

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

Целью производственной практики (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 производственной практики (технологической практики)

Задачами производственной практики (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 производственной практики (технологической практики)

Производственная 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

В результате прохождения производственной практики (технологической практики) обучающиеся получают практические навыки и умения по следующим разделам практики:

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

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

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

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

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

6. **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.

7. **Экспериментальный этап.** Организация системы контроля качества вырабатываемых продуктов, включая контроль сырья, технологических процессов производства и готовой продукции.

8. **Экспериментальный этап.** Изучение лабораторной документации.

9. **Экспериментальный этап.** Санитарно-гигиеническое состояние предприятия. Санитарно-гигиенические требования к территории, производственным и бытовым помещениям предприятия.

10. Экспериментальный этап. Теплоснабжение, холодоснабжение, электроснабжение, водоснабжение и канализация предприятия.

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

12. Обработка и анализ полученной информации. Выводы и предложения. Сбор выходных данных литературных источников.

13. Подготовка отчета по практике. Оформление собранных материалов в виде отчета по практике.

Общая трудоемкость - 18 з. е.

Форма промежуточного контроля – зачет.