

Аннотация рабочей программы практики
по получению профессиональных умений и опыта профессиональной
деятельности (в том числе технологической практики)
**Адаптированная аннотация для лиц с ограниченными возможностями
здоровья и инвалидов, обучающихся по адаптированным основным
профессиональным образовательным программам высшего образования**

Целью производственной практики (практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологической практики) является закрепление и углубление теоретических знаний по изученным дисциплинам, ознакомление с производственным процессом и приобретение практических навыков, связанных с направлением подготовки.

Задачи технологической практики:

- приобретение способности к профессиональной эксплуатации современного оборудования и приборов (в соответствии с целями образовательной программы магистратуры);
- приобретение способности использовать на практике навыки и умения в организации научно-исследовательских и научно-производственных работ, в управлении коллективом, влиять на формирование целей команды, воздействовать на ее социально-психологический климат в нужном для достижения целей направлении, оценивать качество результатов деятельности;
- приобретение способности ориентироваться в постановке задачи и определять, каким образом следует искать средства ее решения;
- приобретение способности и готовностью применять знания современных методов исследований;
- приобретение способности осваивать знания в области современных проблем науки, естествознания, молекулярной биологии, микробиологии, техники и технологии продукции животного происхождения;
- приобретение способности собирать, обрабатывать с использованием современных информационных технологий и интерпретировать необходимые данные для формирования суждений по соответствующим социальным, научным и этическим проблемам;
- приобретение способности оформлять, представлять и докладывать результаты выполненной работы;
- приобретение готовности проектировать технологические процессы с использованием автоматизированных систем технологической подготовки производства продуктов, разрабатывать нормы выработки, технологические нормативы на расход материалов, заготовок, топлива и электроэнергии, выбору технологического оборудования;
- приобретение способности оценивать критические контрольные точки и инновационно-технологические риски при внедрении новых технологий продуктов;
- приобретение способности организовать работу коллектива исполнителей, принимать решения в условиях спектра мнений, определять порядок выполнения работ;
- приобретение способности осуществлять поиск и принятие оптимальных решений при создании продукции с учетом требований качества и стоимости, а также сроков исполнения, безопасности жизнедеятельности и экологической чистоты;
- приобретение готовности к управлению программами освоения новых технологий, координации работ персонала для комплексного решения инновационных проблем - от идеи до серийного производства;
- приобретение готовности адаптировать современные версии систем управления качеством к конкретным условиям производства на основе международных стандартов;

- приобретение готовности использовать приемы и методы работы с персоналом, методы оценки качества и результативности труда персонала;
- приобретение готовности к проведению маркетинговых исследований и подготовке бизнес-планов выпуска и реализации перспективных и конкурентоспособных изделий и разработке планов и программ организации инновационной деятельности на предприятии.

Тема 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

Тема 2 Подготовительный этап

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

Тема 3 Экспериментальный этап

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

3.1 Экспериментальный этап

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

3.2 Экспериментальный этап

Технологические схемы производства с указанием применяемого оборудования и краткой технической характеристикой

3.3 Экспериментальный этап

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

3.4 Экспериментальный этап

Изучение лабораторной документации

Тема 4 Обработка и анализ полученной информации

Выводы и предложения. Сбор выходных данных литературных источников

Тема 5 Подготовка отчета по практике

Оформление собранных материалов в виде отчета по практике

Объем технологической практики 18 з.е.

Форма промежуточного контроля – зачет с оценкой.