

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе *производственной практики*
«Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)»

1. Общая характеристика

Рабочая программа *производственной практики* является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки **19.03.03 Продукты питания животного происхождения (направленность Технология мяса и мясных продуктов)**, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (уровень бакалавриата), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 12 марта 2015 г. № 199.

2. Требования к результатам освоения практики:

Процесс *реализации практики* направлен на формирование компетенций:

ОК-3 - способность использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности;

ОК-7 - способность к самоорганизации и самообразованию;

ОК-9 - готовность пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;

ОПК-1 - способность решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности;

ОПК-2 - способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;

ОПК-4 - готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях;

ПК-1 - способность использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе;

ПК-2 - способность осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия;

ПК-3 - способность изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования;

ПК-4 - способность применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области;

ПК-5 - способность организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции;

ПК-6 - способность обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции;

ПК-7 - способность обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции;

ПК-8 - способностью разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты;

ПК-9 - готовность осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции;

ПК-10 - готовность осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования;

ПК-11 - способность организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения;

ПК-12 - готовность выполнять работы по рабочим профессиям;

ПК-13 - владение современными информационными технологиями, готовность использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов.

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

Знания: основ экономических знаний в различных сферах деятельности; основных методов защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф,

стихийных бедствий, информационно-коммуникационных технологий с учетом основных требований информационной безопасности; мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения; различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях; нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил в производственном процессе; элементарных мер безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия; научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования; метрологических принципов инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области; входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственного контроля полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроля качества готовой продукции; анализа полученных данных и использования их в управлении качеством продукции; норм расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции; нормативной и технической документации, технических регламентов; контроля соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции; новых видов технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения; работ в профессиональной деятельности; информационных технологий, сетевых компьютерных технологий и баз данных в своей предметной области, пакетов прикладных программ для выполнения необходимых расчетов.

Умения: использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности; самоорганизовываться и самообразовываться в профессиональной деятельности; пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий; решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности; организовывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения; эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях; использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе; осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия; изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования; применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области; организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции; обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции; обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции; разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты; осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции; осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования; организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения; выполнять работы по рабочим профессиям; пользоваться современными информационными технологиями, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов.

Навык и (или) опыт деятельности: использования экономических знаний в различных сферах деятельности; самоорганизации и самообразования в профессиональной деятельности; использования основных методов защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий; применения информационно-коммуникационных технологий с учетом основных требований информационной безопасности в профессиональной деятельности; совершенствования технологических процессов производства продукции питания различного назначения; эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях; использования нормативной и

технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил в производственном процессе; элементарных мер безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия; применения метрологических принципов инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области; организации входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственного контроля полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроля качества готовой продукции; обработки текущей производственной информации, анализа полученных данных и использования их в управлении качеством продукции; разработки нормативной и технической документации, технических регламентов; осуществления контроля соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции; работы с новыми видами технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, освоения новой приборной техники и новых методов исследования; организации технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения; работы по рабочим профессиям; использования современных информационных технологий, использования сетевых компьютерных технологий и баз данных в своей предметной области, пакетов прикладных программ для выполнения необходимых расчетов.

3. Содержание программы учебной практики:

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: обзор патентных и 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. Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

5. Разработчик: канд. экон. наук, зав. кафедрой пищевых технологий Насиров Ю.З.