

**Аннотации рабочих программ практик
 Основной профессиональной образовательной программы высшего образования
 19.04.03 Продукты питания животного происхождения.**

Аннотация рабочей программы практики «Учебная практика - технологическая практика»

Целью освоения учебной практики является закрепление и углубление теоретической подготовки обучающихся, приобретение практических навыков, профессиональных умений и опыта самостоятельной профессиональной деятельности в области производства продуктов животного происхождения.

Информация о структуре и содержании практики представлена в таблице.

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Наименование практики	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
<p>ОПК-5: Способен организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач;</p> <p>ПК-4: Способен разрабатывать новый ассортимент продуктов и технологий с заданными свойствами и составом.</p>	<p>ОПК-5.2: Анализирует существующие научные работы, выявляет их преимущества и недостатки, предлагает новые концепции для комплексного решения профессиональных задач;</p> <p>ПК-4.5: Разрабатывает (совершенствует) рецептуру продукта животного происхождения.</p>	<p>Учебная практика – технологическая практика - 12 з.е., зачет с оценкой</p>	<p><u>Должен знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - методы научных исследований в области производства продуктов питания животного происхождения; - специфику и требования к оформлению отчетов, рефератов, научных публикаций. - принципы разработки и совершенствования рецептур, технологических параметров и режимов, приемов технологической обработки; - товароведческую оценку перерабатываемого сырья и разрабатываемой продукции на основе сырья животного происхождения. <p><u>Должен уметь:</u></p> <p>выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты проведенных</p>

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Наименование практики	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
			<p>научных исследований;</p> <ul style="list-style-type: none"> - представлять результаты исследований, проведенных в ходе прохождения технологической практики, в форме отчетов, рефератов, публикаций; - разрабатывать технологическую схему производства разрабатываемого и/или модернизируемого пищевого продукта из сырья животного происхождения; - осуществлять поиск и принятие оптимальных решений при создании продукции с учетом требований качества и стоимости, а также сроков исполнения, безопасности жизнедеятельности и экологической чистоты. <p><u>Должен владеть:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками выбора методов экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты проведенных научных исследований; - навыками представления результатов исследований, проведенных в ходе прохождения технологической практики; - навыками обоснования технологических режимов и параметров технологического процесса; - навыками материальных расчетов на пищевом производстве. <p><u>Должен приобрести опыт:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - экспериментальной работы, интерпретации и представления результатов проведенных научных исследований;

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Наименование практики	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
			<p>- представления результатов научных исследований, полученных в ходе технологической практики, в виде отчетов, обзоров, докладов и статей;</p> <p>разработки или совершенствования рецептур, технологических параметров и режимов, приемов технологической обработки;</p> <p>- осуществления поиска и принятия оптимальных решений при создании продукции с учетом требований качества и стоимости, а также сроков исполнения, безопасности жизнедеятельности и экологической чистоты.</p>

Аннотация рабочей программы практики «Производственная практика – научно – исследовательская работа»

Целью освоения производственной практики является формирование знаний, умений и навыков в научно-исследовательской деятельности.

Информация о структуре и содержании практики представлена в таблице.

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Наименование практики	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
<p>ОПК-5: Способен организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач;</p> <p>ПК-3: Способен использовать современные достижения науки и передовой технологии.</p>	<p>ОПК-5.3: Организует научно-исследовательскую работу в соответствии с технологическими задачами;</p> <p>ПК-3.5: Собирает, обрабатывает, анализирует и систематизирует научно-техническую информацию, современные достижения науки и передовой технологии по тематике исследования.</p>	<p>Производственная практика - научно – исследовательская работа - 21 з.е., зачет с оценкой</p>	<p><u>Должен знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - результаты научных исследований в технологии продуктов питания животного происхождения, опубликованные в открытой печати; - принципы моделирования рецептов разрабатываемого пищевого продукта из сырья животного происхождения; - принципы разработки методик и организации экспериментальных исследований. - взаимосвязь проблемы, цели, гипотез и задач исследования; - принципы построения программы экспериментального научного исследования. - методы исследования основных показателей качества сырья и/или процессов, проходящих в нем в процессе производства и/или хранения продуктов питания из животного сырья. - способы аппроксимации экспериментальных данных; - специфику и требования составления технической документации и научных отчетов. <p><u>Должен уметь:</u></p>

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Наименование практики	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
			<p>- осуществлять сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-технической информации по тематике исследования;</p> <p>- самостоятельно проектировать рецептуры пищевых продуктов из сырья животного происхождения;</p> <p>- обосновывать выбор методов исследований, исходя из поставленных задач;</p> <p>- разрабатывать программу и методическое обеспечение исследования;</p> <p>- интерпретировать и представлять результаты исследований экспериментов;</p> <p>обрабатывать экспериментальные данные по теме исследований с применением методов математической статистики.</p> <p><u>Должен владеть:</u></p> <p>- навыками критического восприятия информации;</p> <p>- навыками патентного поиска;</p> <p>- навыками использования информационных технологий для проектирования состава многокомпонентных продуктов питания из сырья животного происхождения;</p> <p>- навыками постановки задач для достижения цели исследований;</p> <p>- навыками составлять программно-целевую модель исследований;</p> <p>- навыками статистической обработки полученных результатов, анализа и представления их в виде отчетов по</p>

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Наименование практики	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
			<p>НИР, тезисов, научных статей;</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками подготовки научных отчетов, публикаций, написания научных статей и докладов, публичных выступлений. <p>Должен приобрести опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обоснования актуальности темы исследования; - изучения степени разработанности темы исследований; - проектирования рецептур разрабатываемого продукта, с применением метода математического моделирования по различным критериям с использованием информационных технологий - разработки методик экспериментальных исследований и подбора методов; - формирования документации по системам качества в соответствии с требованиями международных стандартов и других моделей систем качества. - поиска необходимой информации для разработки программ и их методического обеспечения исследования; - организации экспериментальных исследований и постановки эксперимента при проведении научных исследований; - подготовки научной публикации по тематике исследований. - представления результатов научных исследований в виде отчетов, обзоров, докладов и статей.

Аннотация рабочей программы практики «Производственная практика – педагогическая практика»

Целью освоения производственной практики является формирование знаний, умений и навыков в педагогической деятельности. Информация о структуре и содержании практики представлена в таблице.

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Наименование практики	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
<p>ОПК-6: Способен проектировать образовательные программы в сфере своей профессиональной деятельности, разрабатывать научно-методическое обеспечение для их реализации;</p> <p>ПК-3: Способен использовать современные достижения науки и передовой технологии.</p>	<p>ОПК-6.2: Осуществляет преподавание, текущий контроль, оценку динамики подготовленности и мотивации обучающихся в процессе изучения учебного предмета, курса, дисциплины (модуля);</p> <p>ПК-3.6: Ставит и решает прикладные учебно-методические задачи, обосновывает выбор и моделирует проектное решение.</p>	<p>Производственная практика – педагогическая практика - 3 з.е., зачет с оценкой</p>	<p><u>Должен знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - учебно-методическую литературу, используемую преподавателями кафедры в учебном процессе; - современные педагогические приемы, инновационные методы проведения лабораторных и практических занятий; - методы контроля качества и уровня освоения знаний студентами. <p><u>Должен уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - работать с научной и специальной педагогической литературой на русском и иностранном языках; - применять теоретические и практические знания, полученные при изучении профессиональных дисциплин в образовательной деятельности. - вести отчетность по учебной работе; - методически грамотно построить план учебных занятий; - осуществлять текущий контроль уровня освоения знаний студентами; - составлять отчет по производственной – педагогической практике. <p><u>Должен владеть:</u></p>

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Наименование практики	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
			<ul style="list-style-type: none"> - навыками публичного изложения теоретических и практических разделов учебных дисциплин; - навыками преподавания профессиональных дисциплин с использованием современных образовательных технологий; <u>Должен приобрести опыт:</u> - подготовки учебно-методических разработок, используемых преподавателями кафедры в учебном процессе; - командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств. - самостоятельного ведения семинарских занятий по профессиональным дисциплинам уровня бакалавриата.

Аннотация рабочей программы практики «Производственная практика – преддипломная практика»

Целью освоения производственной практики является закрепление и углубление знаний, полученных студентами в процессе теоретического обучения, формирование необходимых умений и практических навыков, овладение необходимыми компетенциями в области продуктов питания животного происхождения.

Информация о структуре и содержании практики представлена в таблице.

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Наименование практики	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
<p>УК-6: Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки;</p> <p>ОПК-2: Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения;</p> <p>ОПК-4: Способен использовать методы моделирования продуктов</p>	<p>УК-6.2: Оценка требований рынка труда и образовательных услуг для выстраивания траектории собственного профессионального роста;</p> <p>ОПК-2.2: Использует основные принципы и подходы к созданию новой продукции с заданными свойствами;</p> <p>ОПК-4.3: Проектирует конкурентоспособные технологические процессы производства продуктов питания;</p> <p>ПК-5.4: Участвует в</p>	<p>Производственная практика – преддипломная практика - 18 з.е., зачет с оценкой</p>	<p><u>Должен знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - современные достижения науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах; - задачи исследований; - специфику и требования написания магистерского проекта; - принципы моделирования рецептур разрабатываемого пищевого продукта из сырья животного происхождения с заданными составом и свойствами. <p><u>Должен уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать современные достижений науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах; - ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований; - представлять полученные результаты в виде публикаций и публичных обсуждений; - разрабатывать новый ассортимент продуктов и технологий

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Наименование практики	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
<p>и проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения;</p> <p>ПК-5: Способен осуществлять поиск, анализ и принятие оптимальных решений при создании продукции на предприятиях по переработке сырья животного происхождения</p>	<p>проектировании новых и модернизации существующих производств.</p> <p>Осуществляет анализ результатов научных исследований, внедряет результаты исследований и разработок на практике.</p>		<p>с заданными составом и свойствами.</p> <p><u>Должен владеть:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками использования современных достижений науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах; - навыками постановки задач исследования, выбора методов экспериментальной работы, представления результатов научных исследований; - навыками представления полученных результатов в виде публикаций и публичных обсуждений; - навыками разработки нового ассортимента продуктов и технологий с заданными составом и свойствами. <p><u>Должен приобрести опыт:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - использования современных достижений науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах. - представления результатов научных исследований; представления полученных результатов в виде публикаций и публичных обсуждений; - разработки нового ассортимента продуктов и технологий с заданными составом и свойствами.

Начальник УРОПС

В.А. Мельникова