная практика - является обязательным видом учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Производственная практика по дисциплинам: «Технология производства муки и основы товароведения продуктов её переработки» Б2.П.1 и «Технология производства крупы» Б2.П.2 базируется на учебных дисциплинах профессионального цикла Б1.Б: «Введение в технологию продуктов питания», «Физико-химические основы и общие принципы переработки сырья», «Тепло-и хладотехника», «Пищевая химия», «Процессы и аппараты», «Компьютерные технологии», «Прикладная механика», «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции», «Системы управления технологическими процессами, информационными технологиями», «Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья», «Инженерная и компьютерная графика», «Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевой продукции», а также цикла дисциплин вариативной части профессионального цикла и учебно-ознакомительной практики. Соответствующие дисциплины и производственная практика позволяют приобрести навыки инженерно-технической работы по управлению технологическими процессами и руководства производством.

Требования к «входным» компетенциям студента, приобретенным в результате освоения предшествующих частей ООП, необходимым при освоении программы производственной 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);
- ✓ 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 и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства (ПК-1);
- ✓ методы теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий (ПК-3);
- ✓ 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).

Уметь:

- ✓ анализировать главные этапы и закономерности исторического развития для осознания социальной значимости своей деятельности (ОК-1);
- ✓ использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах (ОК-2);
- ✓ использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности (ОК-6);
- ✓ 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 и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства (ПК-1);
- ✓ обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка (ПК-8);
- ✓ работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли (ПК-9);

Владеть:

- ✓ способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-5);
- ✓ способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-9).
- ✓ навыками использования прогрессивных методов подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-2);
- ✓ принципами составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков (ПК-20).



2.1 ФОРМЫ ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНО-ОЗНАКОМИТЕЛЬНОЙ ПРАКТИКИ:

Производственная 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. Предусматривает проведение отдельных теоретических занятий, производственных экскурсий, самостоятельное изучение студентами нормативной литературы. Основными методами изучения деятельности на предприятии является личное наблюдение, ознакомление с документацией, выполнение индивидуального задания, работа дублером (ассистентом, стажером) и т.д.

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

В результате прохождения производственной практики по дисциплинам: «Технология производства муки и основы товароведения продуктов её переработки» и «Технология производства крупы», обучающийся должен приобрести следующие практические навыки, умения, универсальные и профессиональные компетенции: ОК-6; ОПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-5; ПК-7.

Общекультурные компетенции	
ОК - 6	способность использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности (ОК-6)
общепрофессиональные (ОПК):	
ОПК-2	способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья
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-4	применять специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин;
ПК-5	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-7	осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья;



В результате прохождения данной производственной практики обучающийся должен приобрести следующие практические навыки и умения.

Знать:

- ✓ 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).
- ✓ принципы принятия организационно – управленческих и технологических решений в предпринимательской деятельности зерноперерабатывающих предприятий (ОК-6);
- ✓ технические характеристики и методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве муки, крупы и комбикормов для разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания (ОПК-2; ПК-7);
- ✓ физиологические процессы, происходящие в зерновых массах при производстве и готовой продукции при хранении, для осуществления контроля их качества и безопасности на элеваторах, мукомольных, крупяных и комбикормовых предприятиях для сокращения и предупреждения товарных потерь (ПК-1; ПК-5);
- ✓ принцип построения современных схем и технологий производства муки и крупы, комбикормов, новейшие линии технологического оборудования в производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-4);
- ✓ организационно-правовые и структурные особенности мукомольного, крупяного и комбикормового производства, с точки зрения управленческой и предпринимательской деятельности (ОПК-2; ПК-7);
- ✓ технологическую оснастку предприятия (холодо- и теплоснабжение предприятия, водоснабжение и канализацию), технологические компоновки оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья (ПК-7).

Уметь:

- ✓ анализировать выход и качество зерна, крупы и муки, согласно действующей технической документации; составлять баланс всех продуктов, (ОК-6; ПК-1);
- ✓ разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья (ОПК-2);
- ✓ осуществлять входной количественный и качественный контроль качества зерна и организовывать хранение продукции зерноперерабатывающих предприятий (ПК-1, ПК-4);
- ✓ проводить расчеты выходов и составлять акты зачистки муки и крупы и акты рекламации, выявлять причины выработки нестандартной продукции (ПК-1);
- ✓ использовать специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики, современные достижения науки для производства новых технологических линий производства продуктов питания из различных видов зерна растительного (ПК-5);
- ✓ контролировать процесс эксплуатации и осуществлять компоновку технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья в зависимости от вида предприятия (ПК-7);

Владеть:

- ✓ навыками по разработке мероприятий в вопросах совершенствования технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья (ОПК-2);
- ✓ методами контроля качества и производства муки, крупы и комбикормов на различных зерноперерабатывающих предприятиях (ПК-1; ПК-5);



✓ принципами и основными подходами к управлению действующих технологических линий (процессов) для создания новых или модернизации существующих пищевых производств (ПК-7);

4. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1. Подготовительный этап, включающий инструктаж по технике безопасности и ознакомительные лекции по организационно-правым особенностям предприятия, обработка конкретных ситуаций

2. Основной этап, включающий:

— Общее ознакомление с предприятием, сбор, хранение, обработка и оценка информации, необходимой для организации и ведения технологического процесса на предприятии, механизации и автоматизации технологических операций:

— Изучение работы производственных подразделений, склады для хранения основного и дополнительного сырья, отделения для подготовки сырья к пуску в производство, размольное отделение мукомольного завода.

— Ознакомление с проектированием технологической оснастки на предприятия, модернизацией оборудования (хладо и теплоснабжение предприятия, водоснабжение и канализация)

— Ознакомление с послеуборочной обработкой зерна: очистка, сушка и активное вентилирование; режимы сушки зерна; способы активного вентилирования зерновой массы. Правила размещения зерна в хранилище и система.

— Ознакомление с технологией производства муки и круп (формирования помольных партий, отчистки от примесей, обработка (шлифовка, полировка) поверхности зерна, измельчения, сортирования, просеивание через сито, хранения.

— Ознакомление с технологией производства комбикормов (дозирование, измельчение смешивание, сдобривание, прессование гранулирование, брикетирование, хранение).

— Участие в управлении технологическими процессами производства муки и крупы на предприятии, регулировании процессов хранения;

— Участие в работе производственно-технологической лаборатории.

— Проведение научных исследований в области профессиональной деятельности.

3. Написание и подготовка к защите отчета по производственной практике

ФОРМА КОНТРОЛЯ – защита отчета по практике

ОБЩАЯ ТРУДОЕМКОСТЬ производственной практики: 3 зачетные единицы – 108ч.

РАЗРАБОТЧИКИ:

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

Старший преподаватель _____

Т.В. Сухина