**АННОТАЦИЯ**

***к рабочей программе* *учебной практики***

**«Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности»**

**1. Общая характеристика.**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (направленность Технология продукции и организация общественного питания), разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 12 ноября 2015 № 1332.

**2.Требования к результатам *освоения учебной практики:***

Процесс *реализации учебной практики* направлен на формирование компетенций:

ПК-2 - владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования;

ПК-3 - владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест.

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

*Знания:* информационных технологий, деловой сферы деятельности, сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования; правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест.

*Умения:* владеть современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования; владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерять и оценивать параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест.

*Навык и (или) опыт деятельности:* владения современными информационными технологиями, управления информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использования сетевых компьютерных технологий и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования; владения правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест.

 **3. Содержание программы *практики****:*

Подготовительный этап: получение документов для прибытия на практику, прибытие на практику и согласование подразделения организации-базы практики, в котором она будет проходить, прохождение вводного инструктажа, организация рабочего места, знакомство с коллективом.

Основной этап: изучение организационно-штатной структуры организации-базы практики и полномочий ее структурных подразделений, изучение нормативно-технической документации и организации-базы практики, выполнение отдельных производственных заданий, изучение практической деятельности и получение квалификации на рабочем месте.

Заключительный этап: обработка и систематизация собранного материала, оформление отчета о прохождении практики, защита отчета о прохождении практики.

**4. Форма промежуточной аттестации:** зачет.

**5. Разработчик:** доцент, к.с-х.н., доцент кафедры пищевых технологий Кустова О.С.