

Аннотация рабочей программы производственной практики

Технологическая практика

1 Цель производственной практики (технологической практики).

Целью производственной практики (технологической практики), является приобретение обучающимися навыков и умений в разработке новых технологических решений, поиска рациональных решений и самостоятельной оценки результатов исследований.

2 Задачи производственной практики (технологической практики).

Задачами производственной (технологической практики) являются:

- планировать, организовывать и проводить научно-исследовательские работы в области продуктов питания из растительного сырья
- уметь проводить анализ научно-технической информации в области продуктов питания из растительного сырья с целью научной, патентной и маркетинговой поддержки проводимых фундаментальных исследований и технологических разработок
- проводить обработку результатов экспериментов и делать обоснованные заключения и выводы
- исследовать, оптимизировать и корректировать рецептурно-компонентные и технологические решения и улучшать качество готовых пищевых изделий
- использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности
- проведение опытно-промышленной отработки технологий производства продуктов питания из растительного сырья и масштабированию в промышленность
- применение рационального использования основных и перспективных видов сырья, внедрению ресурсосберегающих комплексных технологических решений и принципов защиты окружающей среды.

3 Вид практики, тип практики

Вид практики – производственная практика;

Тип производственной практики – технологическая практика.

4 Способ проведения производственной практики (технологической практики)

Производственная практика (технологическая практика) – стационарная. Место проведения практики: на кафедрах и в лабораториях вуза, в профильной организации, расположенной на территории г. Краснодара.

Содержание производственной практики (технологической практики)

Таблица 1 – Содержание и структура практики для очной формы обучения

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Содержание работы на практике, в часах			
		контактная аудиторная	контактная внеаудиторная	иные формы	итого
1	Подготовительный инструктаж	8			8
2	Анализ научно-технической информации в области продуктов		50	50	100

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Содержание работы на практике, в часах			
		контактная аудиторная	контактная внеаудиторная	иные формы	итого
	питания из растительного сырья с целью научной, патентной и маркетинговой поддержки проводимых фундаментальных исследований и технологических разработок				
3	Исследование, оптимизация и корректировка рецептурно-компонентные и технологические решения и улучшать качество готовых пищевых изделий		50	50	100
4	Реализация технологического процесса на основе технического регламента, организация эффективной системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на основе стандартных и сертификационных испытаний		50	50	100
5	Организация эксплуатации современного технологического оборудования, в том числе лабораторного и приборов		50	50	100
6	Оформление собранных материалов в виде отчета и подготовка сопутствующей документации	12	12		24
	Всего, час	20	212	200	432

Объем практики 12 з.е.

Форма промежуточного контроля – *зачет, отчет о прохождении практики.*