

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 21.06.2023 15:32:58

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f913a1351fae

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ

«ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА»

(организационно-управленческая)

направление подготовки

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

(уровень бакалавриат)

Направленность (профиль) Технология мясных и молочных продуктов

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ

1.1. Цель практики

Целью производственной (организационно-управленческой) 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 соответствии с поставленной целью перед обучающимися в период прохождения организационно-управленческой практики ставятся следующие задачи:

- закрепление теоретического материала, полученного в процессе изучения учебных дисциплин по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения;
- изучение и подробный анализ организационно-управленческих аспектов деятельности организации;
- приобретение практических навыков самостоятельной работы с нормативно-правовой документацией организации;
- анализ ассортимента и ценовой политики предприятия;
- ознакомление с организационно-правовой формой предприятия и его организационной структурой, основами производственных отношений и принципами управления;
- изучение вопросов организации и планирования производства, форм и методов реализации продукции;
- развитие навыков систематизации и всестороннего анализа практического материала в целях применения полученных результатов при

проведении последующих научных исследований, а также при выполнении выпускной квалификационной работы.

2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ

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 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 соответствующи	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: фундаментальные знания систем управления качеством и безопасностью уметь: фундаментальные знания систем управления качеством и безопасностью владеть: навыками выбора оптимальных методов решения практических и профессиональных задач.
		ПК-1.2. Организует мероприятия по планированию, контролю и оценке качества выполнения технологических	знать: способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания животного

	м видам пищевой продукции	операций при производстве продуктов животного происхождения	происхождения уметь: применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений владеть: методами и средствами сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов в процессе производства продуктов питания животного происхождения.
ПК-4	Способен рассчитывать нормативы материальных затрат и экономическую эффективность производства продуктов питания животного происхождения	ПК-4.1. Рассчитывает плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения	знать: методику расчета показателей выполнения технологических операций производства уметь: собирать, анализировать и интерпретировать необходимую информацию владеть: навыками выбора и применения инструментальных средств для обработки данных
		ПК-4.2. Применяет методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов	знать: приемы, методы и методики, которые применяются на разных этапах и направлениях анализа с использованием современного инструментария. уметь: проводить анализ основных показателей с целью оптимизации деятельности организации включая современные цифровые системы и методы; владеть: навыками осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для решения поставленных экономических и организационно-управленческих задач
ПК-7	Способен организовывать	ПК-7.1. подбирает методы контроля	знать: основные понятия, категории, инструменты и

	ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения	методы контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения уметь: производить анализ качества, ассортимента и производства продуктов питания животного происхождения владеть: методологией 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: практику применения нормативной документации Российской Федерации по вопросам качества производства продуктов питания; уметь: применять нормативную документацию Российской Федерации по вопросам качества производства продуктов питания; владеть: навыками применения нормативной документации Российской Федерации по вопросам качества производства продуктов питания.

3. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ (ОПОП)

Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых базируется данная дисциплина (модуль)	1. Экономика и организация производства
	2. Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	3. Общая технология мясной отрасли
	4. Общая технология молочной отрасли

<p>Требования к предварительной подготовке обучающихся</p>	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ основные законы экономики, менеджмента и маркетинга; ➤ общие вопросы технологии отрасли; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ анализировать и делать выводы по предлагаемой экономической модели; ➤ обосновывать принимаемые экономические решения; ➤ проводить маркетинговые исследования; <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ базовыми исследовательскими навыками и применять их на практике, адаптировать к предлагаемым условиям.
---	---

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

Вид практики – производственная.

Форма практик: дискретно по видам практики.

Способы практики – стационарная; выездная.

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

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

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)).

Производственная практика (организационно-управленческая практика) проходит у обучающихся в седьмом семестре. Базируется на освоении дисциплин обязательной части и части, формируемой участниками образовательных отношений, таких как «Экономика и организация производства», «Основы экономики, менеджмента и маркетинга», «Общая технология мясной отрасли», «Общая технология молочной отрасли».

Знания, умения и навыки, полученные в процессе прохождения производственной практики (организационно-управленческой практики) будут использованы обучающимися при выполнении, подготовке к процедуре защиты и защите выпускной квалификационной работы, в процессе решения круга задач профессиональной деятельности в дальнейшем.

5. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ И ВИДЫ РАБОТЫ

По направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», направленность (профиль) «Технология мясных и молочных продуктов», предусматривается Производственная практика

(организационно-управленческая практика) продолжительностью 8 недель (12 ЗЕТ, 432 час.).

Разделы (этапы) практики	Трудоемкость, часы, %	Формы текущего контроля
Подготовительный	14/3,2	Запись в журнале по технике безопасности Индивидуальное задание
Аналитический	370/85,6	Дневник прохождения практики, индивидуальное задание
Заключительный	48/11,2	Отчет
	432	