

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 17.02.2022 17:23:12

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f913a1351fae

## АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### «УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА»

направление подготовки

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

(уровень бакалавриат)

Направленность (профиль) Технология мясных и молочных продуктов

#### 1. Цель практики

**Цель практики** – приобретение профессионально необходимых умений и навыков работы по видам деятельности, предусмотренным образовательной программой, часто используемых в практической деятельности, изучение элементов технологий производства продуктов питания животного происхождения.

#### 2. Вид, тип, способы и формы проведения практики

Вид: учебная практика.

Тип: - ознакомительная

- технологическая

Способ проведения – выездная, стационарная.

Форма: дискретная по периодам проведения – путем чередования в календарном учебном графике периодов учебного времени для проведения практик с периодами учебного времени для проведения теоретических занятий.

#### 3. Планируемые результаты обучения при прохождении 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:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора компетенции	наименование достижения	Планируемые результаты обучения по дисциплине

<p>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</p>	<p>УК 2.1 Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач</p>	<p>Знать: знать основные понятия и термины в области переработки продуктов питания животного происхождения, соответствующие регламенты и ветеринарные нормы. Уметь: формировать в рамках поставленной цели взаимосвязанные задачи обеспечивающие достижение цели и определять ожидаемые результаты решения выделенных задач Владеть: принципами формирования совокупных взаимосвязанных задач и обеспечение их достижения с целью определения ожидаемых результатов</p>
<p>УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</p>	<p>УК 6.1 Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы.</p>	<p>Знать: основы и принцип системы образования, основы планирования рабочего дня, Уметь: пользоваться нормативной документацией для успешного выполнения порученной работы, пользоваться ресурсами при составлении задач. Владеть: навыками составления планов с учетом условий, средств, личностных возможностей, реализации этапов при решении поставленных задач</p>
	<p>УК -6.2 Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда</p>	<p>Знать: основы планирования перспективных целей с учетом личностных возможностей, этапов карьерного роста, временных перспектив развития Уметь пользоваться нормативной документацией для успешного выполнения порученной работы, пользоваться ресурсами при составлении задач. Владеть: навыками составления планов с учетом условий, средств, личностных возможностей, реализации</p>

		этапов при решении поставленных задач
	УК-6.3 Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	<p>Знать: основы и принцип системы образования, основы планирования рабочего дня,</p> <p>Уметь: пользоваться нормативной документацией для успешного выполнения порученной работы, пользоваться ресурсами при составлении задач.</p> <p>Владеть: навыками составления планов с учетом условий, средств, личностных возможностей, реализации этапов при решении поставленных задач</p>
	УК -6.4 Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата	<p>Знать: принципы эффективного использования рабочего времени или других ресурсов при решении поставленных задач</p> <p>Уметь: рационально и эффективно распределять рабочее время</p> <p>Владеть: навыками эффективного распределения рабочего времени и иных ресурсов для достижения поставленной цели</p>

<p>ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности</p>	<p>ОПК 2.1 Демонстрирует знания основных законов естественно-научных и общепрофессиональных дисциплин для решения типовых задач в профессиональной деятельности</p>	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• базовые законы физики, органической, биологической, физической и коллоидной химии;</li> <li>• способы использования информации (способность извлекать и анализировать информацию).</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• анализировать физико-химические и биохимические показатели биологических объектов;</li> <li>• организовывать и планировать исследования;</li> <li>• принимать решение по постановке исследования.</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• базовыми методами и методиками определения физических, химико-физических и биохимических показателей биологических объектов</li> </ul>
<p>ПК- 6 Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p>ПК 6.1 Демонстрирует знание основ технологии и навыков организации ведения технологического процесса, направленные на повышение эффективности производства высококачественных продуктов питания животного происхождения</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• сырьевые ресурсы отрасли и современные подходы к их рациональному использованию;</li> <li>• нормы и правилами проектирования промышленных предприятий, компоновки помещений, расположения производственного оборудования;</li> <li>• прогрессивные методы выбора и эксплуатации оборудования.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• производить технологические расчеты;</li> <li>• выбирать и обосновывать наиболее приемлемые варианты технологических схем производства продукции с учетом технически обоснованных норм выработки;</li> <li>• компоновать производственное оборудование с соблюдением поточности производства;</li> <li>• разрабатывать порядок выполнения работ, планов расположения оборудования,</li> </ul>

		<p>технического оснащения и организации рабочих мест. Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• навыками в проведении технологических расчетов и нормативов материальных затрат</li> <li>• навыками проектирования и выполнения чертежей любого предприятия мясной промышленности в объеме курсового и дипломного проектов;</li> </ul> <p>навыками технологического проектирования, отвечающего требованиям перспективного развития отрасли</p>
	<p>ПК 6.2 Осуществляет расчеты нормативов материальных затрат (нормы сырья, материалов, полуфабрикатов) при производстве продуктов питания животного происхождения</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• состав и свойства сырья и мясных продуктов;</li> <li>• виды основного и вспомогательного сырья в мясной отрасли;</li> <li>• методы проведения материальных расчетов.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• уметь составлять материальный баланс и проводить необходимые технологические расчеты;</li> <li>• уметь пользоваться нормативно-технической документацией для определения расхода основных и вспомогательных материалов при производстве мясной продукции;</li> <li>• грамотно подбирать требуемые рецептурами компоненты не мясного происхождения при производстве продуктов на мясной основе комбинированного типа;</li> </ul> <p>Владеть:</p> <p>техникой материальных расчетов мясных продуктов</p>

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

Ознакомительная практика входит в Блок 2 «Практики», раздел Б2.О.01.01(У), относящийся к обязательной части основной

профессиональной образовательной программы. Практика технологическая входит в Блок 2 «Практики», раздел Б2.В.01(У), относящийся к части, формируемой участниками образовательных отношений основной профессиональной образовательной программы.

### 5. Объем практики

Общая трудоемкость учебной практики составляет 432 часов (12 з.е.).

<b>1 семестр</b>		
1	Мероприятия по оформлению практиканта, ознакомительная лекция по практике, инструктаж по технике безопасности, электро- и пожаробезопасности	8
2	Составление с руководителем практики календарного плана, выдача индивидуального задания	8
3	Изучение основ организации учебной деятельности в вузе	12
4	Выездное занятие	8
5	Освоение современных технологий поиска и подбора литературы в рамках будущей профессиональной деятельности.	25
6	Изучение деятельности и ассортимента действующих перерабатывающих предприятий Белгородской области	24
7	Анализ и систематизация фактического и литературного материала согласно индивидуального задания	15
8	Оформление индивидуального задания и дневника, сдача зачета	8
	<b>ИТОГО за 1 семестр</b>	<b>108</b>
<b>2 семестр</b>		
9	Историческая справка предприятия	8
10	Ознакомление с общей характеристикой перерабатывающего предприятия	16
11	Сырьевая база предприятия. Ассортимент выпускаемой продукции. Требования нормативной и технической документации на сырье и готовую продукцию	30
12	Технологические схемы производства продукции, технологические операции и режимы производства	18
13	Краткая характеристика технологического оборудования перерабатывающего предприятия	10
14	Изучение вспомогательных цехов и общезаводского хозяйства, анализ работы инженерных служб	10
15	Мероприятия по охране окружающей среды на предприятии	8
16	Оформление индивидуального задания и дневника, сдача зачета	8
	<b>ИТОГО за 2 семестр</b>	<b>108</b>
<b>3 семестр</b>		
17	Мероприятия по оформлению практиканта, ознакомительная лекция по практике, инструктаж по технике безопасности, электро- и пожаробезопасности	4

18	Составление с руководителем практики календарного плана, выдача индивидуального задания	4
19	Организация учебной деятельности вуза в текущем учебном году	8
20	Освоение современных компьютерных технологий поиска и подбора литературы в рамках будущей профессиональной деятельности.	10
21	Выездное занятие на действующих предприятиях отрасли	8
22	Анализ ассортимента выпускаемой продукции животного происхождения в Белгородской области	25
23	Анализ рынка сбыта продуктов животного происхождения в Белгородской области	25
24	Получение первичных профессиональных умений и навыков по работе с документацией	16
25	Оформление индивидуального задания и дневника, сдача зачета	8
	ИТОГО за 3 семестр	108
<b>4 семестр</b>		
26	Историческая справка предприятия	8
27	Ознакомление с общей характеристикой перерабатывающего предприятия	12
28	Получение профессиональных навыков по работе с нормативной и технической документации	20
29	Получение профессиональных навыков по составлению технологических схем продукции	20
30	Получение профессиональных умений и навыков по выполнению некоторых технологических операций	40
31	Оформление индивидуального задания и дневника, сдача зачета	8
	ИТОГО за 4 семестр	108
	<b>ВСЕГО:</b>	<b>432</b>