

Аннотация адаптированной рабочей программы учебной практики Технологической практики

Целью учебной практики является практическое ознакомление обучающимися с особенностями технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья.

Задачи учебной практики

Задачами учебной практики: технологической практики являются:

- научиться применять принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности;
- уметь применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности;
- научиться применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции;
- научиться оценивать качество растительного сырья и продукции с учетом биохимических показателей и определять способ и режимы хранения и переработки;
- научиться эксплуатировать технологическое оборудование для хранения и переработки растительного сырья, включая оборудование для контроля.

Содержание:

Подготовительный инструктаж

Применение принципов работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности

Организация производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции

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.

Оформление собранных материалов в виде отчета и подготовка сопутствующей документации

Объем дисциплины – 6 з. е.

Форма промежуточного контроля – зачет.