

АННОТАЦИЯ

к рабочей программе учебной практики

«Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности»

1. Общая характеристика

Рабочая программа *учебной практики* является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению **19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность Технология мяса и мясных продуктов**, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (уровень бакалавриата), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 12 марта 2015 г. № 199.

2. Требования к результатам освоения учебной практики:

Процесс реализации учебной практики направлен на формирование компетенций:

ОК-7 - способность к самоорганизации и самообразованию;

ОПК-1 - способность решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности;

ОПК-2 - способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;

ОПК-3 - способность осуществлять технологический контроль качества готовой продукции;

ПК-1 - способность использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе;

ПК-2 - способность осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия;

ПК-10 - готовность осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования;

ПК-12 - готовность выполнять работы по рабочим профессиям.

В результате *реализации учебной практики* у обучающихся должны быть сформированы:

Знания: информационно-коммуникационных технологий с учетом основных требований информационной безопасности мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, технологического контроля качества готовой продукции, нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил в производственном процессе, элементарных мер безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия, новых видов технологического оборудования при изменении схем технологических процессов;

Умения: решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности, организовывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, осуществлять технологический контроль качества готовой продукции; использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе, осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия, осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования;

Навык и (или) опыт деятельности: самоорганизации и самообразования в профессиональной деятельности, применения информационно-коммуникационных технологий с учетом основных требований информационной безопасности в профессиональной деятельности, совершенствования технологических процессов производства продукции питания различного назначения, осуществления технологического контроля качества готовой продукции, использования нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил в производственном процессе, элементарных мер безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия, работы с новыми видами технологического оборудования при изменении схем технологических процессов.

3. Содержание программы учебной практики:

Организационный этап. Получение задания на практику; ознакомление с программой Практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности; ознакомление с задачами практики, сроками выполнения практики; выдача индивидуальных заданий; инструктаж по технике безопасности

Научно-исследовательская деятельность. С целью закрепления первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности выполнить этапы: формулировка цели и задач; проведение теоретических исследований, а именно анализа литературных источников по тематике работы, патентного поиска (при необходимости); анализ и оформление научных исследований.

Основной этап практики. Отработка практических навыков в технологии мяса и мясных продуктов; изучение нормативно-технической документации по тематике практики; изучение материалов по тематическим разделам практики и т.д.; выполнение индивидуального задания.

Заключительный этап. Обработка и систематизация теоретического материала по заданной тематике отчета; подготовка и оформление отчета; защита отчета по практике.

4. Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой

5. Разработчик: канд. с.-х. наук, доцент кафедры пищевых технологий Емельянов А.М.