

Аннотация программы учебной практики Технологическая практика

Целью учебной практики (технологической практики) является закрепление и углубление теоретических знаний по изученным дисциплинам, ознакомление с производственным процессом и приобретение практических навыков, связанных с направлением подготовки.

Задачи учебной практики (технологической практики)

Задачами учебной практики (технологической практики) являются:

- реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности.
- участвовать в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности;
- оценить качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки.
- использовать нормативную и техническую документацию, регламенты и правила в производственном процессе.

Вид практики, тип практики

Вид практики – учебная практика; тип практики – технологическая практика.

Способ проведения учебной практики (технологической практики)

Учебная практика (технологическая практика) может быть как стационарная, так и выездная.

Место проведения практики: промышленные предприятия пищевой отрасли, оснащенные современным технологическим оборудованием и испытательными приборами; учебно-производственные лаборатории вуза; кафедры факультета перерабатывающих технологий (кафедра технологии хранения и переработки животноводческой продукции, кафедра технологии хранения и переработки растениеводческой продукции, кафедра биотехнологии, биохимии и биофизики).

Содержание практики

Организация практики

Обзорная экскурсия с целью общего знакомства с предприятием.
Ознакомление с миссиями, целями, задачами, сферой деятельности, историей развития предприятия, видами деятельности. Заполнение дневника

Подготовительный этап

Инструктаж по технике безопасности. Ознакомительная лекция с правилами внутреннего распорядка предприятия. Составление с руководителем практики календарного плана-графика

Экспериментальный этап

Характеристика сырьевой зоны; виды сырья; правила приемки и контроля качества; требования к составу и качеству, нормативные документы, регламентирующие эти требования

Экспериментальный этап

Первичная обработка сырья: типы и марки оборудования для приемки, измерения массы. Организация производства готовой продукции

Экспериментальный этап

Технологические схемы производства с указанием применяемого оборудования и краткой технической характеристикой

Экспериментальный этап

Организация системы контроля качества вырабатываемых продуктов, включая контроль сырья, технологических процессов производства и готовой продукции

Экспериментальный этап

Изучение лабораторной документации

Обработка и анализ полученной информации

Мероприятия по сбору, обработке и систематизации фактического и литературного материала

Подготовка отчета по практике

Оформление собранных материалов в виде отчета по практике

Объем дисциплины - 9 з. е.

Форма промежуточного контроля – зачет