

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 11.06.2024 10:52:34

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	<b>знать:</b> технологический процесс производства продукции, методы организации технологического процесса в организациях и предприятиях <b>Уметь:</b> применять принципы организации и осуществления технологического процесса производства продуктов питания в организациях и предприятиях <b>Владеть:</b> 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	<b>Знать:</b> основы технологического контроля производства продуктов животного происхождения <b>Уметь:</b> использовать технологический контроль производства продуктов животного происхождения <b>Владеть:</b> 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	<b>Знать:</b> систем управления качеством и безопасностью с целью обеспечения требований технической и эксплуатационной документации при производстве продуктов питания животного происхождения <b>Уметь:</b> применять на практике системы управления качеством и безопасностью с целью обеспечения требований технической и эксплуатационной документации при производстве продуктов питания животного происхождения <b>Владеть:</b> 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	<b>Знать:</b> биотехнологические процессы в производстве продукции, полученной с участием микрофлоры и ферментных препаратов <b>Уметь:</b> 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 <b>Владеть:</b> 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	<b>Знать:</b> состав и свойства сырья и готовых продуктов; виды основного и вспомогательного сырья в перерабатывающей отрасли; методы проведения материальных расчетов. <b>Уметь:</b> 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 <b>Владеть:</b> 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