

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Алейник Станислав Николаевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 15.10.2022 17:45:05
Уникальный программный ключ:
5258223550ea9fbeb23726a1609b644b37d8986ab6255891f288f913a1351fae

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ
«УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА»
направление подготовки
19.04.03 Продукты питания животного происхождения
(уровень магистратуры)

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 магистра, изучение технологий переработки мяса и молока.

2. Вид, тип, способы и формы проведения практики

Вид: учебная практика.

Тип: - технологическая;

- проектно-технологическая

Форма: непрерывная.

3. Планируемые результаты обучения при прохождении практики

Реализация требований ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки магистратуры 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) – Технология мясных и молочных продуктов, должна формировать следующие компетенции:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
Технологическая практика		
УК-6 Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	УК 6.1 Владеет методиками самооценки, самоконтроля и саморазвития с учетом имеющихся ресурсов, профессионального и личностного развития, исходя из этапов карьерного роста и требований рынка труда	знать: методику самооценки, самоконтроля и саморазвития с учетом имеющихся ресурсов, профессионального и личностного развития, исходя из этапов карьерного роста и требований рынка труда. уметь: применять на практике методику самооценки, самоконтроля и саморазвития с учетом имеющихся ресурсов, профессионального и личностного развития, исходя из этапов карьерного роста и требований рынка труда владеть: методиками самооценки, самоконтроля и саморазвития с учетом имеющихся ресурсов, профессионального и личностного развития, исходя из этапов карьерного роста и требований рынка труда.

<p>ПК-1 Способен организовывать научно-исследовательскую и производственно-технологическую работы в области прогрессивных технологий</p>	<p>ПК-1.1 Исследует свойства продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок с целью придания продуктам питания животного происхождения заданных свойств</p>	<p>знать: свойства продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок с целью придания продуктам питания животного происхождения заданных свойств</p> <p>уметь: исследовать свойства продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок с целью придания продуктам питания животного происхождения заданных свойств</p> <p>владеть: навыками самостоятельного применения свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок с целью придания продуктам питания животного происхождения заданных свойств</p>
<p>ПК-2 Способен совершенствовать технологические решения в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p>ПК-2.1 Разрабатывает рецептуры и технологии с учетом современных подходов в области производства продуктов питания животного происхождения с учетом технологического нормирования</p>	<p>знать: рецептуры и технологии с учетом современных подходов в области производства продуктов питания животного происхождения с учетом технологического нормирования</p> <p>уметь: разрабатывать новые рецептуры и технологии с учетом современных подходов в области производства продуктов питания животного происхождения с учетом технологического нормирования</p> <p>владеть: навыками самостоятельного проектирования рецептур и технологий новых видов продуктов питания с учетом современных подходов в области производства продуктов питания животного происхождения с учетом технологического нормирования</p>
<p>Проектно-технологическая практика</p>		
<p>УК-6 Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки</p>	<p>УК-6.3 Планирует профессиональную траекторию с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности</p>	<p>знать: приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки знаний современных методов научных исследований; теоретических основ естественных наук, техники, экономики и специальных дисциплин выбранного профиля.</p> <p>уметь: определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки методов научных исследований; теоретических основ естественных наук, техники, экономики и специальных дисциплин выбранного профиля, осмысливать и делать обоснованные выводы из современной научной и учебной литературы, результатов экспериментов.</p> <p>владеть: способностью определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки в научно-исследовательской и практической деятельности, навыками приобретения умений и знаний в направлении выбранного исследования.</p>

ОПК-4 Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения	ОПК-4.2 Проектирует технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения	знать: технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения уметь: пооперационно планировать технологические процессы производства новых видов продуктов питания животного происхождения владеть: навыками самостоятельного проектирования технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения
---	--	---

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

Технологическая практика входит в Блок 2 «Практики», раздел Б2.О.01.01(У), относящийся к обязательной части основной профессиональной образовательной программы. Практика проектно-технологическая входит в Блок 2 «Практики», раздел Б2.В.02(У), относящийся к части основной профессиональной образовательной программы, формируемой участниками образовательных отношений.

5. Объем практики

Общая трудоемкость учебной практики составляет 216 часов (6 з.е.).

Распределение объема учебной работы по формам обучения (часов/з.е.)

Индекс	Наименование	Форма обучения							
		очная				заочная			
		курс	се- местр	з.е.	час.	курс	сессия	з.е.	час.
Б2.О.01.01(У)	Технологическая практика	1	2	3	108	1	летняя	3	108
Б2.В.02(У)	Проектно-технологическая практика	1	2	3	108	1	летняя	3	108
ИТОГО:				6	216			6	216

Распределение объема учебной работы по формам обучения (часов/з.е.) и видам подготовки

Индекс	Наименование	Форма обучения							
		очная				заочная			
		КП УП	ППП УП	СР	все- го- час.	КП УП	ППП УП	СР	все го- час.
Б2.О.01.01(У)	Технологическая практика	18	90	-	108	10	8	90	108
Б2.В.02(У)	Проектно-	18	90	-	108	10	8	90	108

	технологиче- ская практика								
ИТОГО:					216				216

При этом следует учитывать распределение часов по видам деятельности:

- КПУП – Консультации по учебной практике;
- ПППУП – Практическая подготовка по учебной практике;
- СР – самостоятельная работа.