

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе практики
«Ознакомительная практика»

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 образования и науки РФ от 11 августа 2020 г. № 936.

2. Требования к результатам освоения учебной практики:

Процесс реализации учебной практики направлен на формирование компетенций:

Общепрофессиональные компетенции (ОПК):

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

Индикаторы достижения компетенции:

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

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

Общепрофессиональные компетенции (ОПК):

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

Индикаторы достижения компетенции:

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

Общепрофессиональные компетенции (ОПК):

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

Индикаторы достижения компетенции:

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

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

Общепрофессиональные компетенции (ОПК):

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

Индикаторы достижения компетенции:

- Управляет технологическим процессом производства продуктов животного происхождения (ОПК-4.2).

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

Знания: информационных технологий; информации из различных источников и баз данных; методов исследований естественных наук; инженерных процессов; современного технологического оборудования и приборов; технологических процессов производства продуктов животного происхождения.

Умения: систематизировать, представлять и обрабатывать информацию, полученную из цифровых источников, используя информационные технологии; осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представляет ее в требуемом формате для решения задач профессиональной деятельности; применять методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности; использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач; использовать знания инженерных процессов при эксплуатации современного технологического оборудования и приборов; управлять технологическим процессом производства продуктов животного происхождения.

Навык и (или) опыт деятельности: осуществлять систематизацию, представление и обработку информации, полученной из цифровых источников, используя информационные технологии; поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, представляет ее в требуемом формате для решения задач профессиональной деятельности; применения методов исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности; использования знаний инженерных процессов при решении профессиональных задач; использования инженерных

процессов при эксплуатации современного технологического оборудования и приборов; управления технологическим процессом производства продуктов животного происхождения.

3. Содержание программы учебной практики:

Организационный этап. Получение задания на практику; ознакомление с программой Практики; ознакомление с задачами практики, сроками выполнения практики; выдача индивидуальных заданий; инструктаж по технике безопасности.

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. биол. наук, доцент кафедры пищевых технологий Левковская Е.В.