

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

**«Технологическая практика»**

**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 растениеводческой 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 растениеводческой продукции;
- реализовать качество и безопасность растениеводческого сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы;
- эксплуатировать технологическое оборудование для переработки растениеводческого сырья;
- реализовывать технологии переработки растениеводческой продукции;
- обосновать режимы хранения растениеводческой продукции;
- использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства.

**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; кафедра технологии хранения и переработки растениеводческой продукции факультета перерабатывающих технологий.

## **Содержание практики**

Подготовительный инструктаж. Прохождение инструктажа по технике безопасности на предприятии

Изучение принципов первичной обработки сырья на производстве

Изучение технологических линий производства готовой продукции

Изучение организации контроля качества вырабатываемой продукции

Оформление собранных материалов в виде отчета и пакета сопутствующих документов

Объем дисциплины - 6 з. е.

Форма промежуточного контроля – зачет