

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе практики
«Технологическая практика (учебная)»

1. Общая характеристика

Рабочая программа *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 науки и высшего образования РФ от 11 августа 2020 г. № 936.

2. Требования к результатам освоения учебной практики:

Процесс реализации учебной практики направлен на формирование компетенций:

- Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности (ОПК-1);

- Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-2);

- Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов (ОПК-3);

- Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения (ОПК-4);

Способен работать с нормативно-технической документацией, связанной с профессиональной деятельностью, с учетом стандартов, норм и правил (ОПК-5).

Индикаторы:

ОПК-1.1 Осуществляет систематизацию, представление и обработку информации, полученной из цифровых источников, используя информационные технологии;

ОПК-1.2 Осуществляет поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представляет ее в требуемом формате для решения задач профессиональной деятельности;

ОПК-2.2 Применяет методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности;

ОПК-3.1 Использует знания инженерных процессов при решении профессиональных задач;

ОПК-3.2 Использует знания инженерных процессов при эксплуатации современного технологического оборудования и приборов;

ОПК-3.3 Осуществляет расчет и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации;

ОПК-4.1 Организует технологические процессы производства продуктов животного происхождения;

ОПК-4.2 Управляет технологическим процессом производства продуктов животного происхождения;

ОПК-4.3 Корректирует технологические решения при осуществлении технологических процессов производства продуктов животного происхождения с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции;

ОПК-5.1 Организует производство продукции из сырья животного происхождения в соответствии с регламентом, технологическими инструкциями, проектной документацией;

ОПК-5.2 Контролирует производство продукции из сырья животного происхождения в соответствии с регламентом, технологическими инструкциями, проектной документацией.

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, выполнять работы по рабочим профессиям;

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, освоения новых приборных техник и новых методов исследования.

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

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