

**АННОТАЦИЯ**  
**к рабочей программе производственной практики**  
**«Преддипломная практика»**

---

**1. Общая характеристика.**

Рабочая программа производственной практики *Преддипломная практика* 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:

**Универсальные компетенции (УК):**

- Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла (УК-2).

**Индикаторы достижения компетенции:**

- Способен планировать и организовывать разработку проекта (УК-2.1)
- Способен реализовывать готовый проект (УК-2.2)
- Способен осуществлять модернизацию и реконструкцию реализованного проекта (УК-2.3)

**Профессиональные компетенции (ПК):**

- Разработка новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях (ПК-1).
- Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях (ПК-2).

**Индикаторы достижения компетенции:**

- Способен проводить научно-исследовательские работы и маркетинговые исследования в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения (ПК-1.1)

- Способен исследовать свойства продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции, для придания пищевым продуктам животного происхождения определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами (ПК-1.2)

- 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-1.3)

- 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 конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях (ПК-1.4)

- Способен разрабатывать новые методики проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, позволяющих создавать современные информационно-измерительные комплексы для проведения контроля качества продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях (ПК-1.5)

- Способен проводить патентные исследования и определение показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения (ПК-1.6)

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

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

*Знание: научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований в области производства продуктов питания животного происхождения*

*Умение: проводить научно-исследовательские работы и маркетинговые исследования в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения*

*Навык и / или опыт деятельности: Способности проводить научно-исследовательские работы и маркетинговые исследования в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения*

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

Подготовительный этап:

Составление индивидуального плана прохождения практики совместно с научным руководителем. Магистр самостоятельно составляет план прохождения практики и утверждает его у своего научного руководителя; формулируются цель и задачи практики.

Ознакомление с вопросами организации, техники и экономики, охраны труда и техники безопасности на примерах отдельных производств. Изучение вопросов экономической деятельности предприятий региона и его отдельных компонентов в новых рыночных условиях.

Основной этап:

обзор патентных и литературных источников по разрабатываемой теме исследований с целью их использования при выполнении выпускной квалификационной работы:

- 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;
- порядок внедрения результатов научных исследований и разработок;
- сравнение результатов исследования объекта разработки с отечественными и зарубежными аналогами;
- подготовка публикации в изданиях.

Заключительный этап:

Подготовка и оформление отчета по результатам практики

Магистрант анализирует возможность внедрения результатов своих исследований, их использования для разработки нового или усовершенствованного продукта, или технологии. Оформляет заявку на патент, на участие в гранте или конкурсе научных работ.

Результат: заявка на участие в гранте и/или заявка на патент.

Сдача и защита отчета по производственной практике.

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

**5. Разработчик:** канд. с.-х. наук, доцент. каф. пищевых технологий Козликин А.В.