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...

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе *производственной практики*
«Преддипломная практика»

1. Общая характеристика.

Рабочая программа производственной практики *Преддипломная 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 управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла (УК-2).

Индикаторы достижения компетенции:

- Способен планировать и организовывать разработку проекта (УК-2.1)
- Способен реализовывать готовый проект (УК-2.2)
- Способен осуществлять модернизацию и реконструкцию реализованного проекта (УК-2.3)

Профессиональные компетенции (ПК):

- Разработка новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях (ПК-1).
- Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях (ПК-2).

Индикаторы достижения компетенции:

- Способен проводить научно-исследовательские работы и маркетинговые исследования в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения (ПК-1.1)
- Способен исследовать свойства продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшателей, выполняющих технологические функции, для придания пищевым продуктам животного происхождения определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами (ПК-1.2)
- Способен планировать развитие производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в организации в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения на основе проведенных научных исследований (ПК-1.3)
- Способен разрабатывать новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентноспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях (ПК-1.4)
- Способен разрабатывать новые методики проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, позволяющих создавать современные информационно-измерительные комплексы для проведения контроля качества продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях (ПК-1.5)
- Способен проводить патентные исследования и определение показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения (ПК-1.6)

Способен анализировать влияние новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентноспособность и потребительские качества продуктов питания животного происхождения (ПК-2.3)

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

Знание: научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований в области производства продуктов питания животного происхождения

Умение: проводить научно-исследовательские работы и маркетинговые исследования в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения

Навык и / или опыт деятельности: Способности проводить научно-исследовательские работы и маркетинговые исследования в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения

3. Содержание программы *учебной практики*:

Подготовительный этап:

Составление индивидуального плана прохождения практики совместно с научным руководителем. Магистр самостоятельно составляет план прохождения практики и утверждает его у своего научного руководителя; формулируются цель и задачи практики.

Ознакомление с вопросами организации, техники и экономики, охраны труда и техники безопасности на примерах отдельных производств. Изучение вопросов экономической деятельности предприятий региона и его отдельных компонентов в новых рыночных условиях.

Основной этап:

обзор патентных и литературных источников по разрабатываемой теме исследований с целью их использования при выполнении выпускной квалификационной работы:

- 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;
- порядок внедрения результатов научных исследований и разработок;
- сравнение результатов исследования объекта разработки с отечественными и зарубежными аналогами;
- подготовка публикации в изданиях.

Заключительный этап:

Подготовка и оформление отчета по результатам практики

Магистрант анализирует возможность внедрения результатов своих исследований, их использования для разработки нового или усовершенствованного продукта, или технологии. Оформляет заявку на патент, на участие в гранте или конкурсе научных работ.

Результат: заявка на участие в гранте и/или заявка на патент.

Сдача и защита отчета по производственной практике.

4. Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой

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