

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе производственной практики
«Ознакомительная практика»

1. Общая характеристика.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (направленность Технология продукции и организация общественного питания), разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 12 ноября 2015 № 1332.

2. Требования к результатам освоения производственной практики:

Процесс *реализации производственной практики* направлен на формирование компетенций:

Общепрофессиональные компетенции (ОПК):

- 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 продукции питания (ОПК-4).

Индикаторы достижения компетенции:

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

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

- Осуществляет управление технологическим процессом производства продуктов питания (ОПК- 4.2).

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

Знания: методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности, инженерные процессы при эксплуатации современного технологического оборудования и приборов, технологические процессы производства продуктов питания.

Умения: применять методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности, использовать знания инженерных процессов при эксплуатации современного технологического оборудования и приборов, управлять технологическим процессом производства продуктов питания.

Навык и (или) опыт деятельности: применения методов исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности, использования знаний инженерных процессов при эксплуатации современного технологического оборудования и приборов, управления технологическим процессом производства продуктов питания.

3. Содержание программы производственной практики:

Подготовительный этап: получение документов для прибытия на практику, прибытие на практику и согласование подразделения организации-базы практики, в котором она будет проходить, прохождение вводного инструктажа, организация рабочего места, знакомство с коллективом.

Основной этап: изучение организации технологической поточности в основных цехах, ознакомление со структурой производства, функциональными группами помещений, их взаимосвязью, изучение правил эксплуатации и принципа работы различных видов технологического оборудования, изучение технологических процессов производства продукции с применением технологического оборудования и инвентаря, участие в выполнении некоторых полномочий структурных подразделений.

Заключительный этап: обработка и систематизация собранного материала, оформление отчета о прохождении практики, защита отчета о прохождении практики.

4. Форма промежуточной аттестации: зачет.

5. Разработчик: доцент, к.с-х.н., доцент кафедры пищевых технологий Кустова О.С.