

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

**«Практика по получению профессиональных умений и**  
**опыта профессиональной деятельности»**

**Цель производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности**

Целями производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья направленности подготовки «Здоровое питание: качество и безопасность» являются систематизация, обобщение, закрепление и углубление теоретических знаний и умений, приобретенных студентами при освоении основной профессиональной образовательной программы, научных подходов и методологий сбора, анализа и обработки информации в соответствии с профилем подготовки.

**Задачи производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности**

Задачами производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности являются:

- приобретение опыта самостоятельно осуществлять поиск и выбор инноваций, анализировать и оценивать эффективность профессиональной деятельности;
- формирование умений выявлять и оценивать риски в профессиональной деятельности;
- приобретение навыков анализировать технологический процесс как объект управления, организовывать работу персонала, находить и принимать управленческие решения в области профессиональной деятельности, систематизировать и обобщать информацию по формированию и использованию ресурсов предприятия;
- формирования навыков анализа и оценки бизнес-среды организации (предприятия), эффективности ее хозяйственной деятельности, приобретение опыта разработки стратегии, контроля за ее реализацией и оценки эффективности путем аудита профессиональной деятельности;
- приобретение навыков работы и способности к исследованию, анализу, прогнозированию и моделированию тенденций изменения конъюнктуры рынка, бизнес-технологий, результатов профессиональной деятельности;
- приобретение умений проектирования и реализации информационного и технологического обеспечения профессиональной деятельности.

**Вид практики, тип практики**

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности относится к виду практики – производственная.

## **Способ проведения производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности**

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности 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; кафедра технологии хранения и переработки растениеводческой продукции факультета перерабатывающих технологий

### **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 - 3 з. е.

Форма промежуточного контроля – зачет