

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Чернышова Евгения Олеговна  
Должность: Врио ректора  
Дата подписания: 14.08.2025 11:49:54  
Уникальный программный идентификатор:  
e068472ab7c50af6ed5338041c036fb477035237

## АННОТАЦИЯ

### к рабочей программе производственной практики

#### Преддипломная 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 направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 17 июля 2017 г. № 669.

Предназначена для обучающихся по очной и заочной форме обучения.

#### 2. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

Профессиональные компетенции (ПК):

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

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

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

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

##### ИНДИКАТОРЫ

ПК-1.3 Знать технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

ПК-2.3 Уметь проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с нормативными документами

ПК-2.4 Анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продуктов питания

ПК-3.2 Знать методы моделирования технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

ПК-4.3 Определяет методы и условия хранения различных видов продукции животноводства, обеспечивающих ее сохранность

ПК-4.4 Определяет набор, последовательность и параметры технологических операций по убою сельскохозяйственных животных, разделке туш, снятию и обработке шкур

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

*Знание:*

технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

теоретических и практических основ отбора проб, метода отбора проб и перечень контролируемых показателей при разработке программы контроля качества и безопасности сельскохозяйственной продукции

технологических процессов производства молочной продукции, способов определения качества сырья и материалов, готовой продукции

методов моделирования технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

технологии переработки и хранения животноводческой продукции на больших и малых предприятиях, в крестьянских хозяйствах и домашних условиях

*Умение:*

применять знания о технологических процессах производства продуктов питания животного происхождения и уметь организовать производственный и технологический процессы

проводить отбор проб, в соответствии с перечнем контролируемых показателей при разработке программы контроля качества и безопасности сельскохозяйственной продукции

моделировать технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения

оценивать качество и сортность животноводческого сырья и продукции; определять выход и ассортимент продукции в зависимости от качества сырья. оценивать качество и сортность животноводческого сырья и продукции

оценивать качество и сортность животноводческого сырья и продукции; определять выход и ассортимент продукции в зависимости от качества сырья. оценивать качество и сортность животноводческого сырья и продукции

*Навык:*

применения знаний в технологических процессах производства продуктов питания животного происхождения

владения отбором проб мяса и продуктов убоя, проб, метода отбора проб в соответствии с перечнем контролируемых показателей при разработке программы контроля качества и безопасности сельскохозяйственной продукции

владение технологическими процессами производства продуктов питания животного происхождения

моделирования технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

владеть методами оценки качества молочных и мясных продуктов, технологическими приемами производства цельномолочной и кисломолочной продукции; мясных полуфабрикатов, колбас, животных жиров

*Опыт деятельности:*

приобретать опыт отбора проб, метода отбора проб в соответствии с перечнем контролируемых показателей при разработке программы контроля качества и безопасности сельскохозяйственной продукции

приобретать опыт деятельности хранения и переработки продукции животноводства мясо-птицеперерабатывающие предприятия, молочные заводы, сырокомбинаты, консервные и колбасные цеха.

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

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

обзор патентных и литературных по тематике практики 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.

обработка и систематизация теоретического материала по заданной тематике отчета; подготовка и оформление отчета; защита отчета по практике.

**4. Образовательные технологии:** зачет.

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