Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Михайлович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 07.11.2026 11:44:15
Уникальный программный ключ:
820dd736c6564d02e9f00c0043156a3692d52b7e

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе производственной практики
Производственная практика
Преддипломная 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 мяса и мясной продукции, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 17 июля 2017 г. № 669.

Предназначена для обучающихся по очной и заочной форме обучения.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

УК-4.1 Ведет деловую переписку и деловой разговор на государственном языке Российской Федерации, соблюдая этику делового общения

УК-4.2 Понимает устную речь и ведет диалог общего и делового характера на иностранном языке

УК-4.3 Читает и переводит со словарем информацию на иностранном языке на темы повседневного и делового общения

УК-6.1 Формулирует цели профессионального развития, условия их достижения, определяет требования рынка труда к личностным и профессиональным навыкам

УК-6.2 Осуществляет самооценку, оценку уровня саморазвития в различных сферах жизнедеятельности, определяет направления саморазвития

УК-6.3 Составляет план распределения личного времени, оценивает его выполнение

Профессиональные компетенции (ПК):

ПК -1 - Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения

ПК -2 - Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

ПК -3 - Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения

ПК -4 - Способен управлять технологическими процессами производства, первичной переработки, хранения продукции животноводства

ИНДИКАТОРЫ

ПК-1.3 Знать технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

ПК-2.3 Уметь проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с нормативными документами

ПК-2.4 Анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продуктов питания

ПК-3.2 Знать методы моделирования технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

ПК-4.3 Определяет методы и условия хранения различных видов продукции животноводства, обеспечивающих ее сохранность

ПК-4.4 Определяет набор, последовательность и параметры технологических операций по убою сельскохозяйственных животных, разделке туш, снятию и обработке шкур

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знание:

Вести деловую переписку и деловой разговор на государственном языке Российской Федерации, соблюдая этику делового общения

Понимание устной речи и ведения диалога общего и делового характера на иностранном языке

Переводить со словарем информацию на иностранном языке на темы повседневного и делового общения

Формулировать цели профессионального развития, условия их достижения, определяет требования рынка труда к личностным и профессиональным навыкам

Осуществлять самооценку, оценку уровня саморазвития в различных сферах жизнедеятельности, определяет направления саморазвития

Составлять план распределения личного времени, оценивает его выполнение

технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

теоретических и практических основ отбора проб, метода отбора проб и перечень контролируемых показателей при разработке программы контроля качества и безопасности сельскохозяйственной продукции

технологических процессов производства молочной продукции, способов определения качества сырья и материалов, готовой продукции

методов моделирования технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

технологии переработки и хранения животноводческой продукции на больших и малых предприятиях, в крестьянских хозяйствах и домашних условиях

Умение:

Вести деловую переписку и деловой разговор на государственном языке Российской Федерации, соблюдая этику делового общения

Понимание устной речи и ведения диалога общего и делового характера на иностранном языке

Переводить со словарем информацию на иностранном языке на темы повседневного и делового общения

Формулировать цели профессионального развития, условия их достижения, определяет требования рынка труда к личностным и профессиональным навыкам

Осуществлять самооценку, оценку уровня саморазвития в различных сферах жизнедеятельности, определяет направления саморазвития

Составлять план распределения личного времени, оценивает его выполнение

применять знания о технологических процессах производства продуктов питания животного происхождения и уметь организовать производственный и технологический процессы

проводить отбор проб, в соответствии с перечнем контролируемых показателей при разработке программы контроля качества и безопасности сельскохозяйственной продукции

моделировать технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения

оценивать качество и сортность животноводческого сырья и продукции; определять выход и ассортимент продукции в зависимости от качества сырья. оценивать качество и сортность животноводческого сырья и продукции

оценивать качество и сортность животноводческого сырья и продукции; определять выход и ассортимент продукции в зависимости от качества сырья. оценивать качество и сортность животноводческого сырья и продукции

Навык:

Вести деловую переписку и деловой разговор на государственном языке Российской Федерации, соблюдая этику делового общения

Понимание устной речи и ведения диалога общего и делового характера на иностранном языке

Переводить со словарем информацию на иностранном языке на темы повседневного и делового общения

Формулировать цели профессионального развития, условия их достижения, определяет требования рынка труда к личностным и профессиональным навыкам

Осуществлять самооценку, оценку уровня саморазвития в различных сферах жизнедеятельности, определяет направления саморазвития

Составлять план распределения личного времени, оценивает его выполнение

применения знаний в технологических процессах производства продуктов питания животного происхождения

владения отбором проб мяса и продуктов убоя, проб, метода отбора проб в соответствии с перечнем контролируемых показателей при разработке программы контроля качества и безопасности сельскохозяйственной продукции

владение технологическими процессами производства продуктов питания животного происхождения

моделирования технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

владеть методами оценки качества молочных и мясных продуктов, технологическими приемами производства цельномолочной и кисломолочной продукции; мясных полуфабрикатов, колбас, животных жиров

Опыт деятельности:

Вести деловую переписку и деловой разговор на государственном языке Российской Федерации, соблюдая этику делового общения

Понимание устной речи и ведения диалога общего и делового характера на иностранном языке

Переводить со словарем информацию на иностранном языке на темы повседневного и делового общения

Формулировать цели профессионального развития, условия их достижения, определяет требования рынка труда к личностным и профессиональным навыкам

Осуществлять самооценку, оценку уровня саморазвития в различных сферах жизнедеятельности, определяет направления саморазвития

Составлять план распределения личного времени, оценивает его выполнение

приобретать опыт отбора проб, метода отбора проб в соответствии с перечнем контролируемых показателей при разработке программы контроля качества и безопасности сельскохозяйственной продукции

приобретать опыт деятельности хранения и переработки продукции животноводствана мясо-птицеперерабатывающие предприятия, молочные заводы, сырокомбинаты, консервные и колбасные цеха.

3. Содержание программы учебной практики

Получение задания на практику; ознакомление с программой преддипломной практики; ознакомление с задачами практики, сроками выполнения практики; выдача индивидуальных заданий; инструктаж по технике безопасности

обзор патентных и литературных по тематике практики 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.

обработка и систематизация теоретического материала по заданной тематике отчета; подготовка и оформление отчета; защита отчета по практике.

4. Образовательные технологии: зачет.

5. Разработчик: канд. с.х. наук, доцент кафедры пищевых технологий Козликин А.В.