**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 технохимического 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 технохимического 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.