

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе производственной практики
Технологическая практика

1. Общая характеристика:

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность Технология производства, хранения и переработки молока и молочной продукции, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, (уровень бакалавриата), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от № 669 от 17.07.2017

Предназначена для обучающихся по очной и заочной форме обучения.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс обучения по практике направлен на формирование следующих компетенций:

Универсальные компетенции (УК):

- Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов (УК-8)

Профессиональные компетенции (ПК):

-Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения (ПК-1)

- Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях (ПК-2)

-Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения (ПК-3)

-Способен управлять технологическими процессами производства, первичной переработки, хранения продукции животноводства (ПК-4)

Индикаторы достижения компетенции:

- Идентифицирует угрозы (опасности) природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека (УК-8.1)

- Выбирает методы защиты человека от угроз (опасностей) природного и техногенного характера (УК -8.2)

- Выбирает правила поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения (УК-8.3)

- Уметь вести основные технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения (ПК-1.1)

- Знать методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов (ПК-1.2)
- Знать физические, химические, биотехнологические процессы, происходящие при производстве продуктов питания животного происхождения (ПК-2.1)
- Знать методы теххимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения (ПК-2.2)
- Проведение расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организации с использованием информационных технологий (ПК-3.1)
- Определяет набор, последовательность и параметры технологических операций по стрижке, классировке, упаковке и маркировке шерсти (ПК-4.1)
- Определяет предельный и возможный уровни продуктивности сельскохозяйственных животных с использованием различных методов прогнозирования (ПК-4.2).

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знание:

- идентификации угрозы (опасности) природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека
- способов использования и методов защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий
- правил поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения
- организации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения
- Методы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
- физические, химические, биотехнологические процессы, происходящие при производстве продуктов питания животного происхождения
- методы теххимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения

Умение:

- идентифицировать угрозы (опасности) природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека
- применять способы использования и методы защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий
- выбирать правила поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения
- организовывать технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения;
- Разрабатывает методы технического контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
- управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.
- управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

Навык:

- идентифицировать угрозы (опасности) природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека
- использовать способы использования основные методы защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий
- выбирать правила поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения
- организации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения
- осуществлять технологический процесс в соответствии с регламентом и использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и готовых продуктов питания
- управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.
- в способности управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

3. Содержание программы учебной дисциплины

«Подготовительный этап» Получение задания на практику; ознакомление с программой Практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика); ознакомление с задачами практики, сроками выполнения практики; выдача индивидуальных заданий; инструктаж по технике безопасности «Основной этап практики» обзор литературных источников по разрабатываемой теме исследований 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. Образовательные технологии: зачёт с оценкой.

5. Разработчик: канд. техн. наук, доцент кафедры пищевых технологий Клопова А.В.