**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 т «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).

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 мик-роингредиентов, технологических добавок и улучшателей, 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 обору-дования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентноспособности 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)

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.