

Аннотация программы производственной практики Технологическая практика

Адаптированная аннотация для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, обучающихся по адаптированным основным профессиональным образовательным программам высшего образования

Цель технологической практики

Целью технологической практики является:

- формирование профессиональных умений и навыков в соответствии с квалификационной характеристикой;
- закрепление, углубление и систематизирование полученных в процессе обучения знаний студентов на основе изучения работы предприятий хранения и переработки животноводческой продукции;
- изучение специфики будущей специальности;
- практическое освоение прогрессивных современных технологий;
- развитие личностных качеств, необходимых в профессиональной деятельности.

Задачи технологической практики

Задачами технологической практики являются:

- создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов;
- использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности;
- реализовать технологии производства сельскохозяйственной продукции;
- реализовать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы;
- эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья;
- реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции;
- обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции;
- использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства.

Вид практики, тип практики

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

Способ проведения технологической практики

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

Изучение производственного направления, перспективы развития, структуры, формы собственности и подчиненность предприятия. Генеральный план предприятия и компоновка производственного корпуса с размещением технологического оборудования

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

Организация производства продуктов питания животного происхождения. Требования к составу и качеству сырья. 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

Экспериментальный этап

Санитарно-гигиеническое состояние предприятия. Санитарно-гигиенические требования к территории, производственным и бытовым помещениям предприятия

Экспериментальный этап

Теплоснабжение, холодоснабжение, электроснабжение, водоснабжение и канализация предприятия

Экспериментальный этап

Ремонтно-механические мастерские, складское хозяйство. Перечень мастерских, их назначение. Порядок осмотра и ремонта технологического оборудования

Обработка и анализ полученной информации

Выводы и предложения. Сбор выходных данных литературных источников

Подготовка отчета по практике

Оформление собранных материалов в виде отчета по практике

Объем дисциплины - 18 з. е.

Форма промежуточного контроля – зачет