

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 11.06.2024 10:31:39

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fba123736a1609b644b77d8986ab625589102089031f51faa

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

АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ

ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ»

Целью преддипломной практики являются:

- подготовка и написание выпускной квалификационной работы (ВКР) в соответствии с выбранной темой и заданием, а также календарным планам, согласованными с руководителем ВКР.

2. ВИД, ФОРМА И СПОСОБЫ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Вид практики – производственная.

Тип практики: технологическая, преддипломная.

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	Знать: основы технологического контроля

		производства продуктов животного происхождения	производства продуктов животного происхождения Уметь: использовать технологический контроль производства продуктов животного происхождения Владеть: методикой технологического контроля производства продуктов животного происхождения
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	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-1.2 Организует мероприятия по планированию, контролю и оценке качества выполнения технологических операций при производстве продуктов животного происхождения	Знать: основные точки контроля при производстве продуктов животного происхождения Уметь: уметь организовывать мероприятия по планированию, контролю и оценке качества выполнения технологических операций при производстве продуктов животного происхождения Владеть: принципами организации мероприятий по планированию, контролю и оценке качества выполнения технологических операций при производстве продуктов животного происхождения
ПК -2	Способен разрабатыва	ПК-2.1 Участвует в разработке предложений по повышению до	Знать: основные источники данных в интернете и университетской подписке,

	<p>ть системы мероприятий по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции</p>	<p>конкурентоспособного уровня выпускаемой продукции</p>	<p>новые виды пищевой продукции на российском и зарубежном рынке; понятие, виды и основные и характеристики нового продукта; этапы разработки нового продукта пищевой промышленности. Уметь: проводить исследования и выдвигать идеи новых конкурентоспособных пищевых продуктов с применением базовых навыков работы с ИКТ, в том числе с использованием интернет-браузеров для поиска информации Владеть: методиками разработки новых конкурентоспособных пищевых продуктов с использованием новейших разработок и достижений науки и техники в данной области.</p>
		<p>ПК-2.2 Демонстрирует готовность к модернизации производства на основе прогрессивных технологических решений</p>	<p>Знать: основные источники данных в интернете и университетской подписке, методы разработки новых пищевых продуктов Уметь: уметь решать проблемные задачи и вопросы, связанные с модернизацией или созданием новых производств, включающих оценку качество, полезность и безопасность новых видов пищевых продуктов, предлагаемых для производства с применением базовых навыков работы с ИКТ, в том числе с использованием интернет-браузеров для поиска информации Владеть: методиками разработки новых пищевых продуктов с использованием новейших достижений науки и техники на основе прогрессивных технологических решений с применением навыков работы с ИКТ.</p>
<p>ПК-3</p>	<p>Способен разрабатывать и внедрять системы</p>	<p>ПК-3.1 Анализирует современные системы безопасности продукции</p>	<p>Знать: современные системы безопасности продукции</p>

	безопасности и прослеживаемости производства выпускаемой продукции		Уметь: использовать современные системы безопасности продукции Владеть: современными системами безопасности продукции
ПК-6	Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	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 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
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	Знать: методы контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов Уметь: подбирать методы контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения Владеть: способностью подбирать методы контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения
		ПК-7.2 Проводит анализ качества производства продуктов питания на соответствие требованиям нормативной документации	Знать: основные нормативные документы для определения качества продуктов питания Уметь: осуществлять анализ качества производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с нормативной документацией, применяемой отрасли Владеть: методиками определения качества производства продуктов питания согласно требованиям нормативных документов

4. МЕСТО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Производственная практика входит в Блок 2 «Практики» раздел Б2.О.02.02(П) Преддипломная практика, относящиеся к обязательной части основной профессиональной образовательной программы.

5. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ И ЕЕ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ

Общая трудоемкость Б2.О.02.02(П) Преддипломная практика составляет 6 зачетных единиц 216 часов.

№ п/п	Разделы (этапы практики)	Трудоемкость, часы
-------	--------------------------	--------------------

1	Мероприятия по оформлению практиканта, ознакомительная лекция по практике, получение индивидуального задания от руководителя	4
2	Сбор, обработка и систематизация фактического и литературного материала для ВКР. Подготовка отчета	208
3	Защита отчета	4
Итого по преддипломной практике		216