

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 07.07.2025 11:47:32

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fba123736a1609b644b77d8986ab625589102989031f51faa

АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ

ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ) ПРАКТИКИ»

Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения
направленность (профиль): Технология мясных и молочных продуктов продукции

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 Технология мясных и молочных продуктов по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения.

2. ВИД, ФОРМА И СПОСОБЫ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Вид практики – производственная.

Тип практики: 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

Индекс (код) компетенции	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения при прохождении производственной практики
ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения	ОПК-4.1 Участвует в осуществлении технологических операций производства продуктов животного происхождения	знать: технологический процесс производства продукции, методы организации технологического процесса в организациях и предприятиях Уметь: применять принципы организации и осуществления технологического процесса производства продуктов питания в организациях и предприятиях Владеть: технологическими схемами и режимами производства продукции, навыками организации и

			контроля технологического процесса в организациях и предприятиях.
		ОПК-4.2 Демонстрирует навыки ведения технологического контроля производства продуктов животного происхождения	Знать: основы технологического контроля производства продуктов животного происхождения Уметь: использовать технологический контроль производства продуктов животного происхождения Владеть: методикой технологического контроля производства продуктов животного происхождения
ПК1	Способен внедрять системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения в целях обеспечения требований технологических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции	ПК-1.1. Демонстрирует знания систем управления качеством и безопасностью с целью обеспечения требований технической и эксплуатационной документации при производстве продуктов питания животного происхождения	Знать: систем управления качеством и безопасностью с целью обеспечения требований технической и эксплуатационной документации при производстве продуктов питания животного происхождения Уметь: применять на практике системы управления качеством и безопасностью с целью обеспечения требований технической и эксплуатационной документации при производстве продуктов питания животного происхождения Владеть: методикой управления качеством и безопасностью с целью обеспечения требований технической и эксплуатационной документации при производстве продуктов питания животного происхождения
ПК-6	Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства	ПК-6.1 Демонстрирует знание основ технологии и навыков организации ведения технологического процесса, направленные на повышение эффективности производства высококачественных продуктов питания животного происхождения	Знать: биотехнологические процессы в производстве продукции, полученной с участием микрофлоры и ферментных препаратов Уметь: подбирать режимы биотехнологической обработки сырья, ингредиентов рецептур и готовой продукции; применять научные достижения в технологии продуктов; осуществлять контроль над соблюдением экологической и

	а продуктов питания животного происхождения		биологической безопасности сырья и готовой продукции Владеть: нормативной документацией при оценке качества, состава и безопасности сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции; навыками совершенствования технологических процессов в производстве продуктов
		ПК-6.2 Осуществляет расчеты нормативов материальных затрат (нормы сырья, материалов, полуфабрикатов) при производстве продуктов питания животного происхождения	Знать: состав и свойства сырья и готовых продуктов; виды основного и вспомогательного сырья в перерабатывающей отрасли; методы проведения материальных расчетов. Уметь: составлять материальный баланс и проводить необходимые технологические расчеты; пользоваться нормативно-технической документацией для определения расхода основных и вспомогательных материалов при производстве мясной и молочной продукции; грамотно подбирать требуемые рецептурами компоненты при производстве продуктов на мясной и молочной основе комбинированного типа Владеть: техникой материальных расчетов мясных и молочных продуктов

4. МЕСТО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Производственная практика входит в Блок 2 «Практики» раздел Б2.О.02.01(П) Технологическая практика, относящиеся к обязательной части основной профессиональной образовательной программы.

5. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ И ЕЕ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ

Общая трудоемкость Производственной практики раздел Б2.О.02.01(П) Технологическая практика составляет 33 зачетных единиц 1188 часов.

№ п/п	Разделы (этапы практики)	Трудоемкость, часы
1	Мероприятия по оформлению практиканта, ознакомительная лекция по практике, получение задания от руководителя, инструктаж	2

2	Составление с руководителем практики календарного плана	2
3	Общее ознакомление с предприятием, организационной структурой предприятия, технологиями производства, ознакомление с документацией предприятия за последние 3 года, выполнение производственных заданий, выполнение индивидуального задания	952
4	Сбор, обработка и систематизация фактического и литературного материала. Подготовка отчета	232
5	Защита отчета	4
Итого по технологической практике		1188