

**АННОТАЦИЯ**  
**к рабочей программе производственной практики**

**«Преддипломная практика»**

---

**1. Общая характеристика.**

Рабочая программа *производственной практики* является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки **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-3 - способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности;

ОК-7 - способностью к самоорганизации и самообразованию;

ОПК-1 - способностью 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 - способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;

ОПК-4 - готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях;

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

ПК-5 - способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции;

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

ПК-12 - готовностью выполнять работы по рабочим профессиям.

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

*Знания:* основ экономических знаний в различных сферах деятельности; способности к самоорганизации и самообразованию в профессиональной деятельности; информационно-коммуникационных технологий с учетом основных требований информационной безопасности; мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения; различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях; нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правила в производственном процессе; входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции; новых видов технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования; работ в профессиональной деятельности

*Умения:* использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности; самоорганизовываться и самообразовываться в профессиональной деятельности; 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; эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях; использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе; организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции; осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем

технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования; готовностью выполнять работы по рабочим профессиям.

*Навык и (или) опыт деятельности:* использования экономических знаний в различных сферах деятельности; самоорганизации и самообразования в профессиональной деятельности; применять информационно-коммуникационные технологии с учетом основных требований информационной безопасности в профессиональной деятельности; совершенствовать технологические процессы производства продукции питания различного назначения; эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях; использования нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил в производственном процессе; организации входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроля качества готовой продукции; работы с новыми видами технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования; работы по рабочим профессиям.

### **3. Содержание программы учебной практики:**

Подготовительный этап: Получение задания на практику; ознакомление с программой преддипломной практики; ознакомление с задачами практики, сроками выполнения практики; выдача индивидуальных заданий; инструктаж по технике безопасности

Основной этап: обзор патентных и литературных по тематике практики с целью их использования при выполнении отчета:

- методы исследования и проведения экспериментальных работ;
- правила эксплуатации приборов и установок;
- методы анализа и обработки экспериментальных данных;
- информационные технологии в научных исследованиях, программные продукты, относящиеся к профессиональной сфере;
- требования к оформлению научно-технической документации;

Отработка практических навыков в технологии мяса и мясных продуктов; 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 Козликин А.В.