Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Михайлович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 03.11.2026 20:29:07
Уникальный программный ключ:
820dd736c65[illegible]

**АННОТАЦИЯ**
**к рабочей программе *учебной практики***
**«Технологическая практика»**

**1. Общая характеристика.**

Рабочая программа учебной практики *Технологическая 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 осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий (УК-1).

Индикаторы достижения компетенции:

(УК-1.1) Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода.

(УК-1.2) Способен вырабатывать стратегию действий по решению проблемных ситуаций.

(УК-1.3) Способен решать и устранять проблемные ситуации на основе критического анализа и системного подхода.

Общепрофессиональные компетенции (ОПК):

- Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения (ОПК-2)

Индикаторы достижения компетенции:

ОПК-2.1 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов животного происхождения;

- Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции из вторичного сырья животного происхождения (ОПК-2.2.)

ОПК-2.3 - Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции специального назначения;

- Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений (ОПК-3).

Индикаторы достижения компетенции:

- Способен организовывать научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач (ОПК-3.2);

- Способен комплексно решать профессиональные задачи на основе результатов научно-исследовательских и научно-производственных работ (ОПК-3.3).

ОПК-4 - Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения

Индикаторы достижения компетенции:

ОПК-4.1. - Способен использовать методы моделирования продуктов из сырья животного происхождения;

ОПК-4.2. - Способен использовать методы проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения;

ОПК-4.3. - Способен совершенствовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения;

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

*Знание: организации производства продукции из сырья животного происхождения в соответствии с регламентом, технологическими инструкциями, проектной документацией*

*Умение организации производства продукции из сырья животного происхождения в соответствии с регламентом, технологическими инструкциями, проектной документацией*

*Навык: организации производства продукции из сырья животного происхождения в соответствии с регламентом, технологическими инструкциями, проектной документацией*

*Опыт деятельности организации производства продукции из сырья животного происхождения в соответствии с регламентом, технологическими инструкциями, проектной документацией*

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

Организационный этап Ознакомление с программой учебной практики, распределение на базу практики;

Знакомство с задачами и организацией практики, конкретными требованиями к выполнению программы практики, сроками выполнения учебных заданий на каждом из этапов;

Ознакомление с техникой безопасности во время прохождения производственной практики;

Знакомство с историей ОУ, со структурой и режимом работы ОУ; администрацией и преподавателями ОУ; с нормативными документами;

Изучение и анализ документации педагога;

Посещение учебных занятий преподавателей; консультации;

Научно-исследовательская деятельность. С целью закрепления первичных умений и навыков научно-ис необходимости); анализ и оформление научных исследований.

Основной этап практики _____ Подготовка, проведение занятий в соответствии с программой;

Разработка электронных материалов учебного назначения для проведения учебных занятий, дополнительных занятий по дисциплинам;

Разработка контрольно-измерительных материалов для проведения текущего контроля результатов обучения дисциплин;

Подготовка и проведение психолого-педагогического исследования;

Проведение самоанализа занятий, рефлексия собственной производственной деятельности;

Организация, проведение и анализ воспитательного мероприятия;

Помощь преподавателю в оформлении необходимой документации; в оформлении кабинета

Заключительный этап. Сбор материалов, подготовка и оформление отчета.

Сдача и защита отчета по учебной технологической практике.

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

**5. Разработчик:** зав. каф. пищевых технологий, доктор биол. наук Широкова Н.В.