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
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 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:

Планируемые результаты обучения по практике «Преддипломная практика» – знания, умения, навыки и опыт деятельности, являются основой для формирования следующих компетенций:

УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; ПК-1.3; ПК-2.3; ПК-2.4; ПК-3.2

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

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

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

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

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

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

3. Содержание программы учебной дисциплины

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: зачёт.

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