

АННОТАЦИИ ПРОГРАММ ПРАКТИК

Направление подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

профиль

«Технология продуктов общественного питания»

Квалификация

бакалавр

АННОТАЦИЯ

программы ознакомительной практики

Ознакомительная практика относится к обязательной части блока 2 «Практика» учебного плана образовательной программы подготовки студентов по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Практика реализуется кафедрой легкой и пищевой промышленности.

Цель ознакомительной практики - углубление и закрепление в условиях пищевых предприятий, знаний, полученных в высшем учебном заведении при изучении теоретических дисциплин; знакомство с основными и вспомогательными производствами пищевых предприятий, формирование у студентов компетенций, предусмотренных ГОС ВО, при реализации основной образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Задачи ознакомительной практики: знакомство с работой основных цехов пищевого предприятия, вспомогательными службами, сбор материала для выполнения расчетно-графических работ; изучение технологического оборудования предприятия и технологических процессов; закрепление знаний, полученных в процессе теоретического изучения дисциплин в рамках учебного плана; приобретение опыта практической работы в соответствии с требованиями ГОС ВО соответствующего направления.

Дисциплина нацелена на формирование универсальных (УК-1, УК-2, УК-3, УК-6); общепрофессиональных (ОПК-1, ОПК-2, ОПК-4, ОПК-5, ОПК-6) компетенций выпускника.

Ознакомительная практика проводится в лабораториях кафедры «Лёгкая и пищевая промышленность» ФГБОУ ВО «ЛГУ им. В.ДАЛЯ», на ведущих предприятиях пищевой промышленности города Луганска с которыми заключены договоры о сотрудничестве.

Продолжительность прохождения ознакомительной практики – 3 недели, трудоемкость составляет – 4,5 зачетных единиц, 162 часа.

Способ проведения практики: стационарный.

Форма проведения практики: дискретная.

Результаты прохождения практики отражаются в дневнике и отчете, в который входят: технологические схемы организации производства на предприятии; перечень имеющихся цехов и оборудования; структура рабочего участка инженера – механика; рабочего участка инженера – конструктора; правила техники безопасности на рабочих местах инженера-механика и инженера – конструктора.

АННОТАЦИЯ

программы технологической (проектно-технологической) практики

Технологическая (проектно-технологическая) практика относится к обязательной части блока 2 «Практика» учебного плана образовательной программы подготовки студентов по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Практика реализуется кафедрой легкой и пищевой промышленности.

Цель технологической (проектно-технологической) практики - формирование у студентов компетенций, предусмотренных ГОС ВО, при реализации основной образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания. а также получение опыта самостоятельной профессиональной деятельности.

Задачи технологической (проектно-технологической) практики: закрепление и углубление полученных в университете знаний по основным профилирующим дисциплинам, дополнение их новыми сведениями о применении высокоэффективного технологического оборудования, систем контроля и диагностики, механизации и автоматизации проектно-конструкторских работ и производственных процессов, САПР и использования ПК; изучение и анализ принципа работы, конструктивных особенностей, технологии изготовления и сборки узлов оборудования; приобретение и накопление практического опыта самостоятельной инженерной работы по разработке и проектированию оборудования пищевых и перерабатывающих производств, его изготовлению, сборке, наладке, испытанию и исследованию в реальных производственных условиях, участие в работах, выполняемых инженерно-техническими работниками предприятия (организаций).

Дисциплина нацелена на формирование общепрофессиональных (ОПК-3, ОПК-5, ОПК-7, ОПК-8, ОПК-9, ОПК-10, ОПК-11, ОПК-12, ОПК-13, ОПК-14), профессиональных (ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8) компетенций выпускника.

Технологическая (проектно-технологическая) практика проводится в лабораториях кафедры «Лёгкая и пищевая промышленность» ФГБОУ ВО «ЛГУ им. В.ДАЛЯ», на ведущих предприятиях пищевой промышленности города Луганска.

Продолжительность прохождения технологической (проектно-технологической) практики в **6 семестре** – 4 недели, трудоемкость составляет 6 зачетных единиц, 216 часа и в **7 семестре** - 3 недели, трудоемкость составляет 4,5 зачетных единиц, 162 часа.

Способы проведения практики: – стационарный.

Форма проведения практики: дискретная.

Результаты прохождения практики отражаются в дневнике практики и отчете, в который входят: общая характеристика лаборатории, либо производственного участка с точки зрения полноты автоматизации и механизации процессов, особенностей научно-исследовательских методов работы, а также рекомендации по улучшению их деятельности, усовершенствованию технологических процессов и оборудования.

АННОТАЦИЯ

программы преддипломной практики

Преддипломная практика входит в блок 2 «Практика» учебного плана образовательной программы подготовки студентов по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания. Практика реализуется кафедрой легкой и пищевой промышленности.

Цель преддипломной практики: закрепление, углубление и расширение теоретических знаний, умений и навыков, полученных студентами в процессе теоретического обучения, а также сбор и подготовка материала для выполнения выпускной квалификационной работы (ВКР), формирование у студентов компетенций, предусмотренных ГОС ВО, при реализации основной образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Задачи преддипломной практики: формирование навыков самостоятельной работы по решению инженерных задач, связанных с проектированием, производством и эксплуатацией оборудования перерабатывающих и пищевых производств; сбор и анализ материалов для проектирования по теме выпускной квалификационной работы; изучение и анализ технологии изготовления пищевой продукции или сырья, подлежащих переработке на проектируемом оборудовании, конструктивных особенностей базовой модели оборудования или подобного типа оборудования и особенностей их эксплуатации; изучение и анализ вопросов охраны труда, техники безопасности и охраны окружающей среды; приобретение навыков конструкторской, проектно-технологической и организаторской работы.

Дисциплина нацелена на формирование следующих универсальных (УК-8, УК-10); профессиональных (ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8) компетенций выпускника.

Преддипломная практика проводится в лабораториях кафедры лёгкой и пищевой промышленности ФГБОУ ВО «ЛГУ им. В.ДАЛЯ», на ведущих предприятиях пищевой промышленности города Луганска.

Продолжительность прохождения преддипломной практики – 4 недели, трудоемкость составляет 6,0 зачетных единиц, 216 часа.

Способы проведения практики: стационарный.

Форма проведения практики: дискретная.

Результаты прохождения практики. Результаты практики отражаются в дневнике практики и отчете, в который входят: - общая характеристика лаборатории, либо производственного участка с точки зрения полноты автоматизации и механизации процессов, особенностей научно-исследовательских методов работы, а также рекомендации по улучшению их деятельности, усовершенствованию технологических процессов и оборудования.