

**АННОТАЦИЯ**  
**к рабочей программе производственной практики**  
**«Практика по технологии мяса и мясных продуктов»**

---

**1. Общая характеристика.**

Рабочая программа производственной практики по технологии мяса и мясных продуктов является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, направленность Технология мяса и мясных продуктов разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (уровень магистратура), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 11 августа 2020 г. регистрационный номер 937.

**2. Требования к результатам освоения учебной практики:**

Процесс реализации учебной практики направлен на формирование компетенций:

ПК-1 - Разработка новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

ПК-2 - Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения

Индикаторы достижения компетенции:

ПК-1.3 Способен планировать развитие производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в организации в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения на основе проведенных научных исследований;

ПК-1.4 - Способен разрабатывать новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентно-способности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях;

ПК-2.1. - Способен организовывать проведение пусконаладочных и экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых качественных, безопасных, функционально ценных видов продуктов питания животного происхождения;

ПК-2.2. - Способен корректировать рецептурно-компонентные и технологические решения при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции.

ПК-2.3. - Способен анализировать влияние новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания животного происхождения.

В результате реализации учебной практики у обучающихся должны быть сформированы:

*Знание:* в области новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания животного происхождения;

*Умение* Способен анализировать влияние новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания животного происхождения

*Навык:* анализа влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания животного происхождения

*Опыт деятельности:* в области анализа влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания животного происхождения

**3. Содержание программы учебной практики:**

Организационный этап. Ознакомление с программой производственной практики, распределение на базу безопасности во время прохождения производственной практики;

Знакомство с историей ОУ, со структурой и режимом работы ОУ; администрацией и преподавателями ОУ; с нормативными документами; Изучение и анализ документации педагога; Посещение учебных занятий преподавателей; консультации;

Производственная деятельность. С целью закрепления первичных умений и навыков производственной деятельности выполнить этапы: формулировка цели и задач; проведение практических исследований, а именно анализа литературных источников по тематике работы, патентного поиска (при необходимости); анализ и оформление практических исследований в области технологии мяса и мясных продуктов.

Основной этап практики. \_\_\_\_\_ Подготовка, проведение занятий в соответствии с программой;

Разработка электронных материалов учебного назначения для проведения учебных занятий, дополнительных занятий по дисциплинам; Разработка контрольно-измерительных материалов для проведения текущего контроля результатов обучения дисциплин; Подготовка и проведение

психолого-педагогического исследования; Проведение самоанализа занятий, рефлексия собственной производственной деятельности; Организация, проведение и анализ воспитательного мероприятия; Помощь преподавателю в оформлении необходимой документации; в оформлении кабинета.

Заключительный этап. Сбор материалов, подготовка и оформление отчета. Сдача и защита отчета по производственной практике.

**4. Форма промежуточной аттестации:** зачет с оценкой

**5. Разработчик:** канд. эконом. наук, зав. каф. пищевых технологий Насиров Ю.З.