

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Позябин Сергей Владимирович
Должность: Ректор
Дата подписания: 11.12.2022 20:44:24
Уникальный программный ключ:
7e7751705ad67ae2d6295985e6e9170fe0ad024c

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

«Технологическая-у»

1. Цели и задачи практики

Цель практики:

- закрепление теоретических знаний и получение первичных профессиональных умений и навыков обучающимися в производственной деятельности на предприятии молочной, мясной и рыбной промышленности.

Задачи практики:

- развитие личностных качеств обучающихся, необходимых в профессиональной деятельности;
- ознакомление с производственной структурой предприятия: основные, вспомогательные и обслуживающие цеха и их соподчиненность;
- ознакомление с производственной программой предприятия: ассортимент продукции, организация реализации готовой продукции;
- изучение системы материально-технического снабжения предприятия;
- изучение безопасности жизнедеятельности: охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности.
- получение обучающимися первичных умений и навыков исследовательской деятельности в решении проблем производства продуктов питания животного происхождения.

2. Место практики в структуре ОПОП

Учебная практика (ознакомительная и технологическая) относится к обязательной части учебного плана ОПОП по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль подготовки Технология производства продукции животноводства (уровень бакалавриат).

3. Планируемые результаты освоения дисциплины

Процесс прохождения учебной практики «Технологическая» направлен на формирование и развитие следующих компетенций, согласно ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения:

УК-1, УК-3, УК-4, УК-6, УК-8, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-4, ПК-5, ПК-7, ПК-9.

3. Структура и содержание практики

Организационный этап: инструктаж по технике безопасности. Правила оформления отчета и дневника по практике. Распределение тем индивидуальных заданий.

Основной этап: прохождение практики: изучение общей технологии продуктов питания животного происхождения.

Отчетный: обработка и анализ полученной информации. Систематизация собранного материала во время прохождения практики, согласно требованиям и структуре отчета. Защита отчета по практике.