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:
820dd736c6564d0...

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе производственной практики
Производственная практика
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 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:

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

осуществления технологических процессов в соответствии с регламентом и использования технических средств для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и биопродуктов;

- реализации и управления биотехнологическими процессами в производстве продуктов питания; основные этапы развития науки и главные положения методологии научного исследования;

физических, химических, биотехнологических процессов, происходящих при производстве продуктов питания животного происхождения.

методов технохимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения

основные нормативы расчета и принципы рационального размещения предприятий;

– организация услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования;

– информация в области проектирования предприятий питания, правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов;

последовательности и параметров технологических операций по стрижке, классировке, упаковке и маркировке шерсти.

роли животноводства и птицеводства в продовольственной безопасности страны; физиологические основы молочной, шерстной, яичной и мясной продуктивности; технологию промышленного производства и оценки качества продукции и сельскохозяйственных животных и птицы.

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

осуществлять технологический процесс в соответствии с регламентом и использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и готовой продукции;

- реализовывать и управлять биотехнологическими процессами в производстве продуктов питания; применять специальные методы научного исследования при выполнении научных работ

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

рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство;

- контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания;

- осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной при-вязки технологического оборудования,

объемное изображение производственных цехов);

- определять последовательности и параметров технологических операций по стрижке, классировке, упаковке и маркировке шерсти.
- обобщать технологические расчеты и применять качественную оценку при промышленном производстве молока, шерстного, кожевенного сырья, яиц, мяса бройлеров, индюков и водоплавающих птиц; внедрять новые методы оценки качества яиц и мясной продуктивности птицы и других видов сельхозживотных.

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

- реализации и управления биотехнологическими процессами в производстве биопродуктов; выбора темы научной работы и поиска самостоятельного решения научных задач;

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

ведения технологических расчетов предприятий мясной отрасли различной мощности и специализации;

проведения контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участия в планировке и оснащении предприятий питания

владения последовательностью и параметров технологических операций по стрижке, классировке, упаковке и маркировке шерсти.

владения методами оценки, воспроизводительных качеств овец, свиней, крупного рогатого скота, лошадей и птиц; оценки их продуктивности и качества, получаемого от них сырья.

Опыт деятельности:

идентификация угрозы (опасности) природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека

определять 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

осуществлять технологический процесс в соответствии с регламентом и использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и готовых биопродуктов

- реализации и управления биотехнологическими процессами в производстве биопродуктов; оформления студенческих научно-исследовательских и учебно-исследовательских работ;

управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

правила ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта;

проводить оценку промышленных комплексов по производству свинины, молока, говядины, яиц и мяса птиц; животноводческие предприятия, крестьянские и фермерские хозяйства.

3. Содержание программы учебной практики

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

обзор патентных и 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.

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.