

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 19.07.2021 15:59:09

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbeb23726a1609b644b37d8986ab6255891f288f913a1351fae

## АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА»

направление подготовки

19.04.03 Продукты питания животного происхождения

(уровень магистратуры)

Направленность (профиль) Технология мясных и молочных продуктов

### 1. Цель практики

**Цель практики** – приобретение профессионально необходимых умений и навыков работы по видам деятельности, предусмотренным образовательной программой, часто используемых в практической деятельности магистра, изучение технологий переработки мяса и молока.

### 2. Вид, тип, способы и формы проведения практики

Вид: учебная практика.

Тип: - технологическая;

- проектно-технологическая

Форма: непрерывная.

### 3. Планируемые результаты обучения при прохождении практики

Реализация требований ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки магистратуры 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) – Технология мясных и молочных продуктов, должна формировать следующие компетенции:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
<b>Технологическая практика</b>		
<b>УК-6</b> Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	<b>УК 6.1</b> Владеет методиками самооценки, самоконтроля и саморазвития с учетом имеющихся ресурсов, профессионального и личностного развития, исходя из этапов карьерного роста и требований рынка труда	<b>знать:</b> методику самооценки, самоконтроля и саморазвития с учетом имеющихся ресурсов, профессионального и личностного развития, исходя из этапов карьерного роста и требований рынка труда. <b>уметь:</b> применять на практике методику самооценки, самоконтроля и саморазвития с учетом имеющихся ресурсов, профессионального и личностного развития, исходя из этапов карьерного роста и требований рынка труда <b>владеть:</b> методиками самооценки, самоконтроля и саморазвития с учетом имеющихся ресурсов, профессионального и личностного развития, исходя из этапов карьерного роста и требований рынка труда.

<p><b>ПК-1</b> Способен организовывать научно-исследовательскую и производственно-технологическую работы в области прогрессивных технологий</p>	<p><b>ПК-1.1</b> Исследует свойства продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок с целью придания продуктам питания животного происхождения заданных свойств</p>	<p><b>знать:</b> свойства продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок с целью придания продуктам питания животного происхождения заданных свойств</p> <p><b>уметь:</b> исследовать свойства продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок с целью придания продуктам питания животного происхождения заданных свойств</p> <p><b>владеть:</b> навыками самостоятельного применения свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок с целью придания продуктам питания животного происхождения заданных свойств</p>
<p><b>ПК-2</b> Способен совершенствовать технологические решения в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p><b>ПК-2.1</b> Разрабатывает рецептуры и технологии с учетом современных подходов в области производства продуктов питания животного происхождения с учетом технологического нормирования</p>	<p><b>знать:</b> рецептуры и технологии с учетом современных подходов в области производства продуктов питания животного происхождения с учетом технологического нормирования</p> <p><b>уметь:</b> разрабатывать новые рецептуры и технологии с учетом современных подходов в области производства продуктов питания животного происхождения с учетом технологического нормирования</p> <p><b>владеть:</b> навыками самостоятельного проектирования рецептур и технологий новых видов продуктов питания с учетом современных подходов в области производства продуктов питания животного происхождения с учетом технологического нормирования</p>
<p><b>Проектно-технологическая практика</b></p>		
<p><b>УК-6</b> Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки</p>	<p><b>УК-6.3</b> Планирует профессиональную траекторию с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности</p>	<p><b>знать:</b> приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки знаний современных методов научных исследований; теоретических основ естественных наук, техники, экономики и специальных дисциплин выбранного профиля.</p> <p><b>уметь:</b> определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки методов научных исследований; теоретических основ естественных наук, техники, экономики и специальных дисциплин выбранного профиля, осмысливать и делать обоснованные выводы из современной научной и учебной литературы, результатов экспериментов.</p> <p><b>владеть:</b> способностью определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки в научно-исследовательской и практической деятельности, навыками приобретения умений и знаний в направлении выбранного исследования.</p>

<b>ОПК-4</b> Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения	<b>ОПК-4.2</b> Проектирует технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения	<b>знать:</b> технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения <b>уметь:</b> пооперационно планировать технологические процессы производства новых видов продуктов питания животного происхождения <b>владеть:</b> навыками самостоятельного проектирования технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения
---	--	---

#### 4. Место в структуре основной профессиональной образовательной программы (ОПОП)

Технологическая практика входит в Блок 2 «Практики», раздел Б2.О.01.01(У), относящийся к обязательной части основной профессиональной образовательной программы. Практика проектно-технологическая входит в Блок 2 «Практики», раздел Б2.В.02(У), относящийся к части основной профессиональной образовательной программы, формируемой участниками образовательных отношений.

#### 5. Объем практики

Общая трудоемкость учебной практики составляет 216 часов (6 з.е.).

##### Распределение объема учебной работы по формам обучения (часов/з.е.)

Индекс	Наименование	Форма обучения							
		очная				заочная			
		курс	се- местр	з.е.	час.	курс	сессия	з.е.	час.
Б2.О.01.01(У)	Технологическая практика	1	2	3	108	1	летняя	3	108
Б2.В.02(У)	Проектно-технологическая практика	1	2	3	108	1	летняя	3	108
ИТОГО:				6	216			6	216

##### Распределение объема учебной работы по формам обучения (часов/з.е.) и видам подготовки

Индекс	Наименование	Форма обучения							
		очная				заочная			
		КП УП	ППП УП	СР	все- го- час.	КП УП	ППП УП	СР	все го- час.
Б2.О.01.01(У)	Технологическая практика	18	90	-	108	10	8	90	108
Б2.В.02(У)	Проектно-	18	90	-	108	10	8	90	108

	технологиче- ская практика								
ИТОГО:					216				216

При этом следует учитывать распределение часов по видам деятельности:

- КПУП – Консультации по учебной практике;
- ПППУП – Практическая подготовка по учебной практике;
- СР – самостоятельная работа.

# АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА»

направление подготовки

19.04.03 Продукты питания животного происхождения  
(уровень магистратуры)

Направленность (профиль) Технология мясных и молочных продуктов

## 1. ЦЕЛЬ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

**Целью** производственной практики являются формирование универсальных, обще-профессиональных и профессиональных компетенций путем обобщения и систематизации знаний, полученных ранее при теоретическом обучении, приобретения практических профессионально необходимых умений и навыков работы по типам задач профессиональной деятельности выпускников, предусмотренным основной профессиональной образовательной программой.

## 2. ВИД, ФОРМА И СПОСОБЫ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

**Вид практики** – производственная.

**Тип практики:** технологическая;

научно-исследовательская работа;

проектно-технологическая.

**Форма проведения практики** - проводится дискретно по периодам проведения - путем чередования в календарном учебном графике периодов учебного времени для проведения практик с периодами учебного времени для проведения теоретических занятий.

**Способы проведения практики** – стационарная, выездная.

## 3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Реализация требований ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки магистратуры 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) – Технология мясных и молочных продуктов, должна формировать следующие компетенции:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
<b>Технологическая практика</b>		
УК-6 Способен определять и реализовывать приоритеты	УК-6.3 Планирует профессиональную траекторию с учетом особенностей как профессио-	<b>знать:</b> приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки знаний современных методов научных исследований; теоретических

<p>собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки</p>	<p>нальной, так и других видов деятельности</p>	<p>основ естественных наук, техники, экономики и специальных дисциплин выбранного профиля.</p> <p><b>уметь:</b> определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки методов научных исследований; теоретических основ естественных наук, техники, экономики и специальных дисциплин выбранного профиля, осмысливать и делать обоснованные выводы из современной научной и учебной литературы, результатов экспериментов.</p> <p><b>владеть:</b> способностью определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки в научно-исследовательской и практической деятельности, навыками приобретения умений и знаний в направлении выбранного исследования.</p>
<p><b>ПК-3</b> Способен оптимизировать и внедрять технические и организационные решения по выпуску конкурентоспособной продукции животного происхождения</p>	<p><b>ПК-3.3</b> Применяет основные принципы ресурсосбережения и защиты окружающей среды</p>	<p><b>знать:</b> способы оптимизации и внедрения технических и организационных решений в мясомолочной отрасли; способы и технологии выпуска конкурентоспособной продукции животного происхождения; принципы ресурсосбережения и защиты окружающей среды в мясомолочной отрасли;</p> <p><b>уметь:</b> проводить исследования, анализ и разработку процессов для оптимизации и внедрения технических и организационных решений по выпуску конкурентоспособной продукции животного происхождения; применять основные принципы ресурсосбережения и защиты окружающей среды в мясомолочной отрасли;</p> <p><b>владеть:</b> навыками оптимизации и внедрения технических и организационных решений в мясомолочной отрасли на основе принципов ресурсосбережения и защиты окружающей среды.</p>
<p><b>Научно-исследовательская работа</b></p>		
<p><b>ОПК-4</b> Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства</p>	<p><b>ОПК-4.2</b> Проектирует технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p><b>знать:</b> технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения</p> <p><b>уметь:</b> пооперационно планировать технологические процессы производства новых видов продуктов питания животного происхождения</p> <p><b>владеть:</b> навыками самостоятельного проектирования технологических процессов производства продуктов питания животного</p>

продукции из сырья животного происхождения		происхождения
<p><b>ОПК-5</b> Способен организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач</p>	<p><b>ОПК-5.1</b> Применяет современные достижения науки и техники, а также доказанный практический опыт для комплексного решения профессиональных задач</p>	<p><b>знать:</b> современные достижения науки и техники, а также доказанный практический опыт для комплексного решения профессиональных задач.</p> <p><b>уметь:</b> применять современные достижения науки и техники, а также доказанный практический опыт для комплексного решения профессиональных задач при выполнении научно-исследовательских или научно-производственных работ.</p> <p><b>владеть:</b> способностью организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы на основе современных достижений науки и техники, а также доказанного практического опыта</p>
	<p><b>ОПК-5.2</b> Самостоятельно выполняет исследования для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач с использованием современной аппаратуры и методов исследования</p>	<p><b>знать:</b> роль современных методов и приборов для исследования основного сырья, вспомогательных материалов и готовых пищевых продуктов; диапазон содержания исследуемого компонента, точность селективности метода, чувствительность прибора, трудоемкость подготовки проб для выбранного метода и прибора;</p> <p><b>уметь:</b> применять знания современных методов и приборов для решения конкретных задач или поставленной цели исследования.</p> <p><b>владеть:</b> способностью и готовностью применять знания современных методов и приборов исследований для решения конкретных задач или поставленной цели исследования.</p> <p>правилами профессиональной эксплуатации современного оборудования и приборов.</p>
<b>Проектно-технологическая практика</b>		

<p><b>УК-6</b> Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки</p>	<p><b>УК-6.3</b> Планирует профессиональную траекторию с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности</p>	<p><b>знать:</b> приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки знаний современных методов научных исследований; теоретических основ естественных наук, техники, экономики и специальных дисциплин выбранного профиля.</p> <p><b>уметь:</b> определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки методов научных исследований; теоретических основ естественных наук, техники, экономики и специальных дисциплин выбранного профиля, осмысливать и делать обоснованные выводы из современной научной и учебной литературы, результатов экспериментов.</p> <p><b>владеть:</b> способностью определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки в научно-исследовательской и практической деятельности, навыками приобретения умений и знаний в направлении выбранного исследования.</p>
<p><b>ПК-2</b> Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения</p>	<p><b>ПК-2.2</b> Разрабатывает техническую документацию на производимые модифицированные и новые продукты питания животного происхождения</p>	<p><b>знать:</b> правовые и нормативные документы в области технического регулирования в пищевой промышленности; проводить оценку соответствия пищевых продуктов заявленным требованиям</p> <p><b>уметь:</b> разрабатывать и использовать нормативную базу данных документов при производстве продуктов питания; подтверждать соответствия пищевых продуктов заявленным требованиям</p> <p><b>владеть:</b> навыками в разработке проектов технической документации на новые виды продуктов питания животного происхождения</p>
<p><b>ПК-5</b> Способен осуществлять деятельность по проектированию в области производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p><b>ПК-5.1</b> Разрабатывает предложения по реконструкции и модернизации действующих предприятий и организывает новые цеха и участки</p> <p><b>ПК-5.2</b> Внедряет новую технику и технологическое оборудование с учетом их производственной мощности, коэффициентов загрузки и</p>	<p><b>знать:</b> методики расчета производственной мощности предприятия питания</p> <p><b>уметь:</b> оценивать эффективность работы технологического оборудования</p> <p><b>владеть:</b> знаниями в области планирования и внедрения инноваций в производство.</p> <p><b>знать:</b> технологический процесс производства продукции, технические характеристики оборудования и технологических линий, методики расчета технологических параметров при производстве продукции,</p> <p><b>уметь:</b> четко и предметно формулировать</p>

	сменности работы на автоматизированных технологических линиях	свои пользовательские требования к компьютерной технологии для получения сведений об устройствах и соответствующей аппаратуре и исполнительных механизмах <b>владеть:</b> методами внедрения новой техники и технологического оборудования, автоматизированных систем управления технологическими процессами при производстве продукции питания
--	---	--

#### 4. МЕСТО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Производственная практика входит в Блок 2 «Практики» раздел Б2.О.02.01(П) Технологическая практика и Б2.О.02.02(П) Научно-исследовательская работа, относящиеся к обязательной части и Б2.В.01 (П) Проектно-технологическая практика, относящаяся к части основной профессиональной образовательной программы, формируемой участниками образовательных отношений.

#### 5. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ И ЕЕ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ

Общая трудоемкость производственной практики составляет 216 часов (6 з.е.).

Распределение объема производственной практики по формам обучения (часов/з.е.)

Индекс	Наименование	Форма обучения							
		очная				заочная			
		курс	се- местр	з.е.	час.	курс	сессия	з.е.	час.
Б2.О.02.01(П)	Технологическая практика	1	1	27	972	1	зимняя	27	972
Б2.О.02.02(П)	Научно-исследовательская работа	1	2	6	216	1	летняя	6	216
Б2.В.01 (П)	Проектно-технологическая практика	2	4	24	864	2	летняя	24	864
ИТОГО:				57	2052			57	2052

Распределение объема учебной работы по формам обучения (часов/з.е.) и видам подготовки

Индекс	Наименование	Форма обучения							
		очная				заочная			
		КП ПП	ППП ПП	СР	все- го- час.	КП ПП	ППП ПП	СР	все- го- час.
Б2.О.02.01(П)	Технологическая практика	34	756	182	972	36	756	180	972

Б2.О.02.02(П)	Научно-исследовательская работа	8	168	40	216	8	168	40	216
Б2.В.01 (П)	Проектно-технологическая практика	32	672	160	864	32	672	160	864
ИТОГО:		74	1596	382	2052	76	1596	380	2052

При этом следует учитывать распределение часов по видам деятельности:

- КПУП – Консультации по учебной практике;
- ПППУП – Практическая подготовка по учебной практике;
- СР – самостоятельная работа.