

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 11.06.2024 11:37:40

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbb123736a1609b644b77d8986ab62558912989031151faa

АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ

«Производственная (организационно-управленческая) практика»

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

1.1 Цель практики – является систематизация, закрепление и расширение теоретических и практических знаний и навыков по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения и применение этих знаний при решении конкретных научных, экономических и производственных задач: знакомство со спецификой мясо- и молокоперерабатывающих производств; изучение структуры и особенностей производства; ознакомление с вопросами экономики, организации и планирования производства.

1.2 Задачи: В задачи практики входит приобретение теоретических и практических знаний по изучению всех этапов технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ

Реализация требований ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки бакалавриата 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) – Технология мясных и молочных продуктов, должна формировать следующие компетенции:

Коды компетенций	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.1. Формулирует в рамках поставленной цели проект совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач	Знать: организационную структуру предприятия, виды производственной деятельности; основные финансово-экономические показатели деятельности предприятий Уметь: анализировать задачи, выделяя их базовые составляющие и осуществлять их декомпозицию Владеть: методами и навыками анализа поставленных задач, выделения их базовых составляющих и осуществления их декомпозиции

ПК-1	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	<p>знать: фундаментальные знания систем управления качеством и безопасностью</p> <p>уметь: фундаментальные знания систем управления качеством и безопасностью</p> <p>владеть: навыками выбора оптимальных методов решения практических и профессиональных задач.</p>
		ПК-1.2. Организует мероприятия по планированию, контролю и оценке качества выполнения технологических операций при производстве продуктов животного происхождения	<p>знать: способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения</p> <p>уметь: применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений</p> <p>владеть: методами и средствами сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов в процессе производства продуктов питания животного происхождения.</p>
ПК-4	Способен рассчитывать нормативы материальных затрат и экономическую эффективность производства продуктов питания	ПК-4.1. Рассчитывает плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения	<p>знать: методику расчета показателей выполнения технологических операций производства</p> <p>уметь: собирать, анализировать и интерпретировать необходимую информацию</p> <p>владеть: навыками выбора и применения инструментальных средств для обработки данных</p>

	животного происхождения	ПК-4.2. Применяет методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов	<p>знать: приемы, методы и методики, которые применяются на разных этапах и направлениях анализа с использованием современного инструментария.</p> <p>уметь: проводить анализ основных показателей с целью оптимизации деятельности организации включая современные цифровые системы и методы;</p> <p>владеть: навыками осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для решения поставленных экономических и организационно-управленческих задач</p>
ПК-7	Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	ПК-7.1. подбирает методы контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения	<p>знать: основные понятия, категории, инструменты и методы контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения</p> <p>уметь: производить анализ качества, ассортимента и производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>владеть: методологией контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения</p>

		ПК-7.2. Проводит анализ качества производства продуктов питания на соответствие требованиям нормативной документации	<p>знать: практику применения нормативной документации Российской Федерации по вопросам качества производства продуктов питания;</p> <p>уметь: применять нормативную документацию Российской Федерации по вопросам качества производства продуктов питания;</p> <p>владеть: навыками применения нормативной документации Российской Федерации по вопросам качества производства продуктов питания.</p>
--	--	--	---

3. ВИД, ФОРМА, СПОСОБЫ, ВРЕМЯ И МЕСТО ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Вид практики – производственная.

Форма практик: дискретно по видам практик .

Способы практики – стационарная; выездная.

Время проведения практики – VII семестр для обучающихся очной формы обучения.

Место проведения практики – успешно работающие мясо- и молоко-перерабатывающие предприятия.

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

Производственная практика (тип – организационно-управленческая практика) относится к части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана подготовки бакалавров по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», Блоку 2 (Б2.В.02(П)).