

Аннотация рабочей программы производственной практики Преддипломной практики, в том числе научно-исследовательской работы

Целью производственной практики (преддипломной практики, в том числе научно-исследовательской работы) приобретение обучающимися навыков самостоятельной оценки результатов обучения и завершения подготовки выпускной квалификационной работы.

Задачи производственной практики

Задачами производственной практики: преддипломной практики, в том числе научно-исследовательской работы:

- научиться осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач;
- уметь определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений;
- осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде;
- научиться использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах;
- научиться применять принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности.
- проводить научные исследования общепринятыми методами, составлять их описание, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций, внедрять в промышленное производство
- уметь использовать знания в области технологии, необходимые для разработки новых продуктов питания и товароведной оценки растительного сырья и продуктов его переработки
- уметь осуществлять оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
- научиться использовать нормативную и техническую документацию, регламенты и правила в производственном процессе
- уметь управлять производством, организовать рациональное использование основных видов ресурсов

Содержание:

Подготовительный инструктаж

оценка качества растительного сырья и продукции с учетом биохимических показателей и определять способ и режимы хранения и переработки

эксплуатация технологического оборудования для хранения и переработки растительного сырья, включая оборудование для контроля
оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
организация рационального использования основных видов ресурсов
Оформление собранных материалов в виде отчета и подготовка
сопутствующей документации

Объем дисциплины – 3 з. е.

Форма промежуточного контроля – зачет.