

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Комарова Светлана Юриевна

Должность: Проректор по образовательной деятельности

Дата подписания: 24.01.2021 12:46:26

Уникальный программный ключ:

43ba42f5deae4116bbfcb9ac78e59108051227e81add207cbee4149f2098d7a

Аннотация

к рабочей программе практики

Б2.В.01(У) «Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности»

Направление подготовки

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

профиль – **Технология мяса и мясных продуктов**

программа подготовки – **прикладной бакалавриат**

Статус практики в учебном плане:

- учебная практика относится к блоку 2 «Практики», который в полном объеме относится к вариативной части программы;
- является обязательной.

Учебная практика организуется в структурных подразделениях университета или на предприятиях, с которыми заключены прямые двусторонние договоры на проведение практик.

Прохождение учебной практики имеет **целью** закрепление теоретических знаний и практическое знакомство с производством, приобретение обучающимися практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности.

Компетенции, в формировании которых задействована учебная практика:

ПК-1 – способность использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе;

ПК-2 – способность осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия;

ПК-3 – способность изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования;

ПК-4 – способность применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области;

ПК-5 – способность организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции;

ПК-12 – готовность выполнять работы по рабочим профессиям.

Содержание практики: прохождение практики включает в себя выдачу индивидуального задания, инструктаж по технике безопасности, изучение литературы, выполнение работ на рабочих местах, сбор материала для выполнения отчета и индивидуального задания, оформление и защиту отчета.

Основные задачи практики связаны с ознакомлением с основными технологическими процессами и оборудованием при производстве мясных продуктов.

Способ проведения практики: стационарная.

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета.

Трудоемкость практики:

Практика осуществляется на 2 году обучения.

Общая трудоемкость составляет 9 зачетных единиц, 324 часа.

Сост.: Фиалков Д.М., доцент кафедры продуктов питания и пищевой биотехнологии, канд. техн. наук, доцент.

Аннотация
к рабочей программе практики
Б2.В.02(П) «Практика по получению профессиональных умений и опыта
профессиональной деятельности (в том числе технологическая)»

Направление подготовки

19.03.03 Продукты питания животного происхождения
профиль – **Технология мяса и мясных продуктов**
программа подготовки – **прикладной бакалавриат**

Статус практики в учебном плане:

- производственная практика относится к блоку 2 «Практики», который в полном объеме относится к вариативной части программы;
- является обязательной.

Производственная практика организуется в структурных подразделениях университета или на предприятиях, с которыми заключены прямые двусторонние договоры на проведение практик.

Прохождение производственной практики имеет **целью** закрепление теоретических знаний и практическое знакомство с производством, приобретение обучающимися навыков инженерно-технологической работы на производстве и таким образом навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности.

Компетенции, в формировании которых задействована производственная практика:

ОПК-2 – способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;

ОПК-3 – способность осуществлять технологический контроль качества готовой продукции;

ОПК-4 – готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях;

ПК-1 – способность использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе;

ПК-2 – способность осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия;

ПК-4 – способность применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области;

ПК-5 – способность организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции;

ПК-6 – способность обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции;

ПК-10 – готовность осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования;

ПК-12 – готовность выполнять работы по рабочим профессиям.

Содержание практики: прохождение практики включает в себя выдачу индивидуального задания, инструктаж по технике безопасности, изучение литературы, выполнение работ на рабочих местах, сбор материала для выполнения отчета и индивидуального задания, оформление и защиту отчета.

Задачами производственной практики являются знакомство с общеинженерными службами предприятия, с особенностями технологий, организацией и ведением технологического процесса на предприятии, механизацией и автоматизацией технологических операций, сбор данных, необходимых для выполнения курсового проекта.

Способ проведения практики: стационарная.

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета.

Трудоемкость практики:

Практика осуществляется на 3 году обучения.

Общая трудоемкость составляет 15 зачетных единиц, 540 часов.

Сост.: Фиалков Д.М., доцент кафедры продуктов питания и пищевой биотехнологии,
канд. техн. наук, доцент.

Аннотация
к рабочей программе практики
Б2.В.03(Пд) «Преддипломная практика»
Направление подготовки
19.03.03 Продукты питания животного происхождения
профиль – **Технология мяса и мясных продуктов**
программа подготовки – **прикладной бакалавриат**

Статус практики в учебном плане:

- преддипломная практика относится к блоку 2 «Практики», который в полном объеме относится к вариативной части программы;
- является обязательной.

Преддипломная практика организуется в структурных подразделениях университета или на предприятиях, с которыми заключены прямые двусторонние договоры на проведение практик.

Прохождение преддипломной практики имеет **целью** закрепление теоретических знаний, самостоятельное изучение технологических процессов в основных цехах мясоперерабатывающего производства; ознакомление с вопросами экономики, организации и планирования производства, охраной труда, организацией гражданской обороны, приобретение студентами навыков инженерно-технологической работы на производстве и таким образом навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности.

Компетенции, в формировании которых задействована преддипломная практика:

ОПК-2 – способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;

ОПК-3 – способность осуществлять технологический контроль качества готовой продукции;

ПК-1 – способность использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе;

ПК-2 – способность осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия;

ПК-3 – способность изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования;

ПК-4 – способность применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области;

ПК-5 – способность организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции;

ПК-7 – способность обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции;

ПК-11 – способность организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения.

Содержательная структура преддипломной практики: прохождение практики включает в себя выдачу индивидуального задания, инструктаж по технике безопасности, изучение литературы, выполнение работ на рабочих местах, сбор материала для выполнения отчета и индивидуального задания, оформление и защиту отчета

Способ проведения практики: стационарная.

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета.

Трудоемкость практики: Практика осуществляется на 4 году обучения. Общая трудоемкость составляет 15 зачетных единиц, 540 часов.

Сост.: Фиалков Д.М., доцент кафедры продуктов питания и пищевой биотехнологии, канд. техн. наук, доцент.