Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Михайлович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 07.11.2026 13:54:14
Уникальный программный ключ:
820dd736c6564d02e9f00c4043156a3692d52b7e

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 Технологии пищевых производств, 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)**

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)

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.