Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Комарова Светлана Юриевна
Должность: Проректор по образовательной деятельности
Дата подписания: 23.10.2023 09:11:00
Уникальный программный ключ:
43ba42f5deae4116bbfcbb9ac98e39108031227e81add207cbee4149f2098d7a

Аннотация
к программе практики
Б2.О.01.01(У) «Технологическая практика»
Направление подготовки
19.04.03 – Продукты питания животного происхождения
Направленность **– Биотехнология продуктов лечебного, специального и профилактического питания**

Статус практики в учебном плане:

- относится к обязательной части блока 2 Практики;
- является обязательной для освоения.

Прохождение учебной практики 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-2 – способен разрабатывать новый ассортимент продуктов и технологий с заданными свойствами и составом;

ПК-4 – разрабатывает проекты, проекты реконструкции и технологического перевооружения предприятий по производству продуктов питания животного происхождения

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

Способы проведения практики: стационарная.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета.

Трудоемкость практики:

Практика осуществляется на 1 году обучения.

Общая трудоемкость составляет 12 зачетных единиц, 432 часа.

Аннотация к программе
Б2.О.02.01(Н) «Научно-исследовательская работа
Направление подготовки
19.04.03 – Продукты питания животного происхождения
Направленность **– Биотехнология продуктов лечебного, специального и профилактического питания**

Статус практики в учебном плане:
- относится к обязательной части блока 2 Практики;
- является обязательной для освоения.

Прохождение производственной практики организуется в структурных подразделениях университета или на предприятиях, с которыми заключены прямые двусторонние договоры на проведение практик.

Изучение дисциплины ставит **целью** формирование у обучающихся компетенций, направленных на приобретение навыков планирования и организации научного эксперимента и умений выполнения научно-исследовательских и производственно-технических работ с применением различного оборудования и компьютерных технологий.

Компетенции, в формировании которых задействована производственная практика:

ОПК-5 – способен организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы, для комплексного решения профессиональных задач;

ПК-1 – способен использовать современные достижения науки и передовой технологии;

ПК-2 – способен разрабатывать новый ассортимент продуктов и технологий с заданными свойствами и составом;

ПК-4 – разрабатывает проекты, проекты реконструкции и технологического перевооружения предприятий по производству продуктов питания животного происхождения.

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.

Способы проведения практики: стационарная.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета с оценкой.

Трудоемкость практики:

Практика осуществляется на 2 году обучения.

Общая трудоемкость составляет 30 зачетных единиц, 1080 часов.