Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Михайлович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 06.11.2026 23:13:43
Уникальный программный ключ:
820dd736c65[illegible]

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе *практики*
«Технологическая практика (производственная)»

1. Общая характеристика.

Рабочая программа практики *Технологическая практика (производственная)* является частью основной образовательной программы ФГБОУ ВО ДГАУ по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (квалификация (степень) "бакалавр"), направленность Технология мяса и мясных продуктов, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 11 августа 2020 г. № 936.

2. Требования к результатам *освоения учебной практики:*

Процесс *реализации учебной практики* направлен на формирование компетенций: Профессиональные компетенции (ПК):

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

Индикаторы достижения компетенции:

-Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства (ПК-2.1.)

- Проводит учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания животного происхождения в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями (ПК-2.2);

- Контролирует технологические параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации (ПК-2.3.)

- Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции (ПК-2.4);

- Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения (ПК-2.5);

- Разрабатывает методы технического контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях (ПК-2.6.)

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

Знание: технологии производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

Умение: внедрять системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

Навык и / или опыт деятельности: внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции

3. Содержание программы *учебной практики*:

Подготовительный этап:Получение задания на практику; ознакомление с программой Практики по получе
инструктаж по технике безопасности

Основной этап:обзор патентных и литературных источников по разрабатываемой теме исследований с целы

- 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 этапобработка и систематизация теоретического материала по заданной тематике отчета; п

4. Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой

5. Разработчик: канд. с.-х. наук, доцент каф. пищевых технологий Кобыляцкий П.С.